



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Institucional

Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión Educativa Local N° 02

Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo

Año de la Lucha Contra La Corrupción y la Impunidad

San Martín de Porres, 05 MAR. 2019

**OFICIO MÚLTIPLE N° 0086 - 2019-MINEDU-VMGI-DRELM-UGEL 02-ASGESE**

Señor

Director (a) Institución Educativa .....

**Presente. -**

**Asunto :** Condiciones Básicas a considerar en las Instituciones Educativas para el inicio del servicio alimentario.

**Referencia:** MPT2019-EXT-0020609

De mi consideración

Por el presente me dirijo a usted, para saludarle cordialmente y a la vez informarle que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), tiene como propósito brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para niños y niñas del nivel de educación inicial, del nivel de educación primaria y educación especial.

En las acciones básicas a tomar en cuenta para el adecuado inicio del servicio alimentario 2019, se detalla lo siguiente:

1. Ambiente exclusivo, para almacenamiento de los productos del Programa Qali Warma, solo deben ser destinados para este fin.
2. El ambiente destinado para recibir las raciones deberá mantenerse limpios, ventilado y protegido contra insectos, roedores, aves animales domésticos y otros vectores posibles.
3. Contar con mesas, a fin de colocar las raciones sobre ellas.
4. No se almacenarán productos sobre el suelo, sino en estantes u otros medios similares, dejar el espacio necesario para el movimiento, control inspección, ventilación de los productos.
5. Las paredes de color claro y sin grietas
6. Las paredes, techos y piso del ambiente tienen que ser fáciles de lavar.
7. Los ambientes se mantendrán en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, esto incluye pisos, paredes, techo puertas ventanas, pasillos vías de acceso, al rededor, así como equipos, medios de almacenamiento y manipulación.
8. No se almacenarán o permanecerán provisionalmente productos químicos, tóxicos u otros en lugares cercanos a los alimentos.
9. Los proveedores deben cumplir con los requisitos referentes al almacenamiento de los productos y el transporte en óptimas condiciones.
10. Verificar que el vehículo sea de uso exclusivo para transportar los alimentos del programa Qali Warma.
11. Ordenar los alimentos separándolos por grupos similares.
12. Verificar durante la recepción el estado de los productos, los cuales deben mantenerse en empaques y envases cerrados, con sus etiquetas originales y legibles.
13. Los distribuidores de alimentos, deben usar indumentaria completa, mandil color claro, gorro, tapaboca o mascarilla.

Atentamente,



**Lic. DORIS MARTHA MELGAREJO HERRERA**

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local 02  
Rímac



<http://www.ugel02.gob.pe/>

Jr. Antón Sánchez N° 202  
Urb. Miguel Grau  
San Martín de Porres. Lima 31, Perú  
Telf.:(511) 615-5800