

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la recuperación y consolidación d»

SEÑORES:

Lorena Límaco Hinostroza

Directora de la institución educativa pública N° 38170/Mx-P de Vischongo

Ernestina Palacios Gamboa

Directora de la institución educativa pública N° 38155/Mx-P de Occo Chirura

Bertha Huamaní Carbajal

Directora de la institución educativa N° 229/Mx-P de Concepción

Liz Carmen Anyosa Paredes

Directora de la institución educativa N° 431/Mx-U de Vizcachayoc

Grisell Pamela Montoya Salcedo

Directora de la institución educativa N° 431-21 Patahuasi

CIUDAD:

ASUNTO

: Comunico acciones de corrección prioritarias ante observaciones críticas identificadas en la prestación del servicio alimentario -UT Ayacucho.

REFERENCIA

: OFICIO MULTIPLE N° D000121-2025-MIDIS/WM-UTAYAC
=====

Tengo el agrado de dirigirme a Uds., para expresarles mi cordial saludo, asimismo en cumplimiento al documento en referencia, en el marco de la Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU que aprueba la "Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica Regular y Especial", asimismo, el marco del operativo "TODOS COMEMOS LO MISMO", ejecutado por los Programas Sociales del MIDIS con fecha 17/11/2025, se identificaron observaciones críticas en diversas preguntas evaluadas. En particular, se evidenciaron incumplimientos en las siguientes preguntas en IIEE de la UT Ayacucho:

Pregunta 1.2. Durante la visita se verifica que los alimentos se encuentran almacenados en un ambiente limpio, ordenado, sin presencia de telarañas, insectos, sustancias químicas, que pueden contaminar a los alimentos.

Del análisis de la información registrada, se identificó que hay instituciones educativas obtuvieron como resultado "NO", evidenciándose que los ambientes de almacenamiento no estarían cumpliendo con las condiciones mínimas exigidas de limpieza y orden, registrándose presencia de telarañas, insectos y sustancias químicas, elementos que constituyen factores de riesgo y potenciales fuentes de contaminación para los alimentos. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Contaminación biológica: Proliferación de insectos o vectores portadores de patógenos.
- Contaminación química: Migración de sustancias tóxicas por contacto o vapores.
- Contaminación física: Caída de partículas sólidas (polvo, telarañas, restos de insectos).

Pregunta 1.3. Durante la visita se verifica que los alimentos se encuentran almacenados sobre parihuelas, mesas, estantes u otros mecanismos que eviten el contacto directo con el piso.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la recuperación y consolidación d»

Del análisis de la información registrada, se identificó que hay instituciones educativas obtuvieron como resultado "NO", evidenciándose que los alimentos no se encuentran almacenados sobre parihuelas, mesas, estantes u otros soportes que eviten el contacto directo con el piso. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Exposición a plagas: roedores, hormigas y cucarachas contaminan envases o productos.
- Riesgo de daño estructural: ruptura de envases por fricción o arrastre.
- Absorción de humedad desde el suelo.

Pregunta 1.4. Durante la visita se evidencia stock de alimentos en el almacén. (de ser SI detallar los alimentos encontrados, en el campo de observaciones.

Del análisis de la información registrada, se identificaron instituciones educativas obtuvieron como resultado "SÍ", lo que evidencia que aún se mantiene stock de alimentos en el almacén. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Uso de alimentos vencidos o deteriorados, al ser de entregas anteriores.
- Pérdida de control del sistema PEPS/PVPS, afectando rotación adecuada.

Pregunta 2.3. Se evidencia que el lugar destinado para la preparación de los alimentos se encuentra sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.

Del análisis de la información registrada, se identificaron que hay instituciones educativas obtuvieron como resultado "NO", lo que evidencia que en el ambiente destinado a la preparación de alimentos se han verificado rastros o presencia de insectos, roedores u otros animales. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Contaminación directa por heces, orina o saliva de plagas.
- Transmisión de enfermedades gastrointestinales por contacto.

Pregunta 2.4. Se evidencia que el lugar destinado para la preparación de alimentos se encuentra libre de sustancias químicas, que podrían contaminar los alimentos.

Del análisis de la información correspondiente, se identificaron instituciones educativas obtuvieron como resultado "NO", lo que evidencia que en el ambiente destinado a la preparación de alimentos se encuentran sustancias químicas, generando una condición inapropiada. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Contaminación química del alimento por derrames, aerosoles o transferencia accidental.
- Potencial afectación tóxica en los usuarios.

Pregunta 3.1. El servido de los alimentos se realiza en un ambiente limpio, libre de sustancias químicas.

Del análisis de la información registrada, se identificaron instituciones educativas obtuvieron como resultado "NO", lo que evidencia que el servido de los alimentos no se realiza en un ambiente limpio ni libre de sustancias químicas. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Contaminación cruzada por partículas, aerosoles o residuos químicos durante el servido.

Pregunta 4.2. El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de sustancias químicas.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la recuperación y consolidación d»

Del análisis de la información registrada, se identificaron instituciones educativas obtuvieron como resultado "NO", lo que evidencia que el ambiente destinado al consumo de alimentos no se encuentra en condiciones adecuadas de limpieza, orden ni libre de sustancias químicas. Esta situación constituye una condición de riesgo que podría generar las siguientes implicancias:

- Contaminación del alimento en el punto final, comprometiendo la inocuidad.
- Exposición directa del niño a agentes químicos o biológicos durante el consumo.

Esta acción es crucial para la correcta culminación del año escolar y el cumplimiento de los procedimientos administrativos del Programa. Por lo que, tenga a bien de adoptar las acciones pertinentes para garantizar que las medidas adoptadas sean sostenibles y se mantengan durante el periodo operativo vigente.

Sin otro en particular, hago propicia la oportunidad para expresarles las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE POR:
ERICH SAÚL ALFARO ASTORIMA
DIRECTOR(e)

EAA/rpv

Distribución:

- IE Inicial
- IE Primaria
- IE Secundaria

