



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-046 -PNAEQW-UOP	01	25	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000143-2020-MIDIS-PNAEQW-DE	20 / 04 /2020

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

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa o Jefe de la Unidad de Organización
de las Prestaciones
Firma

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa o Jefe de la Unidad de
Planeamiento, Presupuesto y
Modernización
Firma

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría
Jurídica
Firma

ÍNDICE

1.	OBJETIVO	3
2.	ALCANCE	3
3.	BASE NORMATIVA	3
4.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	4
5.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
6.	DEFINICIÓN DE TERMINOS	5
7.	RESPONSABILIDADES	10
8.	DISPOSICIONES GENERALES	11
9.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	11
10.	DISPOSICIONES FINALES	25
11.	ANEXOS	25

1. OBJETIVO

Establecer procedimientos para la ejecución del servicio alimentario regular y en situaciones de emergencia por los actores vinculados a la prestación del servicio del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

2. ALCANCE

Es de obligatorio cumplimiento para todos los órganos que conforman el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma y los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario.

3. BASE NORMATIVA

- 3.1. Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2. Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.3. Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- 3.4. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.5. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos y sus modificatorias.
- 3.6. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, y sus modificatorias.
- 3.7. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.8. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.9. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.10. Decreto Supremo N° 015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias.
- 3.11. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- 3.12. Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”.
- 3.13. Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines”
- 3.14. Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.15. Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica”.
- 3.16. Resolución Ministerial N° 033-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Criterios de Evaluación a Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares en Instituciones de Educación Básica Regular Públicas y Privadas para una Alimentación Saludable”.
- 3.17. 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”.
- 3.18. 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”.
- 3.19. Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica”.
- 3.20. Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Norma para lo 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”.
- 3.21. Resolución Viceministerial N° 091-2020-MINEDU, Suspenden la aplicación de la “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” y aprueban otras disposiciones.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 4.1 PRT-040-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Planificación del Menú Escolar para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.2 MAN-009-PNAEQW, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.

- 4.3 PRT-017-PNAEQW-UOP, Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de las instituciones educativas del ámbito de intervención del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 PRT-014-PNAEQW-UOP, Protocolo para el Fortalecimiento de Capacidades y Asistencia Técnica dirigida a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6 Especificaciones Técnicas de los Alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.
- 4.7 PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.8 PRT-038-PNAEQW-USME, Protocolo para su Supervisión y Liberación en los Establecimiento de Alimentos, del Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 4.9 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la Atención de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.

5. ABREVIATURAS Y SIGLAS

APAFA	: Asociación de Padres de Familia.
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
CAE	: Comité de Alimentación Escolar
CTVC	: Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana
DRE/GRE	: Dirección Regional de Educación o Gerencia Regional de Educación
FAD	: Formas de Atención Diversificada
FFAA	: Fuerzas Armadas
IE	: Institución Educativa
IIEE	: Instituciones Educativas
JEC	: Jornada Escolar Completa
JUT	: Jefa o Jefe de la Unidad Territorial
MGL	: Monitora o Monitor de Gestión Local
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
MINEDU	: Ministerio de Educación
MINSA	: Ministerio de Salud
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
PNP	: Policía Nacional del Perú
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local

6. DEFINICIÓN DE TERMINOS

6.1 Actores Vinculados a la Prestación

Integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (presidenta o presidente, secretaria o secretario, vocales), Comités de Compra (presidenta o presidente, tesorera o tesorero, secretaria o secretario, vocales), representantes de la UGEL (Directora o Director, Jefa o Jefe del Área de Gestión Pedagógica, Especialistas), docentes, promotoras o promotores educativos, madres, padres de familias, veedores del CTVC,

representantes de la Mesa de Concertación para la Lucha contra la Pobreza y proveedores.

6.2 **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 y los integrantes que lo componen y/o de aquellas o aquellos que representa.

6.3 **Acta de Entrega y Recepción de Alimentos**

Documento que contiene la información de los alimentos asignados en una IE, que acredita la conformidad de entrega y recepción de raciones o productos por el CAE. Dicho documento se encuentra como anexo en las Bases del Proceso de Compras de Raciones y Productos para la Prestación del Servicio Alimentario del PNAEQW.

6.4 **Asistencia Técnica**

Actividad permanente de asesoría, información y acompañamiento a los diferentes actores involucrados que participan en los procesos y procedimientos de la prestación del servicio alimentario en las IIEE atendidas por el PNAEQW.

6.5 **Aporte Nutricional**

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

6.6 **Almacenamiento Temporal de los Residuos Sólidos¹**

Operación de acumulación temporal de residuos en condiciones técnicas como parte del sistema de manejo hasta su valorización o disposición final.

6.7 **Buenas Prácticas de Manipulación²**

Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

6.8 **Buenas Prácticas de Almacenamiento³**

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendido de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamiento y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

6.9 **Calidad⁴**

Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos orientados a satisfacer las necesidades de las usuarias y los usuarios; y el impacto de lo previsto y no previsto sobre las partes interesadas.

¹ 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".

² Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

³ Resolución Ministerial N° 66-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

⁴ Norma ISO 9901:2015

6.10 **Comité de Alimentación Escolar**⁵

Es un espacio de participación representativa, conformada por miembros de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario en la IE pública y programa educativo no escolarizado público.

