



Mollendo, 10 de abril del 2024

**OFICIO MÚLTIPLE N° 098 -2024-GRA/GREA-UGELI-D**

Señor(a)(ita)

**DIRECTOR (A) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ADSCRITAS AL PNAE QALIWARMA DE LA UGEL ISLAY**

Presente.-

**ASUNTO:** CONDICIONES ADECUADAS PARA EL NORMAL  
DESARROLLO DEL PNAE QALIWARMA

**REF. :** OFICIO MULTIPLE N° 00176-2024-GRA/GREA-DGP  
OFICIO MÚLTIPLE N° D000020-2024-MIDIS/PNAEQW-UTAREQ

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo(a) y a la vez hacer de su conocimiento que mediante OFICIO MÚLTIPLE N° D000020-2024-MIDIS/PNAEQW-UTAREQ se pone en conocimiento la existencia de riesgos identificados durante la verificación de los ambientes de cocina y almacén en II.EE. priorizadas 2024, monitoreo realizado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación del programa Qaliwarma, los cuales están relacionados con lo siguiente:

- La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos
- La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos.
- En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior.
- El ambiente para almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros).
- El ambiente para almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).
- El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.
- La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de alimentos.
- La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de alimentos.
- El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).
- El ambiente o espacio empleado para la preparación de alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.

En ese sentido se le solicita generar y mantener condiciones adecuadas, durante el año escolar 2024, que permitan el normal desarrollo del servicio alimentario, debiendo **gestionarse el servicio alimentario en la forma de atención “Preparación de alimentos”** para el consumo de los alimentos por parte de las y los estudiantes, garantizando condiciones de calidad e inocuidad, bajo responsabilidad.



*“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y  
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los  
sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

**MG. KARLA VANESSA MISAD ASCUÑA**  
**DIRECTORA EJECUTIVA DEL PROGRAMA SECTORIAL III**  
**UGEL ISLAY**

Número de registro: **6832614**

Número de expediente: **4276298**