



“Estudio de casos sobre la prestación del servicio de alimentación y nutrición en 44 Centros Educativos afectados por el cambio metodológico para la asignación presupuestaria del subsidio de compra de alimentos en el período 2012 – 2013”

SAN JOSE, JUNIO 2014



CONTENIDO

CONTENIDO	# DE PAGINA
INTRODUCCIÓN	5
1. DESCRIPCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA	6
2. OBJETIVOS DEL ESTUDIO	7
3. METODOLOGÍA	8
4. CONDICIONES GENERALES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS	9
5. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR CENTRO EDUCATIVO	15
5.1 Análisis de casos: 44 Centros Educativos.	15
5.2 Centros Educativos de Primaria	16
1. ESCUELA CARLOS MONGE ALFARO	16
2. ESCUELA SAN IGNACIO DE LOYOLA	21
3. ESCUELA REPUBLICA FRANCESA	25
4. ESCUELA MATAMBÚ 26 DE FEBRERO DE 1886	29
5. INSTITUTO DE REHABILITACION HELLEN KELLER	35
6. ESCUELA ARTURO VOLIO JIMÉNEZ	40
7. ESCUELA DE QUIRCOT	45
8. ESCUELA DE QUEBRADILLA	50
9. ESCUELA DE SAN PABLO	54
10. ESCUELA SALUSTIO CAMACHO	60
5.3 Centros de Educación Secundaria	65
11. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE PURRAL	65
12. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL ULADISLAO GÁMEZ	70
13. COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL AGROPECUARIO DE GUÁCIMO	74
14. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL VALLE LA ESTRELLA	79
15. COLEGIO JOSÉ FIDEL TRISTÁN	84
16. LICEO DE FRAILES	89
17. TELESECUNDARIA CEDRAL	94
18. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE TRONADORA	99
19. TELESECUNDARIA LA ESPERANZA	104
20. TELESECUNDARIA TÁRCOLES	109
21. LICEO RURAL SANTA TERESA	114
22. TELESECUNDARIA LAS BRISAS DE LA GARITA	119
23. IEGB PELAYO MARCETH CASAJUANA (UNIDAD PEDAGÓGICA)	123
24. TELESECUNDARIA DE JARIS	128
25. TELESECUNDARIA LANAS	132
26. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE TALAMANCA	136
27. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE LOS CHILES	141

28. COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL AGROPECUARIO DE SANTA ROSA	146
29 LICEO RURAL TELESECUNDARIA DULCE NOMBRE	152
30 LICEO RURAL TELESECUNDARIA LABRADOR	156
31 COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE PIEDADES SUR	161
32. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL SANTA EULALIA	166
33. LICEO DE PAVAS	171
34. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE SABALITO	176
35. COLEGIO NOCTURNO LA CUESTA	182
36. LICEO FINCA NARANJO	186
37. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE CORREDORES	190
38. COLEGIO NOCTURNO DE CIUDAD NEILLY	195
39. COLEGIO NOCTURNO DE GUAYCARÁ	200
40. CTPI CARLOS M.V.C	205
41. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL AGROPECUARIO DE GUAYCARÁ	210
42. COLEGIO LAS MERCEDES	215
43. LICEO CONCEPCION DANIEL FLORES	220
44. COLEGIO NOCTURNO DE QUEPOS	225
6. CONCLUSIONES	230
7. RECOMENDACIONES	231
ANEXOS	232



SIGLAS UTILIZADAS

MEP	Ministerio de Educación Pública
DAN	Departamento de Alimentación y Nutrición
PANEA	Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y Adolescente
DPE	Dirección de Programas de Equidad



INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Educación Pública cuenta con una serie de programas focalizados para atender necesidades básicas de la población estudiantil en condiciones de pobreza, con el fin de facilitar su acceso y permanencia a la educación. En este contexto se ubica el Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y el Adolescente (PANEA), que pertenece al Departamento de Alimentación y Nutrición de la Dirección de Programas de Equidad. A este Programa le corresponde ofrecer servicios de alimentación complementaria y promover hábitos alimentarios saludables para la citada población.

El presente estudio de casos está referido al subsidio para la compra de alimentos, en dos modalidades, compra de alimentos preparados o compra de alimentos para preparar en el comedor estudiantil; la problemática que se aborda son cambios presupuestarios generados a partir de la implementación de un cambio metodológico para la asignación presupuestaria a los centros educativos, cuyos presupuestos fueron redefinidos en el 2013 y resultaron con un monto inferior al del 2012 en el rubro de alimentos. Este cambio indicó una disminución de recursos a 44 centros educativos, tanto de primaria como de secundaria. Sin embargo, dada la gravedad de la situación, por posibles consecuencias para la población beneficiaria, las autoridades pertinentes determinaron la necesidad de estudiar específicamente la situación de cada uno de estos centros, para lo cual se propuso la descripción de diferentes aspectos relacionados con el servicio de alimentación en cada uno, con el propósito de contar con más elementos que respalden la toma de decisiones, para aplicar la disminución de los recursos, o bien para mantener el monto presupuestario mediante la aplicación de una vía de excepción, lo cual significa mantener la metodología anterior, bajo la calificación de “tratamiento de excepción”.

Posteriormente se presentan los objetivos que pretende lograr el estudio, y el marco metodológico utilizado para la elaboración del estudio de casos.

En el apartado 5 se presenta la descripción de los resultados obtenidos y finalmente se muestran las conclusiones a las que permitió llegar la información recopilada y a partir de estas se señalan algunas recomendaciones.

1. DESCRIPCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA

El PANEA, para cumplir sus objetivos y llevar a cabo una distribución equitativa de sus recursos, establece diferentes metodologías que le permitan cumplir su cometido de asignar de recursos presupuestarios según los diferentes subsidios. El subsidio de compra de alimentos, en el año 2012 sometió su metodología de asignación de recursos a una revisión y para el 2013 se establecen cambios metodológicos, los cuales se señalan a continuación:

- **Metodología utilizada hasta el 2012.**

Los parámetros utilizados para establecer las prioridades de asignación de recursos presupuestarios eran la modalidad del centro educativo y el Índice de Desarrollo Social (IDS) a nivel distrital, con el cruce de ambos se definieron prioridades A y B, tanto para primaria como para secundaria, y se establecieron los porcentajes de cobertura de estudiantes a quienes se les otorgaría el beneficio de alimentación y nutrición complementaria y finalmente el establecimiento del monto de subsidio para compra de alimentos.

- **Metodología utilizada a partir del 2013.**

A partir de este año se aplicó un único parámetro para la asignación presupuestaria a los centros participantes en el subsidio de compra de alimentos, constituido por el Índice de Desarrollo Social (IDS) a nivel distrital. Los centros educativos de prioridad A, son los que están ubicados en distritos con un IDS, muy bajo o bajo. Y los de prioridad B, son los que corresponden a distritos cuyo IDS es medio o alto.

