

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA”

**MEMORANDUM MULTIPLE N°091-2025-GORE-C/DRE-C/DUGEL-LC**

SEÑORES : DIIRECTORES (AS) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PUBLICAS DEL NIVEL INICIAL, PRIMARIA Y SECUNDARIA DEL DISTRITO DE SANTA ANA DE LA UGEL LA CONVENCION.

ASUNTO : COMUNICA LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES DE EVALUACIÓN DE ESCUELAS PROMOTORAS DE SALUD- QUIOSCOS SALUDABLES 2025 – II EVALUACION.

**REFERENCIA : OFICIO N°165-2025/PROMSA/MRSA
Rad.872-2025-GERESA Cusco/RSSLC/DAIS/PROMSA**

FECHA : QUILLABAMBA MARTES 21 DE OCTUBRE DE 2025

Por medio del presente tengo a bien dirigirme a su despacho, con la finalidad de poner en conocimiento que de acuerdo al Oficio N° 165-2025/PROMSA/MRSA y en cumplimiento al Plan Multisectorial y la Directiva N° 002 de Educación Ambiental de la UGEL La Convención y su componente Salud escolar, se incorporó acciones para su implementación. En tal sentido se llevará acabo la segunda evaluación como Escuela Promotora de Salud, evaluación de los quioscos escolares y el avance de la aplicación de la matriz de monitoreo del desarrollo de las experiencias de aprendizaje de los docentes capacitados en (salud bucal-alimentación saludable -salud respiratoria-actividad física).

Por lo tanto, les comunica levantar las observaciones realizadas durante la primera inspección sanitaria en coordinación con la comunidad educativa y comité de salud escolar de acuerdo a los aspectos: condiciones físicas de los Quioscos, cafeterías y comedores escolares, Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas, cumplimiento de la ley de alimentación saludable ANEXO N°1- RM 195-2019-MINSA para quioscos y ANEXO N° 2 -RM N°195-2019-MINSA para cafeterías y comedores escolares, acciones que deben cumplirse hasta el día lunes 27 de octubre del presente año, con la finalidad de contribuir al derecho a la salud y una vida sana de los integrantes de la comunidad educativa.

Se adjunta: Cuadro de resultados de la primera evaluación - Fichas de Monitoreo y Evaluación de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares -Matriz de Monitoreo del Desarrollo de Experiencias de Aprendizaje Realizadas por Docentes Capacitados.

Acción que deberá cumplirse bajo estricta responsabilidad en las acciones encomendadas, lo que fortalecerá la Gestión educativa.

Atentamente,

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
LA CONVENCION



Mg. Yuri Rivas Gamboa
DIRECTOR (e)





CUADRO DE RESULTADOS DE LA PRIMERA VISITA Y CRONOGRAMA DE FECHA DE LA SEGUNDA VISITA

	Distrito	INST. EDUCATIVA	Código Mod.	PRIMERA EVALUACIÓN			MONITOREO		SEGUNDA EVALUACIÓN
				Nivel	Puntaje	Resultado	Puntaje	Resultado	FECHA PROGRAMADA
1	Santa Ana	501156 Sagrado Corazón de Jesús	718346	Primaria	44	En proceso	51	PROCESO	02/11/2025
2	Santa Ana	501156 Sagrado Corazón de Jesús	1405232	Secundaria	42	En Proceso	51	PROCESO	02/11/2025
3	Santa Ana	954 Santa Ana	1358183	Inicial	33	En proceso	58	PROCESO	31/10/2025
4	Santa Ana	50236 Santa Ana	407254	Primaria	25	En proceso	58	PROCESO	31/10/2025
5	Santa Ana	50236 Santa Ana	932673	Secundaria	38	En proceso	57	PROCESO	31/10/2025
6	Santa Ana	51028 El Rosario	206284	Primaria	53	En Proceso	58	PROCESO	03/11/2025
7	Santa Ana	La Convención	233221	Secundaria	49	En Proceso	61	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	03/11/2025
8	Santa Ana	INA 67	236919	Secundaria	57	En proceso	63	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	04/11/2025
9	Santa Ana	51027 Juan de la Cruz Montes	1394139	Inicial	49	En Proceso	68	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	30/10/2025
10	Santa Ana	51027 Juan de la Cruz Montes	206276	Primaria	40	En Proceso	58	PROCESO	30/10/2025
11	Santa Ana	51027 Juan de la Cruz Montes	1394121	Secundaria	43	En Proceso	58	PROCESO	30/10/2025
12	Santa Ana	50227 San Francisco Javier	750232	Inicial	35	En Proceso			29/10/2025
13	Santa Ana	50227 San Francisco Javier	407155	Primaria	39	En Proceso			29/10/2025
14	Santa Ana	51077 Santa Anita	1358209	Inicial	52	En Proceso	61	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	28/10/2025
15	Santa Ana	51077 Santa Anita	671685	Primaria	54	En Proceso	61	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	28/10/2025
16	Santa Ana	956 Tupac Amaru	1405257	Inicial	51	En proceso	72	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	04/11/2025