6.11 **Combinaciones de Alimentos**

Son el resultado de la unión de dos o más alimentos que cumplen con el aporte nutricional establecido por el PNAEQW y que constituyen los desayunos, almuerzos y/o cenas, con los cuales se realiza la programación del menú escolar para la atención alimentaria.

6.12 **Conformidad de Prestación**

Es la acción que realiza una o un integrante del CAE, quien luego de haber realizado la verificación, dependiendo de la naturaleza de la prestación, sobre la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, emite la conformidad de la prestación a través de la suscripción del acta de entrega y recepción respectiva.

6.13 **Desinfección**⁶

Es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

6.14 **Declaratoria de Estado de Emergencia**⁷

Estado de excepción decretado por el Presidente de la República, con acuerdo del Consejo de Ministros, ante un peligro inminente o la ocurrencia de un desastre, cuyo impacto genere graves circunstancias que afecten la vida de la nación, sobrepasando la capacidad de respuesta del Gobierno Regional o Nacional. Tiene por finalidad ejecutar acciones inmediatas y necesarias en salvaguarda de la vida e integridad de las personas y el patrimonio público y privado. Se aprueba mediante Decreto Supremo por un plazo que no podrá exceder de sesenta (60) días calendario.

6.15 **Dosificación de Alimentos**⁸

Es la determinación de la cantidad de un alimento para su uso en diferentes preparaciones, según número de raciones.

6.16 **Disposición Final de los Residuos Sólidos**⁹

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.

6.17 **Emergencia**¹⁰

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.

⁵ Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para la co-gestión 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

⁶ Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997. Correcciones editoriales 2011

⁷ Norma Complementaria sobre Declaratoria de estado de Emergencia, en el marco de la Ley N° 29664

⁸ Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2005.

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

¹⁰ Glosario de Términos Compendio estadístico de prevención y atención de desastres 2006

6.18 **Epidemia**¹¹

Constituye la ocurrencia de una enfermedad transmisible en un número de casos por encima de lo esperado en un lugar y período de tiempo determinado, que tiene el potencial de rápida diseminación en la población.

6.19 **Especificaciones Técnicas**¹²

Es la descripción elaborada por la Entidad respecto a las características fundamentales de los bienes a ser contratados y de las condiciones en que se puede ejecutar la prestación. Puede incluir la descripción de los procesos y métodos de producción de los mismos.

6.20 **Especificaciones Técnicas de Alimentos**

Características generales, técnicas y requisitos de certificación obligatoria que deben cumplir los alimentos que forman parte de la prestación del Servicio Alimentario.

6.21 **Evento de importancia en salud pública**¹³

Evento o daño extraordinario que pone en riesgo o afecta la seguridad sanitaria o la vida de la población humana. Se consideran a los brotes, epidemias, desastres, emergencias y otros.

6.22 **Higiene de Alimentos**¹⁴

Son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

6.23 **Inocuidad de Alimentos**¹⁵

Es la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso al que se destinan.

6.24 **Kardex**

Es un formato que ayuda a controlar los ingresos y los egresos de los alimentos en el almacén.

6.25 **Liberación de Productos/Raciones**

Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del proveedor y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por el PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las IIEE, previa verificación de la carga y estiba.

6.26 **Línea Gratuita:**

Línea telefónica N° 0800- 20- 600 para la atención de emergencias y reclamos sobre el servicio alimentario del PNAEQW.

¹¹ Decreto Supremo N° 007-2014-SA, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156, que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos en que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones

¹² Instructivo: Formulación de Especificaciones técnicas para la Contratación de Bienes y servicios de referencia para la contratación de servicios y consultorías en general- OSCE

¹³ Decreto Supremo N° 007-2014-SA, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156, que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos en que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones

¹⁴ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

¹⁵ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

6.27 Manipulador de Alimentos¹⁶

Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no representa riesgo de contaminar los alimentos.

6.28 Medida Casera¹⁷

Es una forma práctica y de uso común que se emplea para estimar el peso del alimento.

6.29 Modalidad de Atención

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las IIEE públicas que forman parte de su cobertura.

6.30 Modalidad Productos

Están constituidos por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y cenas con los alimentos entregados.

6.31 Modalidad Raciones

Son alimentos que no requieren preparación en la IE pública. Dichas raciones son preparadas para el consumo inmediato, 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 es en envases individuales para cada escolar.

6.32 Modelo de Cogestión

Estrategia de gestión basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad educativa organizada participan de manera coordinada y articulada, en la ejecución de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW¹⁸.

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 del PNAEQW través de los Comités de Alimentación Escolar y los Comités de Compra¹⁹.

6.33 Productos No Conformes

Es un lote de alimentos que no cumplen con los requisitos establecidos en los documentos normativos del PNAEQW y/o autoridades sanitarias.

- a) **Productos no conformes relacionados con aspectos de inocuidad:** es un lote de alimentos que son considerados no inocuos y en consecuencia, no aptos para el consumo humano, por la autoridad sanitaria competente, y aquellos alimentos que presentan defectos críticos, por lo que no pueden ser usados y/o consumidos y/o distribuidos.

¹⁶ Resolución Ministerial N° 033-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable.

¹⁷ Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimentarios. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2014.

¹⁸ 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".

¹⁹ 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.

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

6.34 Programación del Menú Escolar para la Modalidad Productos

Es el conjunto de combinaciones de desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW, en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario.