Lo anterior a su vez se relaciona con la cantidad de población beneficiaria del Centro para calcular la erogación presupuestaria.

Un elemento que se incorpora en este enfoque metodológico, es que toda la población de educación preescolar está cubierta con el servicio de alimentación complementaria.

Como es de esperar, los cambios metodológicos pueden presentar comportamientos atípicos, situación que ha sucedido con esta modificación, ya que se presentaron 44 centros educativos, tanto de primaria como de secundaria, que se vieron afectados con una disminución de su presupuesto con la aplicación de la nueva metodología. Sin embargo, dada la importancia que tiene este servicio para la población que lo requiere, la Dirección de Programas de Equidad, decidió no aplicar la reducción de recursos, hasta contar con un estudio que describa de manera más integral la aplicación del servicio en estos centros, que brinde elementos que contribuyan a respaldar una decisión definitiva sobre el otorgamiento de un tratamiento de excepción a los mismos, el cual consiste en mantener el presupuesto, utilizando los parámetros anteriores y omitir la aplicación de la nueva metodología de cálculo de asignación presupuestaria. Para ello se elabora un análisis individualizado para cada centro educativo.

El estudio se ha desarrollado con una visión más integral del servicio de alimentación a la población estudiantil, por lo que incluyó componentes interrelacionados en cada centro, tales como, la situación de las cocineras, la capacidad de la planta física para atender a todas las personas beneficiarias, la disposición de equipamiento, entre otros.

2. OBJETIVOS DEL ESTUDIO

General

Realizar una descripción de las condiciones actuales en que se desarrolla el cumplimiento del subsidio para la compra de alimentos, así como algunos otros elementos correlacionados con el servicio de alimentación y nutrición del PANEA, en los Centros Educativos objeto de estudio, ello con el fin de disponer de información, que apoye la toma de decisiones sobre la necesidad de conceder un tratamiento de excepción a los centros estudiados, en la aplicación de la nueva metodología para la asignación presupuestaria del subsidio de compra de alimentos.

Específicos

- ❖ Detectar los principales problemas que enfrentan los centros en estudio para la prestación del servicio de alimentación y nutrición e indagar sobre la existencia de propuestas de solución por parte del personal administrativo o de las Juntas Administrativas o de Educación de los Centros Educativos.
- ❖ Determinar el comportamiento cuantitativo del personal de cocineras para brindar el servicio de alimentación en los Centros Educativos, respecto a lo indicado en el Decreto N° 15195-E. “Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales”.
- ❖ Analizar la relación entre la cantidad de beneficiarios atendidos, la capacidad instalada del comedor, el equipo disponible y los horarios de atención.
- ❖ Determinar la existencia de remanentes en el presupuesto del 2012 y su justificación.
- ❖ Establecer la correspondencia existente entre la cantidad total de personas matriculadas en el centro educativo respecto a la población estudiantil beneficiaria del servicio de alimentación y nutrición. Ambos desde dos fuentes de información el PANEA y el presente estudio.
- ❖ Determinar el cumplimiento del Centro Educativo respecto a la atención de la población beneficiaria del servicio de alimentación, en correspondencia con los datos del PANEA.
- ❖ Verificar el cumplimiento de requisitos del PANEA en el funcionamiento del servicio de comedor.

3. METODOLOGÍA

Para la elaboración de este estudio de casos, se ha llevado a cabo una investigación descriptiva sobre la prestación de servicios de alimentación y nutrición en 44 centros educativos, a los que se les reduciría el presupuesto en el subsidio de compra de alimentos, para la prestación de servicios de alimentación y nutrición, según la aplicación de los parámetros del IDS.

La recopilación de información se realizó entre agosto y noviembre del año 2013, mediante la aplicación presencial de cuestionarios al Presidente de la Junta de Educación en centros de primaria o de la Junta Administrativa, en centros de secundaria o al Director del Centro Educativo. Esta actividad estuvo a cargo del personal del Departamento de Planificación y Evaluación de Impacto de la Dirección del Programas de Equidad del MEP. (**Anexo 1:** Formulario: Guía para la Evaluación del Servicio de Comedor Estudiantil)

La modalidad de entrevista presencial tuvo como propósito, la verificación de alguna de la información solicitada en el formulario, respecto al cumplimiento de la normativa del Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y del Adolescente (PANEA).

El estudio también utilizó la técnica de la observación, respecto al servicio que se brinda en el comedor estudiantil relacionando fundamentalmente 3 variables, tamaño del comedor, cantidad de población estudiantil a atender y horario de atención, esto por cuanto es una problemática que se señala con persistencia en diferentes ámbitos (visitas de autoridades superiores, quejas del personal de comedor, entre otros).

Así mismo, se aprovecha la visita para documentar algunos otros aspectos, que también son de relevancia para contribuir a sustentar el análisis técnico del PANEA sobre la problemática de estos centros educativos, tal como el equipamiento y la cantidad de personal, entre otros.

La descripción de los resultados se llevó a cabo haciendo una separación entre los centros educativos de primaria y los de secundaria, dado que la prestación del servicio de alimentación tiene una dinámica diferente, en cuanto a cobertura y las condiciones generales del servicio, así como la problemática que presenta relacionada con la asistencia del estudiantado al comedor.

4. CONDICIONES GENERALES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

Ubicación geográfica.

Los centros objeto de estudio, suman en total 44 y se ubican geográficamente en diferentes provincias, excepto en Heredia. De éstos 10 son centros de educación primaria, que corresponde a un 23% y 34 centros son de educación secundaria, lo que representa un 77% del total.

Los de educación primaria se ubican en 4 provincias, San José, Alajuela, Cartago y Guanacaste, en distritos cuyo Índice de desarrollo social (IDS) es medio y en un caso alto, como se observa en la tabla general 1. Los de secundaria, se ubican en seis provincias, excepto en Heredia, 13 de ellos, que corresponde al 37% de los centros de secundaria, se ubican en Puntarenas.

Con respecto al IDS, los distritos tienen calificaciones de muy bajo, bajo y medio, la mitad de los centros de secundaria (13) se ubican en distritos de desarrollo medio y relacionando la provincia y el nivel de IDS, se tiene que la mayoría de los centros de Puntarenas se ubican en distritos de desarrollo muy bajo y bajo, y los 3 centros de Limón están en esas categorías, caso contrario para San José, en donde la mayoría, 8 de 10, se ubican en medio.