	Santa Ana	50961 Tupac Amaru	520080	primaria	51	En Proceso	71	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	04/11/2025
	Santa Ana	50226 La inmaculada	407148	Primaria	59	En proceso	66	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	05/11/2025
19	Santa Ana	50226 La Inmaculada	932707	Secundaria	59	En Proceso	70	ESCUELA PROMOTORA DE SALUD	05/11/2025



FICHA DE DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERIAS Y COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

DATOS GENERALES

Nombre del Centro Educativo: COD. MODULAR: NIVEL: ☐ P ☐ S UGEL:

Dirección: Distrito:

Responsable del comedor o cafetería escolar : N° Manipuladores :

Responsables del monitoreo (Personal de Salud):

Red de Salud : Establecimiento de salud :

Indicación: Para la calificación se asigna el puntaje 2 ó 4, si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios.

A. CONDICIONES FÍSICAS		Calificación	FECHA 1° VISITA DE EVALUACIÓN:	FECHA 1° VISITA DE MONITOREO:	FECHA 2° VISITA DE MONITOREO:	FECHA 2° VISITA DE EVALUACIÓN:	OBSERVACIONES
1	Está ubicado en un lugar libre de plagas, lejos de los SS.HH., o residuos sólidos, y son de uso exclusivo para el fin.	SI=4					
2	El comedor/cafetería cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	SI=4					
3	El comedor/cafetería cuenta con electricidad y garantiza las condiciones adecuadas para el expendio de alimentos.	SI=2					
4	Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos	SI=4					
5	Los productos que se emplean para la limpieza y desinfección (químicos), se encuentran almacenados en un lugar exclusivo, seguro, lejos de la zona de manipulación de alimentos y debidamente etiquetados con indicaciones de uso.	SI=2					
6	Los servicios higiénicos y vestuarios se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene y no tiene comunicación directa con el área de alimentos.	SI=4					
7	Sus ambientes se encuentran iluminados y ventilados.	SI=2					
8	El almacén del comedor o cafetería cuenta con tarimas, anaqueles o parihuelas en buenas condiciones, limpios a una distancia aproximada no menos de 20 cm., o estandar internacional (13 y/o 14 cm del piso), alejada de la pared y permita las operaciones de limpieza.	SI=2					



	Los sacos, cajas y similares se encuentran en orden (de manera entrecruzada) y separados del piso, paredes y techo con espacios y permiten la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.	SI=2					
	La infraestructura es de material resistente y está iluminada para facilitar el expendio de alimentos y bebidas	SI=2					
11	Los pisos, paredes, techos y ventanas se encuentran en buen estado de conservación, son de superficie lisa, de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.	SI=2					
12	Los residuos sólidos se dispone en tachos con tapa de vaivén y bolsa sanitaria y se elimina a diario.	SI=2					
13	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	SI=2					
B. BUENAS PRACTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS							
B.1. DE LOS ALIMENTOS							
14	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y están debidamente protegidas.	SI=2					
15	Los alimentos de origen animal (carnes de aves, vacuno, cerdo, pescado, lácteos y derivados) tienen buena apariencia y están en buenas condiciones de conservación.	SI=2					
16	Los alimentos de origen vegetal (frutas y verduras en general) tienen una buena apariencia y están en buenas condiciones de conservación.	SI=2					
17	Realizan un correcto procedimiento de descongelación de los alimentos a utilizar y verifica que no existe riesgo de contaminación cruzada.	SI=2					
18	Los alimentos preparados (platos fríos y platos calientes) son servidos de manera higiénica y en buen estado de conservación.	SI=2					
B.2. DEL AREA DE COCINA							
19	Tiene bien diferenciada las zonas de preparación de alimentos: Actividades previas, Preparación y Servido	SI=2					
20	Los utensilios de cocina y menaje (tablas de pica, cubiertos, ollas, entre otros) son de material sanitario y están en buen estado de conservación y limpieza.	SI=2					
21	Utiliza tablas de picar diferenciadas para los productos crudos o cocidos.	SI=2					
22	Para las preparaciones se utilizan aceite de aspecto limpio y sin olor a rancio.	SI=2					