6.35 Programación del Menú Escolar para la Modalidad Raciones

Es el conjunto de combinaciones de desayunos que brinda el PNAEQW, en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario.

6.36 Proveedor

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

6.37 Reaprovechamiento de los Residuos Sólidos²⁰

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 sólidos²¹.

6.38 Residuos Sólidos²²

Residuo sólido 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. También se considera residuos aquellos que siendo líquido o gas se encuentran contenidos en recipientes o depósitos que van a ser desechados, así como los líquidos o gases, que por sus características fisicoquímicas no puedan ser ingresados en los sistemas de tratamiento de emisiones y efluentes y por ello no pueden ser vertidos al ambiente. En estos casos los gases o líquidos deben ser acondicionados de forma segura para su adecuada disposición final.

6.39 Segregación²³

Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial.

6.40 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.

²⁰ 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

²¹ 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".

²² Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

²³ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

6.41 Sobre Stock de Alimentos

Se presenta en la modalidad productos, cuando la cantidad de productos que dispone la IE, supera la cantidad programada para la preparación de desayunos y/almuerzos y/o cenas escolares, correspondiente a un periodo de atención determinado.

7. RESPONSABILIDADES

Las jefas o jefes, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, y actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, con competencia en la ejecución del presente protocolo, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el mismo.

En el caso del modelo de cogestión del PNAEQW para la gestión del servicio alimentario, las responsabilidades a cargo de las y los integrantes del Comité de Alimentación Escolar se establecen en la RVM N° 083-2019-MINEDU.

8. DISPOSICIONES GENERALES

- 8.1 El PNAEQW brinda un servicio alimentario a través de la modalidad raciones, productos y otras que se establezcan, las cuales están organizadas mediante etapas y permiten asegurar un servicio alimentario de calidad, inocuo, nutritivo y oportuno.
- 8.2 El PNAEQW para la gestión del servicio alimentario respecto a la modalidad raciones establece las etapas de recepción, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.
- 8.3 El PNAEQW, para la gestión del servicio alimentario respecto a la modalidad productos establece las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, distribución, servido, consumos de alimentos y manejo de residuos sólidos.
- 8.4 El PNAEQW para la gestión del servicio alimentario respecto a otras modalidades establece las etapas de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.
- 8.5 El PNAEQW implementa el fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, a fin de desarrollar capacidades y habilidades respecto a la gestión del servicio alimentario, a través del uso de recursos educativos y tecnológicos.
- 8.6 EL PNAEQW establece el destino excepcional de los alimentos cuando se presentan situaciones de desastres y/o emergencia que afecten la gestión del servicio alimentario que se brinda en las IIEE de forma regular.

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

9.1. ETAPAS DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

A continuación, se presentan las etapas del servicio alimentario de acuerdo a las modalidades de atención:

9.1.1. Modalidad raciones:

Para la presente modalidad en la gestión del servicio alimentario, se consideran las etapas de recepción, distribución, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos.

9.1.1.1. Recepción de raciones

Es la etapa que comprende la entrega de las raciones por parte del proveedor a una o un integrante del CAE o las o los manipuladores de alimentos, quienes deben de cumplir con la aplicación de las BPM establecidas por el PNAEQW, asimismo, para la mencionada etapa deben realizar lo siguiente:

- Revisar que el número de raciones entregadas por el proveedor y la cantidad registrada en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos” coincidan.
- Verificar que los alimentos entregados por el proveedor son los que figuran en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”.
- Verificar las fechas de vencimiento, que los envases y empaques se encuentren en condiciones óptimas (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, abiertos, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.
- Verificar las características organolépticas de los productos que reciben (bebibles industrializados y componente sólido).
- Consignar, en caso de discrepancia u observación, la circunstancia ocurrida en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”, en el lugar que señala observación.
- Disponer los alimentos en un espacio adecuado destinado para la recepción de las raciones: colocar las raciones sobre mesas, tarimas, estantes u otros que no permiten el contacto con el piso, para evitar la contaminación de los mismos.
- Firmar el original y las copias del “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”, el integrante del CAE, de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de las raciones.

Si se evidencia alguna de las observaciones antes mencionadas u otras relacionadas a estado e integridad, se solicita el cambio inmediato de los alimentos observados y de no realizarse el cambio NO SE FIRMA EL ACTA.

9.1.1.2. Distribución de raciones

Es la etapa que corresponde el proceso de entrega de las raciones en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del o los manipuladores de alimentos designados por el CAE, los mismos que deben de cumplir con la aplicación de las BPM establecidos por el PNAEQW, asimismo, para la mencionada etapa deben tener en cuenta lo siguiente:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas) los encargados de la distribución de los alimentos; asimismo, deben mantener la higiene personal.
- Usar indumentaria completa mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener el personal encargado de la distribución las uñas cortas, limpias y sin esmalte, asimismo, sus manos deben estar libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Probar las raciones antes de entregarlas a las usuarias y los usuarios.
- Asegurar que las mesas en donde vayan a consumir las usuarias y los usuarios las raciones, se encuentren limpias y ordenadas, sin útiles escolares.
- Trasladar las raciones con cuidado y sin golpes.

- Colocar las raciones en las mesas.
- Considerar la cantidad de raciones por aula y nivel educativo en caso de ser IIEE integradas.

