



Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N° 02

Área de Supervisión y
Gestión del Servicio
Educativo

Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia

ESSE2020-INT-0034754

San, Martín de Porres, 10 de mayo de 2021

OFICIO MULTIPLE N° 316 - 2021- MINEDU/VMGI-DRELM-UGEL.02-ASGESE

Señor (a)
Director (a) de las Instituciones Educativas Publicas
Presente. –

Asunto : CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

Referencia : OFICIO MULTIPLE N° D000040 - 2021- MIDIS/PNAEQW- UTLMC

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y en atención al documento de la referencia comunica el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que los directivos de las instituciones educativas y miembros del Comité de Alimentación Escolar deben garantizar que las condiciones de resguardo de los PRODUCTOS entregado a las instituciones educativas por parte de los proveedores del PNAEQW se encuentren almacenados cumpliendo las condiciones adecuadas con la finalidad de prevenir cualquier riesgo de deterioro de los mismos.

En tal sentido, se cumpla con los lineamientos establecidos en el Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del PNAEQW, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000143-2020-MIDIS/PNAEQW-DE, con respecto a la cláusula **9.1.2.2. Almacenamiento de alimentos**, donde se detalla que:

“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 Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- El responsable de almacén, debe tener en cuenta:
 - La disposición y estiba de los alimentos
 - Cumplir con las Buenas Practica de Manipulación y Buenas Prácticas de Almacenamiento.
 - 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



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N° 02

Área de Supervisión y
Gestión del Servicio
Educativo

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 él o la MONITORA DE GESTION LOCAL correspondiente.

Hago propicia la oportunidad para reiterar las muestras de mi especial consideración y estima personal

Atentamente,

Lic. ANABEL ALICIA POMA PORRAS

Directora de la Unidad de Gestión Educativa Local 02 – Rímac

AAPP/DUGEL02
MLP/JASGESE
ECHM/CESSE
MMM/ESSE