# FICHA DE VERIFICACIÓN DE CAE - FVCAE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha:** |  |  |  |  | **N° de Ficha:** |  |  |  |

## DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Código Modular:** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Código Local:** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Nivel Educativo:** | Inicial | (1) | Primaria | (2) | Secundaria | (3) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **DREL:** |  | 1. **UGEL:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Región :** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Provincia :** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Distrito :** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Modalidad:** | Productos | (1) | Raciones | (2) |

## DATOS DEL INFORMANTE

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Apellidos y Nombres:** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **DNI:** |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Celular:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Correo Electrónico:** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Miembro de la comunidad educativa:** | Director(a) | (1) | Profesor(a) | (2) | PP.FF. | (3) |

## DATOS DE LA OBSERVACIÓN

1. **Utensilios, Ambientes y Material Educativo**
   1. ¿Tienen los utensilios y el estado de ellos?

*(Marca con un aspa “X” según corresponda).*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Utensilios** | **a. Tienen** | | **b. Estado** | | |
| **Sí (1)** | **No (2)** | **Bueno (1)** | **Regular (2)** | **Malo (3)** |
|  | Cocina |  |  |  |  |  |
|  | Balones de gas |  |  |  |  |  |
|  | Estantes |  |  |  |  |  |
|  | Parihuelas |  |  |  |  |  |
|  | Mandil |  |  |  |  |  |
|  | Gorra |  |  |  |  |  |
|  | Mesas de Acero Inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Perol de Aluminio |  |  |  |  |  |
|  | Juego de Bowls de Acero Inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Cucharon Mediano de Aluminio |  |  |  |  |  |
|  | Cuchara Bocona de Acero Inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Cuchillo Profesional 8" |  |  |  |  |  |
|  | Jarra Medidora 1 L |  |  |  |  |  |
|  | Jarra de Plástico 3 A 3.5 L |  |  |  |  |  |
|  | Tina de Plástico 40 L |  |  |  |  |  |
|  | Balde con caño de 20 L |  |  |  |  |  |
|  | Balde con caño de 40 L |  |  |  |  |  |
|  | Colador de malla de acero inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Tabla de picar |  |  |  |  |  |
|  | Abridor de latas manual |  |  |  |  |  |
|  | Cuchara para cocinar de acero inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Colador para pasta |  |  |  |  |  |
|  | Trinche para cocinar |  |  |  |  |  |
|  | Espumadera de acero inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Taza |  |  |  |  |  |
|  | Cuchara de acero inoxidable |  |  |  |  |  |
|  | Olla de acero inoxidable N° 32 (24 Litros) |  |  |  |  |  |
|  | Olla de acero inoxidable N° 36 (30 Litros) |  |  |  |  |  |
|  | Olla de acero inoxidable N° 40 (40 Litros) |  |  |  |  |  |
|  | Olla de acero inoxidable N° 46 (60 Litros) |  |  |  |  |  |

* 1. El ambiente cuenta con el siguiente espacio, *(El ítem corresponde a la modalidad productos seleccionada en la pregunta A.9)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Espacios** | **Sí (1)** | **No (2)** |  |
| Almacén |  |  | (Pasa al ítem 1.3) |

* + 1. Si cuenta con Almacén, tiene las siguientes condiciones:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Almacén** | **Sí (1)** | **No (2)** |
|  | Ambiente se encuentra limpio, ventilado y protegido contra animales y personas |  |  |
|  | El responsable tiene un Kardex o cuaderno de control |  |  |
|  | El ambiente es de fácil limpieza y de color claro las paredes |  |  |
|  | Las herramientas de limpieza están fuera del almacén |  |  |
|  | Los productos están organizados por características |  |  |
|  | Los alimentos están organizados por fecha de vencimiento |  |  |
|  | Los alimentos están rotulados por fecha de vencimiento e ingreso |  |  |
|  | Los productos están 20 cm sobre el suelo |  |  |
|  | Los productos no están expuestos al sol |  |  |
|  | La fecha de los productos están vigentes |  |  |
|  | Utilizan productos vencidos, hinchados o rotos |  |  |

* 1. El ambiente cuenta con el siguiente espacio, *(El ítem corresponde a la modalidad productos seleccionada en la pregunta A.9)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Espacios** | **Sí (1)** | **No (2)** |  |
| Almacén |  |  | (Pasa al ítem 1.4) |

* + 1. Si cuenta con cocina, tiene la siguiente condición:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Cocina** | **Sí (1)** | **No (2)** |
|  | Ambiente cerrado, lejos de producto de limpieza, basurales |  |  |

* 1. El ambiente cuenta con el siguiente espacio:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Espacios** | **Sí (1)** | **No (2)** |
| Servido de Alimentos |  |  |

* 1. Cuentan con herramientas educativas.