9.1.1.3. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las usuarias y los usuarios consumen las raciones entregadas en sus ambientes programados, a cargo del o los manipuladores de alimentos designados por el CAE, aplicando las BPM establecidas por el PNAEQW, para ello deben tener en cuenta:

- Establecer responsabilidades a las y los integrantes del CAE y/o actores vinculados para vigilar el consumo de las raciones por parte de las usuarias y los usuarios.
- Cumplir los horarios programados para el consumo de las raciones por parte de las usuarias y los usuarios.
- Registrar a las usuarias y los usuarios que consumen las raciones.

9.1.1.4. Manejo de los Residuos Sólidos

Esta etapa se realiza posterior al consumo de alimentos, para ello el CAE debe asegurar que se realice el manejo de los residuos sólidos generados en el servicio alimentario, de acuerdo a lo siguiente:

- Promover el manejo de residuos sólidos vinculados a la segregación, reaprovechamiento, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos sólidos.
- Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos, generados durante el consumo de los alimentos o las etapas que el ente rector disponga
- Almacenar los residuos sólidos generados de acuerdo a 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 1.
- Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen.
- Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE.
- Entregar los residuos sólidos a las empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas o a las municipalidades que presten el servicio.
- Realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo a las disposiciones que brinde el ente rector en salvaguardo de la salud de las personas.

9.1.2. Modalidad Productos:

Para la presente modalidad en la gestión del servicio alimentario, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

9.1.2.1. Recepción de productos

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos proporcionados por el proveedor por parte de las o los integrantes del CAE o los manipuladores de alimentos, aplicando las BPM y BPAL establecidas por el PNAEQW, para la mencionada etapa deben realizar lo siguiente:

- Revisar que los alimentos en presentación, marca y cantidad correspondan con lo registrado en el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos".

- Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos, que los envases y empaques se encuentren en condiciones óptimas (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, abiertos, entre otros) y que la información de la etiqueta se encuentre legible.
- Disponer el espacio adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.
- Registrar en el Kardex el ingreso de los productos al almacén, dicha actividad se encuentra a cargo del manipulador o de los manipuladores de alimentos designados por el CAE para la recepción.

Si se evidencia alguna de las observaciones antes mencionadas u otras relacionadas a estado e integridad, se solicita el cambio inmediato de los alimentos observados y de no realizar el cambio NO SE FIRMA EL ACTA.

9.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados en un ambiente que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural, hermético, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga y ausencia de productos químicos), para ello se debe tener en cuenta lo siguiente:

- La estructura de los ambientes debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación, asimismo, los pisos, paredes, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, desinfección y evitar la acumulación de la suciedad.
- El kardex de control de entrada y salida de productos debe mantenerse actualizado.
- La persona elegida por el CAE para estar a cargo del almacenamiento debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos: presentar buen estado de salud y tener conocimiento en BPAL.

El responsable de almacén, debe tener en cuenta:

- La disposición y estiba de los alimentos
- Cumplir con las BPM y BPAL.
- Rotación de los alimentos (PEPS) lo primero que ingresa es lo primero que sale.
- El registro del ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de alimentos para verificar su existencia.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- La limpieza y desinfección del ambiente del almacén.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con el o la MGL correspondiente.

9.1.2.3. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de alimentos de acuerdo a la combinación dosificación y cantidad de raciones programadas; dicha

actividad está a cargo de las personas designadas por el CAE, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de alimentos afectando la salud de las usuarias y los usuarios, para ello deben:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas), manteniendo la higiene personal.
- Asegurar ausencia de animales y plagas en el ambiente
- Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.
- Conocer las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo al número de usuarias y/o usuarios.
- Coordinar con el responsable del almacén la entrega de los alimentos para la preparación de las raciones un día antes de la preparación de las mismas.
- Usar indumentaria completa mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con la o el MGL correspondiente.

9.1.2.4. Servido de alimentos

Es la etapa que comprende el servido de alimentos a cargo del personal designado por el CAE, aplicando las BPM establecidos por el PNAEQW, para la mencionada etapa los mismos deben:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas), manteniendo la higiene personal.
- Usar indumentaria completa mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos estar libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Probar las raciones antes de servir las a fin de verificar la calidad de las raciones preparadas, utilizando utensilios limpios cada vez que se realice.
- Tener en cuenta la tabla de servido de alimentos para el desayuno y almuerzo y/o cena según corresponda

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con la o el MGL correspondiente.

9.1.2.5. Distribución de alimentos

Es el proceso de entrega de las raciones en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del o los manipuladores de alimentos designados por el CAE, los mismos que deben de cumplir con la aplicación de las BPM establecidas por el PNAEQW, asimismo, para la mencionada etapa deben tener en cuenta:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas), manteniendo la higiene personal.

- Usar indumentaria completa mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos estar libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Asegurar que las mesas donde vayan a consumir las usuarias y los usuarios estén limpias y ordenadas, sin útiles escolares.
- Trasladar las raciones con cuidado, sin golpes.
- Colocar las raciones en las mesas.
- Considerar la cantidad de raciones por aula y nivel educativo en caso de ser IIEE integradas

9.1.2.6. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las usuarias y los usuarios consumen los alimentos preparados en sus ambientes provistos por el CAE, dicha actividad está a cargo del personal designado por el CAE, aplicando las BPM establecidos por el PNAEQW, para ello deben:

- Establecer responsabilidades a los integrantes del CAE y/o actores vinculados a fin de vigilar el consumo de las raciones por las usuarias y los usuarios.
- Cumplir los horarios programados para el consumo de las raciones por las usuarias y los usuarios.
- Promover en las usuarias y los usuarios las buenas prácticas de higiene antes, durante y después del consumo, esta actividad se encuentra a cargo del docente.
- Registrar a los usuarios que consumen las raciones.