**TABLA GENERAL 1: Centros Educativos según ubicación geográfica, nivel de IDS y modalidad.
Año 2013**

CENTRO EDUCATIVO	CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	MODALIDAD
SAN PABLO	698	PURISCAL	SAN JOSE	SAN PABLO	MEDIO	PRIMARIA
SALUSTIO CAMACHO MUÑOZ	1340	OCCIDENTE	ALAJUELA	PALMIRA	MEDIO	PRIMARIA
SAN IGNACIO DE LOYOLA	1827	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	PRIMARIA
CARLOS MONGE ALFARO	1835	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	PRIMARIA
QUEBRADILLA	1855	CARTAGO	CARTAGO	QUEBRADILLA	MEDIO	PRIMARIA
QUIRCOT	1858	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	PRIMARIA
REPUBLICA FRANCESA	1884	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	PRIMARIA
ARTURO VOLIO JIMENEZ	1931	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	PRIMARIA
MATAMBU 26 de febrero 1886	2416	NICOYA	GUANACASTE	HOJANCHA	MEDIO	PRIMARIA
INST. REHABILITACION HELLEN KELLER	4242	SAN JOSE CENTRAL	SAN JOSE	SAN FCO DE DOS RIOS	ALTO	PRIMARIA
COL. TEC. PROF. AGR. PIEDADES SUR	4174	OCCIDENTE	ALAJUELA	PIEDESUR	BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. LOS CHILES	4177	SAN CARLOS	ALAJUELA	LOS CHILES	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. SANTA ROSA	4182	SAN CARLOS	ALAJUELA	POCOSOL	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. IND. CARLOS M.V.C.	4214	COTO	PUNTARENAS	GOLFITO	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. SABALITO	4216	COTO	PUNTARENAS	SABALITO	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. GUAYCARA	4217	COTO	PUNTARENAS	GUAYCARA	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. CORREDORES	4218	COTO	PUNTARENAS	LA CUESTA	BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. TALAMANCA	4223	SULA	LIMON	BRATSI	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. VALLE LA ESTRELLA	4224	LIMON	LIMON	VALLE LA ESTRELLA	MUY BAJO	SECUNDARIA
COL. TEC. PROF. AGR. GUACIMO	4228	GUAPILES	LIMON	GUACIMO	BAJO	SECUNDARIA
COLEGIO NOCTURNO CIUDAD NEILLY	4881	COTO	PUNTARENAS	CORREDOR	MUY BAJO	SECUNDARIA
COLEGIO NOCTURNO LA CUESTA	4888	COTO	PUNTARENAS	LA CUESTA	BAJO	SECUNDARIA
COLEGIO NOCTURNO DE QUEPOS	4896	AGUIRRE	PUNTARENAS	QUEPOS	BAJO	SECUNDARIA
COLEGIO NOCTURNO GUAYCARA	5732	COTO	PUNTARENAS	GUAYCARA	MUY BAJO	SECUNDARIA
Colegio Las Mercedes	5990	PEREZ ZELEDON	SAN JOSE	CAJON	MUY BAJO	SECUNDARIA
LICEO FINCA NARANJO	6112	COTO	PUNTARENAS	LAUREL	MUY BAJO	SECUNDARIA
TELESECUNDARIA LANAS	6043	PURISCAL	SAN JOSE	MERCEDES SUR	BAJO	SECUNDARIA
IEGB PELAYO MARCETH CASAJUANA	6217	PUNTARENAS	PUNTARENAS	GUACIMAL	MUY BAJO	SECUNDARIA
JOSE FIDEL TRISTAN	3963	SAN JOSE OESTE	SAN JOSE	MERCED	MEDIO	SECUNDARIA
LICEO PAVAS	3968	SAN JOSE OESTE	SAN JOSE	PAVAS	MEDIO	SECUNDARIA
LICEO DE FRAILES	3990	DESAMPARADOS	SAN JOSE	FRAILES	MEDIO	SECUNDARIA
COLEGIO NUEVO DE PURRAL	5069	SAN JOSE NORTE	SAN JOSE	PURRAL	MEDIO	SECUNDARIA
LICEO CONCEP. PANEAIEL FLORES (5458)	5131	PEREZ ZELEDON	SAN JOSE	PANEAIEL FLORES	MEDIO	SECUNDARIA

T.V. LA ESPERANZA	5161	SANTA CRUZ	GUANACASTE	SANTA CRUZ	MEDIO	SECUNDARIA
T.V. CEDRAL	5289	PUNTARENAS	PUNTARENAS	UNION	MEDIO	SECUNDARIA
T.V. LAS BRISAS DE LA GARITA	5588	LIBERIA	GUANACASTE	LA CRUZ	MEDIO	SECUNDARIA
T.V. SANTA EULALIA	5589	ALAJUELA	ALAJUELA	SANTA EULALIA	MEDIO	SECUNDARIA
T.V. TARCOLES	5709	AGUIRRE	PUNTARENAS	TARCOLES	MEDIO	SECUNDARIA
LICEO RURAL SANTA TERESA COBANO	5851	PENINSULAR	PUNTARENAS	COBANO	MEDIO	SECUNDARIA
TELESECUNDARIA EL LABRADOR	5984	ALAJUELA	ALAJUELA	LABRADOR	MEDIO	SECUNDARIA
C.T.P. ULADISLAO GAMEZ SOLANO	6016	SAN JOSE CENTRAL	SAN JOSE	TIRRASES	MEDIO	SECUNDARIA
C.T.P. TRONADORA	6034	CAÑAS	GUANACASTE	TRONADORA	MEDIO	SECUNDARIA
TELESECUNDARIA JARIS	6050	PURISCAL	SAN JOSE	JARIS	MEDIO	SECUNDARIA
C.T.P. PURRAL	6528	SAN JOSE NORTE	SAN JOSE	PURRAL	MEDIO	SECUNDARIA
TELESECUNDARIA DULCE NOMBRE	5747	ALAJUELA	ALAJUELA	SAN MATEO	MEDIO	SECUNDARIA

Elaboración propia con datos del Estudio y del PANEA. Abril 2014

Población beneficiada con el servicio de alimentación y nutrición.

La población que recibe los beneficios del programa, muestra algunas diferencias entre los datos disponibles en el (PANEA) y los datos recopilados por el presente estudio, en dos variables que son: la cantidad de personas matriculadas y la cantidad de personas beneficiadas, este comportamiento se presenta tanto en los centros de primaria como de secundaria.

Los centros de educación primaria objeto de estudio, tienen una matrícula que oscila entre 100 y 700 estudiantes y la cobertura del programa aplica para un 100% de la población, por lo que el PANEA registra cifras absolutas iguales entre personas matriculadas y beneficiadas en todos los centros, excepto para el Instituto de Rehabilitación Hellen Keller, según puede observarse en la Tabla No. 2. Esta situación cambia comparando los datos generados con información del presente estudio, con los datos del PANEA, según el estudio se tiene que 5 de 10 centros presentan una matrícula superior y 4 están por debajo, solo un caso se mantiene igual. Sin embargo cabe señalar que las variaciones en general están por debajo de un 10%, y la mayor diferencia se ubica en un 12%.

