



"Decenio De La Igualdad De Oportunidades Para Mujeres y Hombres 2018-2027"

Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo

Huamachuco, 22 de junio del 2023

OFICIO MÚLTIPLE N° 053 - 2023-GRLL-GGR-GRE-UGEL-SC/AGP/DIR

Señor(a)(ita) :

Director(a) II.EE del ámbito de UGEL Sánchez Carrión Ciudad. -

Asunto : Alcanza Ficha de Monitoreo y Evaluación de Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares Para las II.EE. Públicas y Privadas de EBR

Referencia : R.M. N° 033-2020-MINSA. OFICO MÚLTIPLE N° 000405-2023-GRLL-GGR-GRE INFORME N° 051 - 2023-GRLL-GGR-GRE-UGELSCR-AGP-JAA

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacerle llegar mi saludo y al mismo tiempo, en atención a los documentos citados en la referencia, alcanzar adjunto al presente la ficha de monitoreo y evaluación de quioscos, cafetines y comedores escolares para las instituciones educativas públicas y privadas de EBR, del ámbito de la UGEL – Sánchez Carrión; para su conocimiento y aplicación en la institución educativa a su cargo, bajo responsabilidad.

Hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente;



Handwritten signature and official stamp of Mg. Seg. Moreno Infantes, Director Programa Sectorial III.

archivo. Adjunto (o) folio GMMH/ J.AGP krcm/sec

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL SANCHEZ CARRION

B. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	OBSERVACIONES
10	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y están debidamente protegidas.	SI=2					
11	Cuenta con una persona exclusivamente para el cobro.	SI=2					
12	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludables (Constancia, certificado u otro documento).	SI=2					
13	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.	SI=2					
14	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carnet de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	SI=4					
C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.		Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	OBSERVACIONES
15	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N°1- RM 195-2019-MINSA). <u>Revisar Anexo 1 (*)</u>	SI=2					
16	Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden, no presenta altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos).	SI=2					
17	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los quioscos cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	SI=2					
18	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el quiosco escolar (explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2					
19	Preparaciones sencillas como sanguches, ensaladas de frutas, choclo sancocado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del quiosco escolar.	SI=2					
20	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	SI=2					

PUNTAJE TOTAL	50		
PORCENTAJE	100%		

Incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables.

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo (**) en el quiosco escolar	NO SALUDABLE

“Juntos por la Prosperidad”

Jr. Balta N° 1005 Teléfono N° 044-441439 - Huamachuco – Perú
www.ugelsanchezcarrion.gob.pe

(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL QUIOSCO, SEGÚN EL ANEXO N° 1, SE COLOCARÁ "0" INDICANDO QUE NO CUMPLE.

(**) Riesgo. – Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

1RA VISITA DE EVALUACIÓN:
OBSERVACIONES GENERALES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

1RA VISITA DE MONITOREO:
OBSERVACIONES GENERALES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

2DA VISITA DE EVALUACIÓN:
OBSERVACIONES GENERALES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

2DA VISITA DE MONITOREO:
OBSERVACIONES GENERALES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

	espacios y permiten la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.						
10	La infraestructura es de material resistente y está iluminado para facilitar el expendio de alimentos y bebidas.	SI=2					
11	Los pisos, paredes, techos y ventanas se encuentran en buen estado de conservación, son de superficie lisa, de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.	SI=2					
12	Los residuos sólidos se disponen en tachos con tapa de vaivén y bolsa sanitaria y se elimina a diario.	SI=2					
13	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	SI=2					
B. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	OBSERVACIONES
B.1. DE LOS ALIMENTOS							
14	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y están debidamente protegidas.	SI=2					
15	Los alimentos de origen animal (carne de aves, vacuno, cerdo, pescado, lácteos y derivados) tienen una buena apariencia y están en buenas condiciones de conservación.	SI=2					
16	Los alimentos de origen vegetal (frutas y verduras en general) tienen una buena apariencia y están en buenas condiciones de conservación.	SI=2					
17	Realizan un correcto procedimiento de descongelación de los alimentos a utilizar y verifica que no existe riesgo de contaminación cruzada.	SI=2					
18	Los alimentos preparados (platos fríos y platos calientes) son servidos de manera higiénica y en buen estado de conservación.	SI=2					
B.2. DEL ÁREA DE COCINA							
19	Tiene bien diferenciada las zonas de preparación de alimentos: Actividades previas, Preparación y Servido.	SI=2					
20	Los utensilios de cocina y menaje (tablas de picas, cubiertos, ollas, entre otros) son de material sanitario y están en buen estado de conservación y limpieza.	SI=2					
21	Utiliza tablas de picar diferenciadas para los productos crudos o cocidos.	SI=2					
22	Para las preparaciones se utiliza aceite de aspecto limpio y sin olor o rancio.	SI=2					
23	Elimina adecuadamente las grasas y aceites de las cocinas (estos no son eliminados por el desagüe ni tachos de basura).	SI=2					
B.3. DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
24	El comedor o cafetín escolar cuenta con dos personas, con una persona exclusivamente para el cobro y la otra de responsable de manipular los alimentos.	SI=2					
25	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados semestralmente en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludable.	SI=2					
26	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir	SI=2					

“Juntos por la Prosperidad”

Jr. Balta N° 1005 Teléfono N° 044-441439 - Huamachuco – Perú

www.ugelsanchezcarrión.gob.pe

	se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.						
27	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carnet de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	SI=4					
C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.		Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	OBSERVACIONES
28	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N°2- RM 195-2019-MINSA). Revisar Anexo 2 (*)	SI=2					
29	La planificación y programación de los menús del comedor está a cargo de un profesional nutricionista.	SI=2					
30	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden no presenta altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos).	SI=2					
31	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los cafetines o comedores cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	SI=2					
32	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el comedor y cafeterías (explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2					
33	Preparaciones sencillas como sanguches, ensaladas de frutas, choclo sancochado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del comedor y cafeterías.	SI=2					
34	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	SI=2					
35	Todas las preparaciones son elaboradas en la cafetería/comedor escolar	SI=2					

PUNTAJE TOTAL	80		
PORCENTAJE	100%		

Incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables.

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo (**) en el comedor o cafetería escolar	NO SALUDABLE

(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL COMEDOR O CAFETERÍA ESCOLAR SEGÚN EL ANEXO N° 2, SE COLOCARÁ "0" INDICANDO QUE NO CUMPLE.

(**) Riesgo. – Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

**1RA VISITA DE EVALUACIÓN:
OBSERVACIONES GENERALES**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

**1RA VISITA DE MONITOREO:
OBSERVACIONES GENERALES**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

2DA VISITA DE EVALUACIÓN:
OBSERVACIONES GENERALES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC

2DA VISITA DE MONITOREO:
OBSERVACIONES GENERALES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
DEL DIRECTOR DE LA I.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO
LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO
ESCOLAR

FIRMA Y SELLO
DEL MONITOR UGEL-SC