9.1.2.7. Manejo de los residuos sólidos

Esta etapa se realiza posterior al consumo de alimentos, para ello el CAE debe asegurar que se realice el manejo de los residuos sólidos generados en el servicio alimentario, de acuerdo a lo siguiente:

- Promover el manejo de residuos sólidos vinculados a la segregación, reaprovechamiento, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos sólidos.
- Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos generados durante el consumo de los alimentos o las etapas que el ente rector disponga.
- Almacenar los residuos sólidos generados de acuerdo a 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 1.
- Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen.
- Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE.
- Entregar los residuos sólidos a las empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas o a las municipalidades que presten el servicio.
- El manejo de residuos sólidos se realiza de acuerdo a las disposiciones que brinde el ente rector en salvaguardo de la salud de las personas.

9.2. Fortalecimiento de capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario

El fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica se brinda a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en todas sus etapas de acuerdo a las modalidades de atención establecido por el programa, siendo responsables de la

implementación del modelo de cogestión, parte de una base común que está en relación directa con los objetivos del PNAEQW, asegurando su consumo durante la alimentación escolar.²⁴

Los planes de capacitación tienen el propósito de desarrollar capacidades o habilidades como parte del proceso de aprendizaje en los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario escolar, a través del uso de metodologías vivenciales, participativas, de innovación educativa y tecnológica, que se implementan con recursos educativos que pueden realizarse de manera presencial o virtual.

Asimismo, se desarrollan mensajes clave sobre la alimentación escolar dirigidos a las madres y padres de familias para asegurar el consumo de los alimentos por los usuarios de acuerdo a las disposiciones del programa.

9.3. Destino excepcional

Cuando durante la gestión del servicio alimentario se presenten situaciones sociales, desastres naturales, epidemias u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor que afecten la prestación, el servicio alimentario se brindará de acuerdo a las siguientes disposiciones que se detallan a continuación:

9.3.1 Cuando los alimentos están en riesgo de vencimiento

9.3.1.1 Ante una paralización de labores escolares presenciales, por desastres naturales, epidemias u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor que impidan la prestación del servicio alimentario del PNAEQW y en caso exista el riesgo de vencimiento de los productos almacenados, le corresponde al CAE colocar los productos a disposición de la Municipalidad Distrital donde está ubicada la IE, comunicando a la Unidad Territorial dicha acción.

9.3.1.2 Los productos que se pondrán a disposición de la Municipalidad distrital donde está ubicada la IE, son los que se encuentran a catorce (14) días calendarios o menos de su fecha de vencimiento y siempre que las labores escolares en las respectivas instituciones educativas no se hayan reanudado²⁵.

9.3.1.3 Para la puesta de la disposición excepcional de los productos almacenados en la IE, se sigue lo dispuesto en el instructivo aprobado por Resolución Viceministerial N° 151-2017-MINEDU.

9.3.2 Gestión del servicio alimentario en Estados de emergencia

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

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

9.3.2.1 Cuando los alimentos se encuentran en la IIEE

²⁴ Protocolo para el Fortalecimiento de Capacidades y Asistencia Técnica dirigida a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma o sus versiones actualizadas

²⁵ Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y sus modificatorias.

Modalidad Productos

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

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

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

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

Para ello se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- i. En caso se cuente con alimentos entregados en el año anterior y estos no se encuentren vencidos y estén en condiciones óptimas de calidad e inocuidad pueden ser incluidos en la distribución.
- ii. Si una familia tiene más de una hija o un hijo matriculado en la IE en el presente año, esta debe recibir la cantidad que corresponde por cada niña o niño.
- iii. El número de paquetes de productos son calculados de acuerdo al total de usuarias registradas y usuarios registrados en el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos". Sin embargo, en el caso que el número de usuarias y usuarios haya variado la distribución se realiza de acuerdo a la cantidad de escolares matriculados.
- iv. Se deben habilitar puntos para el lavado de manos, con agua y jabón, para las madres, padres o apoderados que ingresen a la IE.
- v. Las y los integrantes del CAE deben identificar los grupos a los que pertenecen los alimentos recibidos, (ver Anexo N° 2)
- vi. Identificar las cantidades referenciales según periodo de atención por entrega: Regular y Ampliado (ver Anexo N° 3)
- vii. Solicitar a la MGL o el MGL las cantidades en medidas caseras y/o unidades, de acuerdo a las presentaciones de los alimentos recepcionados, a fin de:
 - Garantizar la distribución equitativa para el número de escolares matriculados.
 - Minimizar el fraccionamiento²⁶ y la manipulación excesiva que puedan generar contaminación de los alimentos.

²⁶ **Fraccionar:** Dividir en partes o fracciones los alimentos.