Elimina adecuadamente las grasas y aceites de las cocinas (estos no son eliminados por el desagüe ni tachos de basura)	SI=2					
--	------	--	--	--	--	--

B.3. DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

24	El comedor o cafetín escolar cuenta con dos personas, con una persona exclusivamente para el cobro y la otra de responsable de manipular los alimentos.	SI=2				
25	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados semestralmente en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludables (Constancia, certificado u otro documento).	SI=2				
26	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.	SI=2				
27	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carne de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	SI=4				

C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

28	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N° 2 -RM N°195-2019-MINSA). <u>Revisar Anexo 2 (*)</u>	SI=2				
29	La planificación y programación de los menus del comedor esta a cargo de un profesional nutricionista	SI=2				
30	Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden no presentan altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos).	SI=2				
31	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en las cafeterías/comedores cuentan con Registro sanitario y Fecha de vencimiento vigente.	SI=2				
32	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el comedor/cafetería (Explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2				
33	Preparaciones sencillas como sandwiches, ensaladas de frutas, choclo sancocado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del comedor/cafetería.	SI=2				
34	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	SI=2				
35	Todas las preparaciones son elaboradas en las instalaciones de la cafeteria/comedor escolar	SI=2				

	PUNTAJE TOTAL	80				
incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables	PORCENTAJE	100%	0	0	0	0



PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo(**) en el comedor o cafetería escolar	NO SALUDABLE

(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL COMEDOR O CAFETERIA ESCOLAR, SEGÚN EL ANEXO N° 2, SE COLOCARÁ "0" INDICANDO QUE NO CUMPLE.

(**) Riesgo. – Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

1RA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA II.EE.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDOR



MATRIZ DE MONITOREO DEL DESARROLLO DE EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE REALIZADAS POR DOCENTES CAPACITADOS

Nombre	Fortalecimiento de capacidades de docentes de instituciones educativas públicas del nivel inicial, primaria y secundaria para promover estilos de vida saludable, en el marco de la implementación de Escuelas Promotoras de la Salud.		
Tipo	Compromiso de Mejora - FICHA 39		
Ambito de evaluación	DIRESA-GERESA, DIRIS y Redes de Salud		
Norma que la sustenta	DS N°022-2024.-SA		
DIRESA/GERESA/DIRIS			
RED DE SALUD			
Nombre de la Institución Educativa	Código Modular	Nivel de Educación	
Nombre del Director(a) de la II EE			

N°	APELLIDOS Y NOMBRES DEL DOCENTE CAPACITADO	N° DE DNI	EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE																				FIRMA DEL DOCENTE
			ALIMENTACIÓN SALUDABLE				ACTIVIDAD FÍSICA				SALUD BUCAL				SALUD SEXUAL				SALUD RESPIRATORIA				
			N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(D) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIARIOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(D) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIARIOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(D) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIARIOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(D) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIARIOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(D) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIARIOS	
1																							
2																							
3																							
4																							
5																							
6																							
7																							
8																							
9																							
10																							
11																							
12																							
13																							
14																							
15																							
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
TOTALES																							

*FUENTE DE VERIFICACIÓN (Ejemplo): Documento de sesión de aprendizaje.

N° TOTAL DE DOCENTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
N° DE DOCENTES CAPACITADOS EN AL MENOS 4 TEMAS	
N° DE DOCENTES CAPACITADOS QUE REALIZARON AL MENOS 2 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE EN ALGUNOS DE LOS TEMAS CAPACITADOS	

EL DIRECTOR (A).....CON DNI....., DE LA IECONFIRMA QUE LOS DOCENTES ANTES MENCIONADOS REALIZARON AL MENOS 02 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJES EN LOS TEMAS ELEGIDOS DE ACUERDO A LA MATRIZ , SE EXPIDE EL PRESENTE PARA FINES QUE CONSIDERA NECESARIO.

FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR (A)
DE LA II-EE

FIRMA Y SELLO DEL JEFE DE
ESTABLECIMIENTO DE SALUD

FIRMA Y SELLO DE LA COORDINACIÓN
DE PROMOCION DE LA SALUD.