Sí……………… (1) (pase al ítem 1.5.1)

No……………… (2)(pase a la sección 2)

* + 1. En el ambiente, se encuentran protocolos informativos.

|  |  |
| --- | --- |
| **N° de protocolos en el ambiente** |  |

Sí……………… (1)

No…………… (2) (pase al ítem 1.5.2)

* + 1. En el ambiente, se encuentran rótulos informativos.

|  |  |
| --- | --- |
| **N° de rótulos en el ambiente** |  |

Sí……………… (1)

No…………… (2) (pase al ítem 1.5.3)

* + 1. Cuentan con el manual para la gestión del servicio alimentario.

|  |  |
| --- | --- |
| **N° de manuales en el ambiente** |  |

Sí……………… (1)

No…………… (2) (pase al ítem 1.5.4)

* + 1. En el ambiente se cuenta con guía de preparación de alimentos:

Sí……………… (1) (pase al ítem 1.5.4.1)

No…………… (2) (pase a la sección 2)

* + - 1. ¿Qué tipo de Guía de preparación de alimentos tiene?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Tipo** | **Sí (1)** | **No (2)** |
|  | Desayunos |  |  |
|  | Desayunos y Almuerzos |  |  |

* + - 1. La guía que tiene es de la misma Unidad Territorial a la que pertenece el CAE

Sí………………(1)

No…………….. (2)

1. **Contrastación In Situ (La presente observación se realiza en concordancia al tipo de modalidad, ítem A.9)**
   1. CAE de Modalidad por Producto

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Etapas** | **Sí (1)** | **No (2)** |
|  | Recepción de Productos | | |
|  | Verifica que lo recibido coincida con el acta de entrega |  |  |
|  | Revisa la fecha de vencimiento de los productos |  |  |
|  | Revisa que los alimentos no tengan golpes, roturas u otros |  |  |
|  | Si el producto no coincide con el acta de entrega, anota en las observaciones |  |  |
|  | Almacenamientos de Productos | | |
|  | Entrega el producto que primero ingreso |  |  |
|  | Preparación de alimentos | | |
|  | Se lava la mano, usa tapa boca, protector de cabellos y mandil |  |  |
|  | Las personas que preparan los alimentos se encuentran bien de salud |  |  |
|  | Antes de usar el producto, verifica que este en buen estado |  |  |
|  | Pican los productos crudos y cocidos en tablas diferentes |  |  |
|  | Cocinan y hierven bien los alimentos |  |  |
|  | Servido de Alimentos | | |
|  | Sirven los alimentos de acuerdo al manual de preparación de alimentos |  |  |
|  | Tienen en cuenta la tabla de alimento para las raciones |  |  |
|  | Los utensilios para servir son exclusivos para este fin |  |  |
|  | Distribución de alimentos | | |
|  | Usa mandil, tapa boca y protege su cabello |  |  |
|  | Verifica que todos los estudiantes tengan menaje y cubiertos |  |  |
|  | Prueba los alimentos antes de servir |  |  |
|  | Traslada los alimentos con cuidado |  |  |
|  | Consumo de alimentos | | |
|  | No permite el ingreso de animales al ambiente de consumo |  |  |
|  | Promueve el lavado de manos con agua a chorro y jabón |  |  |
|  | Promueve el consumo completo de alimentos |  |  |
|  | Promueve buenos hábitos de consumo |  |  |
|  | Felicitan a los niños por el consumo |  |  |
|  | Promueve el desecho de los desperdicios adecuadamente |  |  |

* 1. CAE de Modalidad por Raciones

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Etapas** | **Sí (1)** | **No (2)** |
|  | Recepción de Raciones |  |  |
|  | Coloca los alimentos en parihuelas, anaquel o mesas |  |  |
|  | Verifica que los alimentos estén sellados |  |  |
|  | Prueba una ración, para comprobar que está en buen estado |  |  |
|  | Ordena los alimentos antes de su consumo |  |  |
|  | Distribución de las raciones |  |  |
|  | Se aseguran que las mesas y aulas estén limpias |  |  |
|  | Fomenta que los alumnos organicen sus aulas |  |  |
|  | Se distribuye los alimentos con cuidado |  |  |
|  | Consumo de alimentos |  |  |
|  | Promueve el lavado de manos con agua a chorro y jabón |  |  |
|  | Promueve el consumo completo de alimentos |  |  |
|  | Promueve buenos hábitos de consumo |  |  |
|  | Felicita a los niños por el consumo |  |  |
|  | Promueve el desecho de los desperdicios adecuadamente |  |  |

1. **El Comité de Alimentación Escolar (CAE)**
   1. ¿En qué año se constituyó el CAE?

|  |  |
| --- | --- |
| **Año** |  |

* 1. Detalle si los miembros del CAE son del año pasado, indique el género y si estos recibieron alguna capacitación:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CAE** | **a. Año Pasado** | | **b. Sexo** | | **c. Recibió Capacitación** | |
| **Sí (1)** | **No (2)** | **Femenino (1)** | **Masculino (2)** | **Sí (1)** | **No (2)** |
|  | Presidente(a) |  |  |  |  |  |  |
|  | Secretario(a) |  |  |  |  |  |  |
|  | Vocal 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | Vocal 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Vocal 3 |  |  |  |  |  |  |

* + 1. Si alguno de los representantes del CAE recibió fortalecimiento de capacidades, ¿Cuál de las siguientes instituciones lo brindó?:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. PNUD | |  | 1. PNAE QW |
|  | 1. Unidad Territorial | |  | 1. Monitores |
|  | 1. Otros | |  | |
| Especificar: | |  | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Firma y/o sello del Director de la I.E.** |  | **Firma del Aplicador** |  |