- viii. El CAE publica en la puerta de la IIEE la cantidad de alimentos que debe recibir cada usuaria y usuario del servicio y el cronograma y horarios para la respectiva entrega, a fin de evitar aglomeraciones.
- ix. El CAE indica a las madres, padres o apoderados de las usuarias y los usuarios que deben acudir portando:
 - DNI de la madre, padre o apoderado.
 - DNI de la usuaria o el usuario.
 - Recipientes o bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.
- x. El CAE habilita mesa u otro tipo de mobiliario, para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.
- xi. Las y los integrantes del CAE y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben contar con indumentaria completa mandil, tapaboca, cubre cabello y guantes, además deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros, no estar enfermos.
- xii. La madre o padre o apoderados que participen en el recojo de los alimentos deben contar con protector naso bucal (tapaboca, mascarilla).
- xiii. Una vez que la madre o padre o apoderada/o se encuentren en el interior de la IE debe dirigirse a lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel, en los puntos habilitados por el CAE para dicho fin.
- xiv. Los actores sociales pueden participar durante la distribución de los alimentos, verificando que se realice de manera transparente y equitativa a las usuarias y los usuarios del PNAEQW. De evidenciar alguna situación irregular, deben comunicarla de manera inmediata a la o el MGL y/o la UT del PNAEQW, para la toma de las acciones pertinentes.
- xv. Distribuir los alimentos considerando las cantidades y medidas caseras de cada grupo de alimentos, verificando que la entrega se realice a la madre, padre o apoderado de cada usuaria o usuario. Se debe recordar que los alimentos entregados por el PNAEQW corresponden a la alimentación de las usuarias y los usuarios.
- xvi. Llevar un registro de la entrega al padre o apoderado de cada usuaria y usuario.
- xvii. De ser el caso, registrar los saldos de alimentos en el almacén de la IIEE.
- xviii. El CAE debe contar con un padrón o registro de control, donde figura la cantidad de cada alimento entregado por cada usuaria y usuario, debiendo el padre o apoderado encargado del recojo firmar, colocar su DNI y huella digital.
- xix. Finalizada la distribución de los alimentos, se suscribe el "Acta de distribución de alimentos", consignando la cantidad distribuida, las usuarias y los usuarios atendidos y alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en dicha actividad.
- xx. En caso que algún padre o apoderado encargado de recoger los alimentos de las y los estudiantes no se constituya a la IE a recibir los mismos, durante las fechas establecidas en el cronograma de

distribución, dichos alimentos se deben guardar en el almacén de la IE con el respectivo nombre de los estudiantes, para ser entregados posteriormente.

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

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

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

- i. Asegurar un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, ventilado e iluminado para la preparación de alimentos.
- ii. Utilizar mandil, guantes, tapaboca que cubra la nariz y gorra que oculte el cabello durante la preparación, servido y entrega.
- iii. Evitar el uso de joyas, celulares y relojes durante la preparación, servido y entrega.
- iv. Realizar el lavado de las manos con agua y jabón, frecuentemente.
- v. Seguir las indicaciones establecidas por el PNAE Qali Warma sobre los tipos de combinaciones por grupo de alimentos, preparación y servido.
- vi. Probar los alimentos antes de servir para verificar olor, sabor, color y consistencia.
- vii. Publicar en lugar visible el horario de entrega de las preparaciones según grado educativo.
- viii. Indicar a las madres, padres o apoderados de los usuarios que deben acudir portando:
 - DNI de la madre, padre o apoderado.
 - DNI del usuario.
- ix. Utilizar recipientes limpios con tapa (tapers, vasos, tazones, etc.) de uso exclusivo de alimentos para la recepción de sus respectivos alimentos.
- x. En caso se requiera realizar alguna consulta, se deben comunicar con el Monitor de Gestión Local asignado.
- xi. Para evitar una situación de riesgo en el servicio alimentario, las y los integrantes del CAE deben realizar lo siguiente:
 - Verificar en el almacén que los alimentos estén en buen estado de conservación, sobre anaqueles o tarimas, mesas o estantes.
 - El almacén debe estar protegido contra el ingreso de animales.
 - Durante la preparación: identificar productos vencidos o en mal estado; en caso de que esto suceda, cambiarlos e informar al personal encargado del PNAEQW.
 - Antes de la preparación: asegurar que el lavado de manos, utensilios y alimentos se realice con agua limpia y a chorro.
 - Si se identifican alimentos en mal estado, suspender su consumo inmediatamente.

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

9.3.2.2 Cuando los alimentos no se encuentran en las IIEE

9.3.2.2.1 Modalidad raciones

En una situación de emergencia, el PNAEQW adecúa el servicio alimentario de la modalidad raciones al contexto de la emergencia.

Las etapas en el servicio alimentario son las siguientes:

a) Etapa de recepción

Esta etapa considera los aspectos del presente protocolo.

b) Etapa de almacenamiento

Esta etapa considera los aspectos del presente protocolo para la modalidad productos descritos en el numeral 9.1.2.2.

c) Etapa de distribución

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

Para ello debe tomar en cuenta lo siguiente:

- i. Si una familia tiene más de una hija o un hijo matriculado en la IE en el presente año, esta debe recibir la cantidad que corresponde por cada niña o niño.
- ii. El número de alimentos son calculados de acuerdo al total de usuarias registradas y usuarios registrados en el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos". Sin embargo, en el caso que el número de usuarias y usuarios haya variado la distribución se realiza de acuerdo a la cantidad de escolares matriculados.
- iii. Se deben habilitar puntos para el lavado de manos, con agua y jabón, para las madres, padres o apoderados que ingresen a la IE.
- iv. El CAE publica en la puerta de la IIEE la cantidad de alimentos que debe recibir cada usuaria y usuario del servicio y el cronograma y horarios para la respectiva entrega, a fin de evitar aglomeraciones.
- v. El CAE indica a las madres, padres o apoderados de las usuarias y los usuarios que deben acudir portando:
 - DNI de la madre, padre o apoderado.
 - DNI de la usuaria o el usuario.
 - Recipientes o bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.
- vi. El CAE habilita mesa u otro tipo de mobiliario, para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.

