



Gobierno Regional Cusco  
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN CUSCO  
**UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL LA CONVENCION**  
**ÁREA DE GESTIÓN PEDAGÓGICA**  
"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

Quillabamba, 15 de noviembre de 2019

**OFICIO MÚLTIPLE N° 208 -2019 – GORE-C/DRE-C/DUGEL-LC/DAGP/SEC**

**SEÑORES(AS)** : DIRECTORES(AS) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA UGEL LA CONVENCION

**ASUNTO** : **REITERA EVALUAR Y REPORTAR LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE MONITOREO DE LA GESTIÓN DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES**

**REF.** : Plan Anual de Trabajo de Educación Ambiental Multisectorial  
RVM N°076-2019 - MINEDU  
RVM N°712-2019 - MINEDU

Es grato dirigirme a usted, para hacer llegar mi cordial saludo, a nombre de la Unidad de Gestión Educativa Local La Convención y al mismo tiempo solicitarle que ejecute las acciones pertinentes para la implementación de la RVM N°076-2019- MINEDU, en su institución educativa.

Sobre el particular, la RVM N°076-2019- MINEDU aprueba Norma Técnica denominada "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos escolares, cafeterías y comedores saludables en la educación básica. Por lo que se le solicita y reitera **evaluar y reportar la aplicación de la ficha de monitoreo de la gestión de los quioscos escolares** hasta el 27 de noviembre del 2019 bajo responsabilidad administrativa, a fin de que pueda garantizar y gestionar con tiempo los controles externos del Gobierno Local y la Dirección de la Red de Salud de La Convención para que se mejore la gestión en relación a la concesión y prestación de los servicios de parte de los quioscos y cafeterías escolares para el año 2020.

Agradeciendo por anticipado la atención que le brinde al presente, hago propicia la oportunidad para expresarles las muestras de mi especial consideración y estima personal. Las orientaciones para el reporte se encuentran en la página web de la UGEL La Convención.

Atentamente.



Gobierno Regional Cusco  
Dirección Regional de Educación Cusco  
Unidad de Gestión Educativa Local La Convención  
  
Prof. Miguel Angel Garcia Daviedes  
DIRECTOR



FICHA DE MONITOREO DE QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES

EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: \_\_\_\_\_ CODIGO MODULAR: \_\_\_\_\_

NIVEL EDUCATIVO: Inicial  Primaria  Secundaria

DIRECTOR/A \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

VISITA PROGRAMADA

Sí	No
----	----

ASPECTOS DE MONITOREO		QUIOSCO		CAFETERÍA		COMEDOR		OBSERVACIONES
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>ADJUDICACIÓN</b>								
1	La I.E cuenta con quiosco, cafetería y/o comedor (En el caso del comedor si se venden alimentos, se reporta como cafetería).							
2	La I.E cuenta con la conformación de comisión de adjudicación de quioscos.							
3	La I.E cuenta con la conformación del comité de recursos propios (Para cafetería y comedor).							
4	El/la directora/a de la I.E ha firmado contrato con los concesionarios.							
5	La I.E ha contado con la supervisión del QCC de parte de la UGEL, Establecimiento de salud, Gobierno Local. (Indicar las instituciones que han realizado la supervisión en el recuadro de observaciones).							
<b>CONDICIONES DE HIGIENE</b>								
6	El QCC está ubicado lejos de los servicios higiénicos (por lo menos a 50 metros) y en un lugar libre de plagas o foco de contaminación.							
7	El QCC es de material resistente, con pisos, paredes, techos de material noble, loseta, otros, según corresponda.							
8	El ambiente del QCC se encuentra limpio y ordenado.							
9	Cuenta con punto de agua.							
10	El punto de agua contiene agua apta para el consumo humano (lavado de manos, consumo, preparación de alimentos).							
11	En el caso de los quioscos que no cuenten con punto de agua-caño: los recipientes para el almacenamiento de agua o punto de lavado de manos (balde con caño), están limpios, desinfectados y tapados.							
12	La cafetería y comedor cuenta con desagüe (opcional en el caso de los quioscos).							
13	La cafetería y comedor cuenta con electricidad (opcional en el caso de los quioscos).							
14	El QCC cuenta con almacén (ambiente) exclusivo para los alimentos.							
15	Los productos de limpieza se encuentran en un ambiente separado de los alimentos.							
16	Los QCC cuentan con tacho(s) de segregación tapados y con bolsa.							
17	Los residuos generados por la preparación se encuentran en un tacho fuera de dicho espacio.							
<b>PRÁCTICAS DE INOCUIDAD CON LOS ALIMENTOS</b>								
18	Los alimentos que se expenden están protegidos del ambiente (vitrina, tapados)							



	Los alimentos que se preparan en el quiosco, cafetería y/o comedor se hacen en condiciones de limpieza.								
20	Los alimentos que se venden en quiosco, cafetería y/o comedor son servidos en envases de material no descartable.								
21	Los equipos y utensilios para la elaboración, servido y consumo se encuentran limpios.								
22	Los alimentos que lo requieren cuentan con refrigeración.								
<b>PERSONAL QUE ATIENDE</b>									
23	Cuenta con carné sanitario vigente.								
24	Ha recibido capacitación sobre alimentación saludable, preparación y/o manipulación de alimentos.								
25	Cuenta con documento que evidencia haber recibido capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.								
26	Usa mandil de color blanco que cubre todo el cuerpo.								
27	Usa cofia o gorro que cubre el cabello.								
28	Usa guantes.								
29	Usa cobertor de boca.								
30	No toca el dinero al mismo tiempo que prepara o expende alimentos.								
31	Ha recibido capacitación en prácticas de inocuidad.								
32	Tiene trato cordial y respetuoso con las y los estudiantes.								
<b>OFERTA DE ALIMENTOS y BEBIDAS SALUDABLES</b>									
33	Los alimentos que expende no tienen octógonos.								
34	Expende preparaciones que contienen proteínas, carbohidratos y verduras.								
35	Expende bebidas naturales bajas en azúcar.								
36	Expende alimentos locales.								

<b>PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
37	La I.E ha incorporado acciones de promoción de la alimentación saludable en el PEI y/o PAT.			
38	La I.E impulsa actividades pedagógicas para la promoción de alimentación saludable.			
39	La I.E ha organizado acciones de promoción de alimentación saludable (Ferias, campañas, sesiones demostrativas, capacitación, activaciones, etc.), en alianza con otras instancias públicas/privadas y/o actores locales.			

<b>En caso de no contar con un quiosco, cafetería o comedor</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
40	La IE y/o las familias tienen otra modalidad para proveer de alimentos a sus estudiantes.			
41	Por qué se eligió por esta modalidad			

Firma: \_\_\_\_\_  
 Nombres y apellidos: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_  
 Nombres y apellidos: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_  
 Nombres y apellidos: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_  
 Nombres y apellidos: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_