**TABLA GENERAL 2: Centros educativos de primaria según modalidad, % de población beneficiada, cantidad de personas matriculadas y cantidad de personas beneficiadas.
Año 2013**

INSTITUCIÓN	MODALIDAD	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO
MATAMBU 26 de febrero 1886	PRIMARIA	100	105	111	-5.4	105	100	5.0
SALUSTIO CAMACHO MUÑOZ	PRIMARIA	100	120	130	-7.7	120	130	-7.7
SAN PABLO	PRIMARIA	100	174	161	8.1	174	161	8.1
CARLOS MONGE ALFARO	PRIMARIA	100	250	226	10.6	250	190	31.6
INST. REHABILITACION HELLEN KELLER	PRIMARIA	100	345	383	-9.9	30	30	0.0
ARTURO VOLIO JIMENEZ	PRIMARIA	100	420	388	8.2	420	200	110.0
QUIRCOT	PRIMARIA	100	512	457	12.0	512	457	12.0
SAN IGNACIO DE LOYOLA	PRIMARIA	100	547	551	-0.7	547	430	27.2
QUEBRADILLA	PRIMARIA	100	613	613	0.0	613	613	0.0
REPUBLICA FRANCESA	PRIMARIA	100	701	675	3.9	701	675	3.9
TOTAL	PRIMARIA	100	3787	3695	2.5	3472	2986	16.3

Elaboración propia con datos del Estudio y del PANEA. Abril 2014

Sobre los 34 centros educativos de secundaria, solo un 12% tiene una asignación menor al 100% de cobertura de población. En el comportamiento de la matrícula, presentan una situación más compleja que los de primaria, ya que muestran diferencias más significativas, hay 22 centros, que corresponde a un 65%, que presentan una matrícula menor que la disponible en el PANEA, en el extremo más alto, esta diferencia alcanza un 35%, que en números absolutos significa una diferencia de 253 personas más en los registros del PANEA.

Por otra parte hay 9 centros que tienen la situación inversa a la anterior, éstos tienen una mayor matrícula que la registrada por el PANEA, lo cual representa un 26% del total y también tiene un comportamiento similar al grupo anterior, en el sentido que su caso extremo de mayor diferencia asciende a un 37%, que en cifras absolutas es de 223 personas.

Respecto a la población beneficiada en centros de secundaria se muestra que hay 26 centros, que corresponde a un 76% en que el PANEA tiene más personas beneficiadas que las que indica el estudio y solo 3 indican tener más personas beneficiadas que las registradas en el PANEA. En 5 casos hay coincidencia de datos, como puede observarse en la Tabla 3.

**TABLA GENERAL 3: Centros educativos según modalidad, % de población beneficiada, cantidad de personas matriculadas y cantidad de personas beneficiadas.
Año 2013**

INSTITUCIÓN	MODALIDAD	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)
TELESECUNDARIA LANAS	SECUNDARIA	100	17	15	17	15
IEGB PELAYO MARCETH CASAJUANA	SECUNDARIA	100	18	62	18	62
TELESECUNDARIA DULCE NOMBRE	SECUNDARIA	100	19	11	19	11
TELESECUNDARIA JARIS	SECUNDARIA	100	33	32	33	33
T.V. LAS BRISAS DE LA GARITA	SECUNDARIA	100	37	33	37	33
T.V. LA ESPERANZA	SECUNDARIA	100	63	72	63	72
LICEO RURAL SANTA TERESA COBANO	SECUNDARIA	100	93	95	93	93
T.V. TARCOLES	SECUNDARIA	100	99	82	99	82
T.V. CEDRAL	SECUNDARIA	100	112	110	112	110
TELESECUNDARIA EL LABRADOR	SECUNDARIA	100	148	142	148	142
T.V. SANTA EULALIA	SECUNDARIA	100	162	147	162	147
LICEO CONCEP. PANEAIEL FLORES (5458)	SECUNDARIA	100	227	230	227	200
CTP*/ COLEGIO NUEVO DE PURRAL (6528)	SECUNDARIA	95	631	650	601	540
C.T.P. TRONADORA	SECUNDARIA	85	275	220	187	146
LICEO DE FRAILES	SECUNDARIA	100	300	330	300	180
LICEO FINCA NARANJO	SECUNDARIA	100	549	560	549	560
C.T.P. ULADISLAO GAMEZ SOLANO	SECUNDARIA	100	550	647	550	61
COLEGIO NOCTURNO DE QUEPOS	SECUNDARIA	100	600	823	600	600
Colegio Las Mercedes	SECUNDARIA	100	614	614	614	614
COL. TEC. PROF. AGR. LOS CHILES	SECUNDARIA	100	627	600	627	250
COL. TEC. PROF. AGR. GUACIMO	SECUNDARIA	100	646	630	646	300
COLEGIO NOCTURNO CIUDAD NEILLY	SECUNDARIA	100	680	680	680	680
JOSE FIDEL TRISTAN	SECUNDARIA	85	686	645	584	300
COL. TEC. PROF. AGR. CORREDORES	SECUNDARIA	100	709	550	709	250
COLEGIO NOCTURNO LA CUESTA	SECUNDARIA	100	715	462	715	180
COLEGIO NOCTURNO GUAYCARA	SECUNDARIA	100	734	734	734	400
COL.TEC.PROF.AGR.VALLE LA ESTRELLA	SECUNDARIA	100	746	692	746	450
COL. TEC. PROF. AGR. SABALITO	SECUNDARIA	100	837	794	837	750

COL. TEC. PROF. AGR. TALAMANCA	SECUNDARIA	100	858	733	858	700
COL. TEC. PROF. IND. CARLOS M.V.C.	SECUNDARIA	100	864	766	864	766
COL. TEC. PROF. AGR. SANTA ROSA	SECUNDARIA	100	898	831	898	800
COL. TEC. PROF. AGR. PIEDADES SUR	SECUNDARIA	100	901	800	901	700
COL. TEC. PROF. AGR. GUAYCARA	SECUNDARIA	100	988	825	988	370
LICEO PAVAS	SECUNDARIA	74	1320	1100	977	300

Elaboración propia con datos del Estudio y del PANEA. Abril 2014

Por otra parte, se procuró determinar si se estaba cumpliendo el Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios. Del Decreto N° 15195-E. "Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales", o si por lo menos se mantenía una proporción aproximada, llegando a la conclusión de que en algunos casos sí se cumplía y en otros no, en algunos casos, las cifras son muy diferentes a lo recomendado por el Reglamento.

5. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR CENTRO EDUCATIVO

5.1 Análisis de casos: 44 Centros Educativos.

Para facilitar el análisis se presenta un detalle individual del comportamiento de cada centro educativo respecto al servicio de alimentación y nutrición para la población estudiantil, se han incluido una serie de variables que permiten tener una visión integral de estos centros, cuyo presupuesto se ha visto afectado por ajustes metodológicos.