- vii. Las y los integrantes del CAE y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben contar con indumentaria completa mandil, tapaboca, cubre cabello y guantes, además deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros, no estar enfermos.
- viii. La madre o padre o apoderados que participen en el recojo de los alimentos deben contar con protector naso bucal (tapaboca, mascarilla).
- ix. Una vez que la madre o padre o apoderada/o se encuentren en el interior de la IE debe dirigirse a lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel, en los puntos habilitados por el CAE para dicho fin.
- x. Los actores sociales pueden participar durante la distribución de los alimentos, verificando que se realice de manera transparente y equitativa a las usuarias y los usuarios del PNAEQW. De evidenciar alguna situación irregular, deben comunicarla de manera inmediata a la o el MGL y/o la UT del PNAEQW, para la toma de las acciones pertinentes.
- xi. Distribuir los alimentos considerando las cantidades, verificando que la entrega se realice a la madre, padre o apoderado de cada usuaria o usuario. Se debe recordar que los alimentos entregados por el PNAEQW corresponden a la alimentación de las usuarias y los usuarios.
- xii. Llevar un registro de la entrega al padre o apoderado de cada usuaria y usuario.
- xiii. De ser el caso, registrar los saldos de alimentos en el almacén de la IIEE.
- xiv. El CAE debe contar con un padrón o registro de control, donde figura la cantidad de cada alimento entregado por cada usuaria y usuario, debiendo el padre o apoderado encargado del recojo firmar, colocar su DNI y huella digital.
- xv. Finalizada la distribución de los alimentos, se suscribe el “Acta de distribución de alimentos”, consignando la cantidad distribuida, las usuarias y los usuarios atendidos y alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en dicha actividad.
- xvi. En caso que algún padre o apoderado encargado de recoger los alimentos de las usuarias y los usuarios no se constituya a la IE a recibir los mismos, durante las fechas establecidas en el cronograma de distribución, dichos alimentos se deben guardar en el almacén de la IE con el respectivo nombre de los estudiantes, para ser entregados posteriormente.
- xvii. En caso se requiera realizar alguna consulta, las o los integrantes del CAE deben solicitar asistencia a la o el MGL correspondiente.

9.3.2.2.2 Modalidad Productos

El PNAEQW para una situación de emergencia, brinda el servicio alimentario en la modalidad productos mediante alimentos no perecibles adecuándolas al contexto de la emergencia.

Sobre las etapas de la recepción y almacenamiento se debe cumplir con los criterios establecidos en el presente protocolo.

A continuación, las etapas a seguir en el servicio alimentario son las siguientes:

a) Etapa de distribución

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

Para ello se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- i. Si una familia tiene más de una hija o un hijo matriculado en la IE en el presente año, esta debe recibir la cantidad que corresponde por cada niña o niño.
- ii. El número de paquetes de productos son calculados de acuerdo al total de usuarias registradas y usuarios registrados en el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos". Sin embargo, en el caso que el número de usuarias y usuarios haya variado la distribución se realiza de acuerdo a la cantidad de escolares matriculados.
- iii. Se deben habilitar puntos para el lavado de manos, con agua y jabón, para las madres, padres o apoderados que ingresen a la IE.
- iv. Las y los integrantes del CAE deben identificar los grupos a los que pertenecen los alimentos recibidos, (ver Anexo N° 2)
- v. Identificar las cantidades referenciales según periodo de atención por entrega: Regular y Ampliado (ver Anexo N° 3)
- vi. Solicitar a la MGL o el MGL las cantidades en medidas caseras y/o unidades, de acuerdo a las presentaciones de los alimentos recepcionados, a fin de:
 - Garantizar la distribución equitativa para el número de escolares matriculados.
 - Minimizar el fraccionamiento²⁷ y la manipulación excesiva que puedan generar contaminación de los alimentos.
- vii. El CAE publica en la puerta de la IIEE la cantidad de alimentos que debe recibir cada usuaria y usuario del servicio y el cronograma y horarios para la respectiva entrega, a fin de evitar aglomeraciones.
- viii. El CAE indica a las madres, padres o apoderados de las usuarias y los usuarios que deben acudir portando:
 - DNI de la madre, padre o apoderado.
 - DNI de la usuaria o el usuario.
 - Recipientes o bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.
- ix. El CAE habilita mesa u otro tipo de mobiliario, para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.

²⁷ **Fraccionar:** Dividir en partes o fracciones los alimentos.