El análisis de cada caso se hace a partir de la información recopilada, la cual se organizó en tablas por temas que incluyen variables afines. Para cada caso se incluyen 10 tablas, sobre las cuales se hace una breve descripción de la información, el conjunto de la información permite respaldar un criterio sobre el tratamiento presupuestario a seguir con cada Centro.

Uno de los problemas que se ha venido arrastrando en el PANEA, son las variaciones cuantitativas en la matrícula, situación que se refleja en el presente estudio.

El estudio consideró importante corroborar el cumplimiento de mantener visible en el lugar de trabajo el carnet de manipulación de alimentos, ya que esto es un requisito legal y básico para el personal que trabaja en la preparación de alimentos.

Otro aspecto legal sobre el que se indagó, fue el cumplimiento del Decreto N° 15195-E. "Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales", en su Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios".

El manejo de los recursos presupuestarios es fundamental para la toma de decisiones que facilitará el presente estudio, por lo tanto, se abordó el tema de la existencia de remanentes presupuestarios, que es solamente un aspecto de la administración financiera, pero muy importante para la decisión de mantener o no un determinado presupuesto al Centro Educativo.

El tiempo de comida que se atiende con mayor frecuencia en los Centros Educativos es el almuerzo, sin embargo sobre todo en primaria, a veces, también se sirve desayuno.

5.2 Centros Educativos de Primaria.

Respecto a la cobertura de población en el servicio de alimentación y nutrición, la política del PANEA, es que para todos los Centros Educativos de Primaria sea del 100%.

1. ESCUELA CARLOS MONGE ALFARO

1.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Cartago, en el distrito de San Nicolás, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el 100% de cobertura de población beneficiada entre el PANEA y el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este estudio, una cobertura de población beneficiada del 84%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 31.6% más de personas beneficiadas, en comparación con lo indicado por el Centro Educativo. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 10.6%, más de personas registradas en el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1835	CARLOS MONGE ALFARO	PRIMARIA	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
CARLOS MONGE ALFARO	100	84	250	226	10.6	250	190	31.6	NO APLICA EN 100% DE POBLACIÓN BENEFICIADA

1.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se brinda a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida más común en los centros educativos es el almuerzo y en este Centro pese a que hay un horario de atención de dos horas y media, se indica que existen dificultades para la atención, aún cuando no se atiende el 100% de población. El comedor es utilizado únicamente por la población beneficiaria

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
12:30 A 2 P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	190	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resume algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza el Centro Carlos Monge Alfaro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras en los libros de actas de la Junta de Educación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una desproporción, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 2 cocineras para atender una población de 250 personas, lo cual evidencia una desproporción en que habría un “excedente” de personal de cocineras, ya que la proporción sería 2 para 300, pero si se elimina 1, también se estaría incumpliendo por déficit, por lo que esta proporción señalada en el reglamento, debe tomarse como un referente aproximado, porque la realidad no se comporta con el rigor establecido.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	1	JUNTA	SI	250
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes, generalmente la persona que se encarga de ello es un contador, por lo tanto la información no está muy accesible para el personal administrativo del Centro, aunque deberían tener un conocimiento actualizado de estos datos.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

1.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

Pese a que en la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, cuando se indaga por las dificultades que presenta el

servicio de comedor, indica que ninguna, en consecuencia tampoco señalan sugerencias para mejorar; son contradicciones que se presentan cuando la persona que se entrevistó, no tiene claro cómo resolver los problemas que atañen al servicio de comedor.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
DIFICULTADES	
NINGUNA	

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
NINGUNA	

Respecto al mobiliario y equipo se presenta un listado de lo que tienen, y señalan que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, se puede afirmar que tiene buenas condiciones, solo el cielo raso y la bodega requieren de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	2	BUENO
Ollas y sartenes	2	BUENO
Vasos	200	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	36	BUENO
Mesas	6	BUENO
Estantería	2	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	REGULAR	MALO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	NO APLICA
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

2. ESCUELA SAN IGNACIO DE LOYOLA

2.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Cartago, en el distrito de San Nicolás, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

Respecto a la cobertura de población en el servicio de alimentación y nutrición, la política del PANEA, es que para todos los Centros Educativos de Primaria se cubra el 100% de la población.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el 100% de cobertura de población beneficiada entre el PANEA y el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este estudio, una cobertura de población beneficiada del 78%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 27.2% más de personas beneficiadas, en comparación con lo indicado por el Centro Educativo. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación mínima de un 0.7% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1827	SAN IGNACIO DE LOYOLA	PRIMARIA	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	ALTERNO

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO
SAN IGNACIO DE LOYOLA	100	78	547	551	-0.7	547	430	27.2

2.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se brinda a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida más común en los centros educativos es el

almuerzo y en este Centro, también se sirve desayuno. Los horarios para preparación y servicio del almuerzo, es de 4 horas con 10 minutos, los alimentos se preparan en el comedor, se indica que existen dificultades para la atención de la totalidad de la población beneficiaria. El comedor es utilizado únicamente por la población beneficiaria.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGUN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGUN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
8 A 8:30 A.M.	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	430	SI	NO
9:30 A.M. A 1:40 P.M	Almuerzo						

Otro aspecto que se investigó y se resume en la tabla 4, fue la administración de la compra de alimentos y la aplicación de indicaciones del PANEA, al respecto. Una de las recomendaciones es que sean personas diferentes las que participen en el proceso de solicitud y recepción de alimentos, tal como se realiza en este Centro, el cual además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras en los libros de actas de la Junta de Educación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro CSN	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye lo referente a la contratación de personal de cocina, para este caso no cumplen el requisito de tener el carnet de manipulación de alimentos.

Por otra parte, se procuró determinar si se estaba cumpliendo el Decreto N° 15195-E. "Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas

oficiales”, en su Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios". O bien determinar, si por lo menos se mantenía una proporción aproximada entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina. En este Centro, hay una desproporción, en el sentido de que se tienen 2 personas para atender una población de 547 personas, lo cual evidencia un déficit en el personal de cocineras, que deberían ser mínimo 3 o casi 4, si se analizan aproximaciones.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	0	JUNTA	NO	547
	2	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, se presenta el manejo de recursos relacionado con lo que son los remanentes, que es solamente un aspecto del administración financiera, pero muy importante para la decisión de mantener un determinado presupuesto.

En el caso de este Centro Educativo la persona entrevistada no tenía conocimiento al respecto, generalmente la persona que se encarga de las finanzas es un contador, lo que dificulta un manejo fluido por parte de la Dirección de los Centros Educativos.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

2.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, cuando se indaga por las dificultades que presenta el servicio de comedor, indican problemas de personal, equipamiento y la interferencia de personal del Centro,

pero de este último no se especifica a que se refiere. Y la única sugerencia que hacen para mejorar los problemas es el apoyo de personas voluntarias para la prestación del servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
INTERFERENCIA DE PERSONAL DEL CENTRO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
APOYO DE PERSONAS VOLUNTARIAS

Para este Centro, no se tiene disponible la información sobre mobiliario, equipo ni planta física.