- x. Las y los integrantes del CAE y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben contar con indumentaria completa mandil, tapaboca, cubre cabello y guantes, además deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros, no estar enfermos.
- xi. La madre o padre o apoderados que participen en el recojo de los alimentos deben contar con protector naso bucal (tapaboca, mascarilla).
- xii. Una vez que la madre o padre o apoderada/o se encuentren en el interior de la IE debe dirigirse a lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel, en los puntos habilitados por el CAE para dicho fin.
- xiii. Los actores sociales pueden participar durante la distribución de los alimentos, verificando que se realice de manera transparente y equitativa a las usuarias y los usuarios del PNAEQW. De evidenciar alguna situación irregular, deben comunicarla de manera inmediata a la o el MGL y/o la UT del PNAEQW, para la toma de las acciones pertinentes.
- xiv. Distribuir los alimentos considerando las cantidades y medidas caseras de cada grupo de alimentos, verificando que la entrega se realice a la madre, padre o apoderado de cada usuaria o usuario. Se debe recordar que los alimentos entregados por el PNAEQW corresponden a la alimentación de las usuarias y los usuarios.
- xv. Llevar un registro de la entrega al padre o apoderado de cada usuaria y usuario.
- xvi. De ser el caso, registrar los saldos de alimentos en el almacén de la IIEE.
- xvii. El CAE debe contar con un padrón o registro de control, donde figura la cantidad de cada alimento entregado por cada usuaria y usuario, debiendo el padre o apoderado encargado del recojo firmar, colocar su DNI y huella digital.
- xviii. Finalizada la distribución de los alimentos, se suscribe el “Acta de distribución de alimentos”, consignando la cantidad distribuida, las usuarias y los usuarios atendidos y alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en dicha actividad.
- xix. En caso que algún padre o apoderado encargado de recoger los alimentos de las y los estudiantes no se constituya a la IE a recibir los mismos, durante las fechas establecidas en el cronograma de distribución, dichos alimentos se deben guardar en el almacén de la IE con el respectivo nombre de los estudiantes, para ser entregados posteriormente.
- xx. En caso se requiera realizar alguna consulta, las o los integrantes del CAE deben solicitar asistencia a la o el MGL correspondiente.

9.3.2.3 Recomendaciones para garantizar la seguridad en el momento de la distribución con apoyo de la PNP, FFAA y otras entidades competentes en una situación de emergencia

- a) La organización de la preparación y distribución de alimentos estará a cargo de los CAE con el apoyo técnico del sector Educación (DRE, UGEL, IIEE), asimismo gestionarán la seguridad del proceso ante la

PNP, FFAA y la autoridad local (alcaldesa o el alcalde, la teniente gobernadora o el teniente gobernador, la presidenta o el presidente de la comunidad, la jueza o juez de paz, la prefecta o el prefecto regional, la subprefecta o el subprefecto provincial y distrital del ámbito al que pertenezca la IE).

- b) Solicitar al MINSA la asistencia técnica a través de su personal y/o promotoras o promotores de salud para que orienten a los encargados de la distribución para evitar el riesgo de contagio de una enfermedad de transmisión alimentaria u otro tipo de afección.
- c) Las y los integrantes del CAE organizan a las madres o padres o apoderados de las usuarias y los usuarios para la distribución de tal manera que se mantengan los cuidados para evitar que se produzcan cualquier tipo de riesgo.

10. DISPOSICIONES FINALES

El presente protocolo será implementado de forma progresiva asegurando que se haga de conocimiento de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario.

11. ANEXOS

- 1. Anexo 1: Tipo de residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario – modalidades raciones y productos
- 2. Anexo 2: Grupos de alimentos brindados por el PNAEQW
- 3. Anexo 3: Cantidades referenciales según periodo de atención por entrega: Regular y Ampliado

ANEXO 1:

**Tipo de residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario –
modalidades raciones y productos**

TIPO DE RESIDUOS	COLOR	RESIDUOS GENERADOS
APROVECHABLE	VERDE	CARTÓN HOJALATA BOTELLAS DE PLÁSTICOS (PET) FILD
NO APROVECHABLE	NEGRO	ENVOLTURA DE GALLETTERÍA, CEREALES, FRUTOS SECOS 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 de Residuos Sólidos.
Código de colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos.

ANEXO 2:

Grupos de alimentos brindados por el PNAEQW

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

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

ANEXO 3:

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

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

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

Cuadro 2

CANTIDAD REFERENCIAL PARA IIEE CON ENTREGA DE 40 DÍAS (kilogramos)				
TIPO DE SERVICIO	GRUPO DE ALIMENTOS	INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA
DESAYUNO + ALMUERZO	PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL	22 unidades x 170 g	28 unidades x 170 g	37 unidades x 170 g
	CEREALES Y TUBERCULOS	18 unidades x 250 g	22 unidades x 250 g	32 unidades x 250 g
	MENESTRAS	4 unidades x 250 g	7 unidades x 250 g	10 unidades x 250 g
	HARINAS Y HOJUELAS	1 unidad x 250 g	1 unidad x 250 g	2 unidades x 250 g
	GALLETAS	16 unidades x 30 g	16 unidades x 30 g	16 unidades x 40 g
			1/2 de tableta de 90 g	1/2 de tableta de 90 g

	CHOCOLATE			
	ACEITE Y GRASAS	1/2 de litro	1/2 de litro	1/2 de litro
	AZUCARES	1/4 de Kg	1/4 de Kg	1/2 de Kg

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