3. ESCUELA REPUBLICA FRANCESA

3.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Cartago, en el distrito de San Nicolás, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 3.9%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1884	REPUBLICA FRANCESA	PRIMARIA	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO
REPUBLICA FRANCESA	100	100	701	675	3.9	701	675	3.9

3.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el beneficio que se brinda a la población estudiantil, en esta escuela se brinda desayuno, almuerzo y merienda, solo que no se brindan los 3 tiempos al 100% la población, el servicio tiene diferentes combinaciones, lo más común es desayuno y almuerzo o almuerzo y merienda, o en algunos casos se atiende solamente

con un tiempo de comida. Se indica que no tienen dificultades para la atención y el comedor se mantiene únicamente para la población estudiantil.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
7:15 AM A 8:00 AM	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	436	675	NO	NO
11:30 AM A 12:10 PM	Almuerzo						
1:30 PM A 2 PM	Merienda						

ND: DATO NO DISPONIBLE

Otro aspecto que se investigó y se resume en la tabla 4, fue la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza el centro en estudio, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras en los libros de actas de la Junta de Educación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro CSN	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa las 3 cocineras cumplen con el requisito de tener el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una desproporción, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 3 cocineras para atender una población de 701 personas, con lo cual se supone que habría un déficit de personal de cocineras, de acuerdo a lo establecido en el decreto. Sin embargo, se indica que en este Centro no hay problemas para brindar el servicio de alimentación y nutrición.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	2	JUNTA	SI	701
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios."

En la tabla 6, se plantea el manejo de recursos relacionado con lo que son los remanentes, que es solamente un aspecto de la administración financiera, pero muy importante para la decisión de mantener un determinado presupuesto.

En el caso de este Centro Educativo, se indica que si tienen remanentes y exponen que son sumas que se arrastran de la administración anterior.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	ES DE LA ADMINISTRACION ANTERIOR
	SE VIENE ARRASTRANDO

3.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En concordancia con lo expresado en la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", en el sentido de que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, no se señalan dificultades en el servicio de comedor.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

SUGERENCIAS
NINGUNA

Respecto al mobiliario y equipo se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que se encuentra en buen estado.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Baño María	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuadaora	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	VARIOS	BUENO
Vasos	100	BUENO
Platos	100	BUENO
Cubiertos	100	BUENO
Sillas	48	BUENO
Mesas	6	BUENO
Estantería	5	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

4. ESCUELA MATAMBÚ 26 DE FEBRERO DE 1886

4.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Guanacaste, en el distrito de Hojancha, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio no tienen concordancia en la cobertura de población beneficiada, ya que el estudio señala un 90%, lo que significa una variación del 5% más de población en el PANEA. También se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en una variación de un 5.4% menos de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
2416	MATAMBU 26 de febrero 1886	PRIMARIA	NICOYA	GUANACASTE	HOJANCHA	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO
MATAMBU 26 de febrero 1886	100	90	105	111	-5.4	105	100	5.0

4.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se brinda a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que no existen dificultades para la

atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
10:40 A.M. A 11:40 A.M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	100	NO	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados. En este Centro se observa que la cocinera es quien hace los pedidos y quien los recibe, por otra parte indican no tener Comité de Salud y Nutrición, los acuerdos ni tampoco tienen en los libros de actas de la Junta de Educación, los acuerdos de contratación a proveedores y cocineras. En cuanto a la aplicación de menús del PANEA, indican que si se están cumpliendo.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro Junta	Semanal	NO	NO	SI
		Director				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera contratada por el MEP no cumple con el requisito de tener el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se cumple con lo planteado en el Decreto N° 15195-E..

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	0	JUNTA	NO	105
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, no tienen remanentes presupuestarios.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

4.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo se presenta un listado de lo que tienen y señalan que la mayoría se encuentra en buen estado y una menor cantidad en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, se puede afirmar que tiene buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	3	BUENO
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	REGULAR
Licuada	2	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	16	REGULAR
Vasos	100	BUENO
Platos	120	BUENO
Cubiertos	100	BUENO
Sillas	32	BUENO
Mesas	4	REGULAR
Estantería	5	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	BUENO
Aseo general	REGULAR	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

5. INSTITUTO DE REHABILITACION HELLEN KELLER

5.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de San Francisco de Dos Ríos, que tiene un Índice de Desarrollo Social alto.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar la población beneficiada es de un 9% para el PANEA y un 8% para el Estudio, se puede asumir que hay coincidencia en los porcentajes de cobertura de población beneficiada entre el PANEA y el Estudio. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, si hay una variación de un 10% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo. Como puede observarse este Centro tiene un bajo porcentaje de población beneficiada.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4242	INST. REHABILITACION HELLEN KELLER	PRIMARIA	SAN JOSE CENTRAL	SAN JOSE	SAN FCO DE DOS RIOS	ALTO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
INSTITUTO REHABILITACION HELLEN KELLER	9	8	345	383	-9.9	30	30	0.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

5.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la

población estudiantil beneficiada. El tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por las personas acompañantes de los estudiantes que provienen de zonas alejadas. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
12 M. A 1P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	30	NO	ACOMPAÑANTES DE LOS ESTUDIANTES QUE LLEGAN DE ZONAS LEJANAS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, donde además indican que cumplen con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras en los libros de actas de la Junta de Educación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que lo que se tiene es una cocinera, que cumple con el requisito de tener el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una desproporción, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que es una cocinera para atender una población de 30 personas, con lo cual se supone que habría un superávit y este sería un caso para revisar los costos comparativos entre preparar los alimentos en el Centro o comprar los mismos preparados. Se indica que en este Centro no hay problemas para brindar el servicio de alimentación y nutrición.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	0	JUNTA	SI	30
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes, generalmente la persona que se encarga de ello es un contador, por lo tanto la información no está muy accesible para el personal administrativo del Centro.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

5.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

SUGERENCIAS
NINGUNA

Respecto al mobiliario y equipo se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que el estado en que se encuentra es bueno.

En cuanto a la planta física, según la tabla 10, tiene buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	10	BUENO
Vasos	60	BUENO
Platos	60	BUENO
Cubiertos	60	BUENO
Sillas	29	BUENO
Mesas	4	BUENO
Estantería	4	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	NO APLICA
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

6. ESCUELA ARTURO VOLIO JIMÉNEZ

6.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Cartago, en el distrito de San Nicolás, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el 100% de cobertura de población beneficiada entre el PANEA y el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este estudio, una cobertura de población beneficiada del 52%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 110% más de personas beneficiadas, en comparación con lo indicado por el Centro Educativo. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 8.2% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

Llama la atención el comportamiento de los datos sobre los porcentajes de matrícula y de población beneficiada en tanto hay diferencias muy significativas, que pueden afectar sensiblemente la asignación presupuestaria.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1931	ARTURO VOLIO JIMENEZ	PRIMARIA	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
ARTURO VOLIO JIMENEZ	100	52	420	388	8.2	420	200	110.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

6.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada. El tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora y media, se indica que existen dificultades para la atención de toda la población beneficiaria. El comedor no es utilizado por otro personal. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9:30 A.M. A 11A.m	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	200	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, donde además indican que cumplen con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud

y Nutrición, la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras en los libros de actas de la Junta de Educación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI
		Miembro CSN	Mensual			

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera cumple con el requisito de tener el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una desproporción, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tiene una sola cocinera para atender una población de 420 personas, con lo cual se supone que habría un déficit de cocineras, de acuerdo a lo establecido en el decreto. En consecuencia, se indica que en este Centro hay problemas para brindar el servicio de alimentación y nutrición.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	0	JUNTA	SI	420
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indicó que existen remanentes, que son recursos que se venían arrastrando y no conocían de su existencia. Generalmente la persona que se encarga de ello es un contador, y aunque no debería suceder, pasa que la información no está muy accesible para el personal administrativo del Centro.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	SE VIENE ARRASTRANDO
	NO SABIA QUE EXISTIAN ESOS RECURSOS

6.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En concordancia con la tabla 3 y 5, en la tabla 7 se indica que la dificultad que presenta el comedor es el personal insuficiente, referido a las cocineras. Y en la tabla 8 de Sugerencias para mejorar el servicio de comedor estudiantil, proponen un incremento de personal.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
INCREMENTAR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	2	BUENO
Licuada	2	BUENO
Ollas y sartenes	3	BUENO
Vasos	235	BUENO
Platos	220	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	40	BUENO
Mesas	5	BUENO
Estantería	3	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

7. ESCUELA DE QUIRCOT

7.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Cartago, en el distrito de San Nicolás, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 12%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1858	QUIRCOT	PRIMARIA	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
QUIRCOT	100	100	512	457	12.0	512	457	12.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

7.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada. Los tiempos de comida que se brindan en este Centro Educativo son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de dos horas el primero y una hora y media el segundo, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado únicamente por la población beneficiada. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9A.M. A 11A.M.	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	457	NO	NO
1P.M. A 2:30P.M	Almuerzo						

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, donde además indican que cumplen con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Educación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Director	Cocinera	Miembro CSN	Diaria	SI	SI	SI
	Miembro Junta					

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras cumplen con el requisito tener el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 2 cocineras para atender una población de 250 personas, con lo cual se supone

que habría un exceso de personal de cocineras, pero que no alcanza a una persona, es una fracción, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	2	JUNTA	SI	512
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indica que no tiene remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

7.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no existen dificultades, ni tampoco hacen sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
NINGUNA

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente el cielo raso y la bodega requieren algunos arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	2	BUENO
Ollas y sartenes	2	BUENO
Vasos	200	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	36	BUENO
Mesas	6	BUENO
Estantería	2	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	Comedor	Área Preparación de alimentos
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	REGULAR	MALO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	NO APLICA
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

8. ESCUELA DE QUEBRADILLA

8.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Cartago, en el distrito de Quebradilla, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, tanto el PANEA como el Estudio coinciden en la cobertura de población beneficiada y en la cantidad de personas matriculadas, por lo tanto no hay variaciones.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1855	QUEBRADILLA	PRIMARIA	CARTAGO	CARTAGO	QUEBRADILLA	MEDIO	ALTERNO

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
QUEBRADILLA	100	100	613	613	0.0	613	613	0.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

8.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se brinda en este Centro Educativo son una merienda y el almuerzo, con un horario de atención para ambos servicios que va de las 9 a.m. a las 12:30 p.m., se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado por otras personas. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9A.M A 12:30 P.M	Merienda	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	613	NO	NO
	Almuerzo						

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y

recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo en este Centro lo realiza la misma persona, además no se cumple con la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, sobre otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la aplicación de menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Educación, indican que si se están cumpliendo.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	NO	SI
		Director/a				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras no cumplen con el requisito de tener el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 3 cocineras para atender una población de 613 personas, con lo cual se supone que habría un faltante de personal de cocineras, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	2	JUNTA	NO	613
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes, generalmente la persona que se encarga de ello es un contador, por lo tanto la información no está muy accesible para el personal administrativo del Centro, aunque deberían tener un conocimiento actualizado de estos datos.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

8.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
NINGUNA

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además se señala que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente se señala un problema de ventilación en el área de preparación de los alimentos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	ND	BUENO
Vasos	100	BUENO
Platos	100	BUENO
Cubiertos	100	BUENO
Sillas	26	BUENO
Mesas	12	BUENO
Estantería	1	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

9. ESCUELA DE SAN PABLO

9.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de San Pablo, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 8.1%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
698	SAN PABLO	PRIMARIA	PURISCAL	SAN JOSE	SAN PABLO	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
SAN PABLO	100	100	174	161	8.1	174	161	8.1	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

9.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se brindan en este Centro Educativo son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de 45 minutos para el primero y tres horas para el segundo, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
6:45A.M A 7:30 A.M.	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	161	SI	DOCENTES
9A.M. A 12M	Almuerzo						

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual en este Centro no se cumple, tampoco evidenciaron tener los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Educación, pero si indicaron que se cuenta con un Comité de Salud y Nutrición y que aplican los menús del PANEA.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Cocinera	Semanal	NO	SI	SI
Miembro CSN		Miembro CSN				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se señala que no tiene el carnet de manipulación.

Se observa que la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, evidencia un balance respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tiene 1 cocinera para atender una población de 174 personas, con lo cual se sobrepasa una “pequeña” cantidad, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	0	JUNTA	NO	174
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

9.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio de comedor. Se destaca que una de las deficiencias señaladas es la insuficiencia de personal, dado que el exceso de población a atender, de acuerdo con el reglamento es de 24 personas, lo cual no justificaría un incremento en personal de cocineras.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
MAS MOBILIARIO (SILLAS Y MESAS)

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
INCREMENTAR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR
ADQUIRIR / SOLICITAR EQUIPAMIENTO

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y se indica que su estado es bueno, solamente la estantería es regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	5	BUENO
Sillas	30	BUENO
Mesas	4	BUENO
Estantería	1	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

10. ESCUELA SALUSTIO CAMACHO

10.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de San Palmira, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 7.7% menos de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
1340	SALUSTIO CAMACHO MUÑOZ	PRIMARIA	OCCIDENTE	ALAJUELA	PALMIRA	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO PRIMARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
SALUSTIO CAMACHO MUÑOZ	100	100	120	130	-7.7	120	130	-7.7	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

10.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se brinda en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora y 10 minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
10:20 A.M A 11:30 A.M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	88	130	SI	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual en este Centro no se cumple, sobre otros aspectos relacionados con el

servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Educación, indican que se cumplen a cabalidad.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI
Miembro CSN						

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, cuenta con el carnet de manipulación de alimentos vigente.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que se está cumpliendo lo planteado en el Decreto N° 15195-E., con un faltante de beneficiarios “manejeable”, para cumplir la proporción estipulada.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	SI	120
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indica que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

10.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias en el servicio de comedor, señalan la necesidad de más equipamiento, en consecuencia en sugerencias para mejorar, se indicó la solicitud de equipo. Lo cual es concordante con lo expresado en la tabla 9: Estado de equipamiento y mobiliario.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
SE HIZO SOLICITUD DE EQUIPO

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen, en el que se señala que su estado es variable, alguno está bueno, otro tiene un estado regular y malo. En el caso de las sillas y mesas podría deducirse que es insuficiente.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, requiere de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	MALO
Olla arrocera	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	MALO
Ollas y sartenes	5	MALO
Vasos	50	BUENO
Platos	32	BUENO
Cubiertos	80	BUENO
Sillas	4	BUENO
Mesas	2	BUENO
Estantería	1	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	REGULAR
Cielo raso	REGULAR	REGULAR
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	MALO
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

5.3 Centros de Educación Secundaria

11. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE PURRAL

11.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL CENTRO EDUCATIVO

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Purral, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA y el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este estudio, una cobertura de población beneficiada del 83%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 11.3% más de personas beneficiadas, en comparación con lo indicado por el Centro Educativo. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 3% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6528	C.T.P. PURRAL	SECUNDARIA	SAN JOSE NORTE	SAN JOSE	PURRAL	MEDIO	DIURNO

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN DANE A RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN DANE A RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
CTP*/ COLEGIO NUEVO DE PURRAL (6528)	95	83	631	650	-2.9	601	540	11.3	SI

11.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la

población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGUN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGUN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11 A 12 P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	526	540	SI	DOCENTE/ ADMINISTRATIVO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, en este caso “pareciera” que no se cumple, no se puede afirmar con certeza, dado que indican que es un miembro del CSN, podría darse que sean 2 personas diferentes del mismo comité. En otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, se señala su cumplimiento, tal como, la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS
Miembro CSN	Miembro CSN	semanal	SI	SI	SI	Miembro CSN

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido

de que se tienen 3 cocineras para atender una población de 601 personas, con lo cual se supone que habría un faltante de 1 cocinera, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL QUE LABORA CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR*	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	1	JUNTA	SI	601
	2	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, si hay remanentes, y el motivo que se apunta es que el contador no pasa la información a tiempo.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	EL CONTADOR NO PASA EL DATO A TIEMPO

11.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO
SE HACE MUCHA FILA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen, señalan que su estado es bueno, en unos casos y regular y malo en otros.

En cuanto a la planta física, como se observa en la tabla 10, está en buenas condiciones.

9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Baño María	1	BUENO
Refresquera	1	REGULAR
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuadaora	1	MALO
Procesador alimentos	1	MALO
Ollas y sartenes	2	BUENO
Vasos	200	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	72	BUENO
Mesas	12	BUENO
Estantería	5	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Espacio físico	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

12. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL ULADISLAO GÁMEZ

12.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL CENTRO EDUCATIVO

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Tirrases, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA y por el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este último, una cobertura de población beneficiada del 9% y el PANEA un 100%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 801.6% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 15% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6016	C.T.P. ULADISLAO GAMEZ SOLANO	SECUNDARIA	SAN JOSE CENTRAL	SAN JOSE	TIRRASES	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO
C.T.P. ULADISLAO GAMEZ SOLANO	100	9	550	647	-15.0	550	61	801.6

12.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se brinda en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de cuarenta minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:20A.M. A 12 P.M.	Almuerzo	Compra alimentos preparados	SI	61	61	SI	DOCENTES

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, en este caso que es por compra de alimentos preparados, lo que se indica es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, y

la aplicación de los menús del PANEA, no se tienen los contratos y acuerdos para la compra de los alimentos en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	Miembro CSN	NO APLICA	NO	SI	SI

La tabla 5, no aplica para este caso.

TABLA 5. PERSONAL QUE LABORA CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR*	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
No aplica	0	JUNTA	No aplica	No aplica
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

12.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio, que en este caso se trata de la construcción del comedor.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
DIFICULTADES	
COSTO DEL COMEDOR	

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
COMEDOR EN PROCESO DE INSTALACION	

La tabla 9 y la tabla 10, no aplican para este caso, debido a que no se cuenta con instalaciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
NO APLICA		

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
NO APLICA		

13. COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL AGROPECUARIO DE GUÁCIMO

13.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Limón, en el distrito de Guápiles, que tiene un Índice de Desarrollo Social bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada del PANEA y del Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este último, una cobertura de población beneficiada del 48% y el PANEA un 100%, en este sentido el PANEA estaría registrando una variación del 115.3% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 2.5% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4228	COL. TEC. PROF. AGR. GUACIMO	SECUNDARIA	GUAPILES	LIMON	GUACIMO	BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. GUACIMO	100	48	646	630	2.5	646	300	115.3	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

13.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de alimentación que se otorga a la población estudiantil beneficiada, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con este servicio, los tiempos de comida que se ofrecen en este Centro Educativo son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de una hora, para el primero

y una hora con cincuenta minutos para el segundo. Se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
8:30 AM A 9:30 AM.	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	630	SI	DOCENTES
10:40 AM A 12:30 PM	Almuerzo						ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro. Además también indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, y la aplicación de los menús del PANEA, lo cual se cumple a veces. Un aspecto que no se cumple es incluir en los libros de actas de la Junta de Administración, los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	NO	SI	A VECES
		Cocinera		(No está disponible en el colegio)		No comen algunas preparaciones y otras son caras

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que solo una de tres cocineras tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una desproporción, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 3 cocineras para atender una población de 646 personas, con lo cual se supone que habría un faltante de personal de cocineras, en una persona más, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	3	JUNTA	1 SI / 2 NO	646
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

13.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio de alimentación.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
APOYO DE PERSONAS VOLUNTARIAS

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular y malo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente el piso del comedor califica como regular.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	MALO
Baño María	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	3	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	2	BUENO
Plancha	1	MALO
Licuadaora	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	5	BUENO
Vasos	50	REGULAR
Platos	480	REGULAR
Cubiertos	450	BUENO
Sillas	98	BUENO
Mesas	13	BUENO
Estantería	2	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	REGULAR	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

14. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL VALLE LA ESTRELLA

14.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Limón, en el distrito de Valle La Estrella, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA y por el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este último, una cobertura de población beneficiada del 65% y el PANEA un 100%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 65.8% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 7.8% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4224	COL.TEC.PROF.AGR.VALLE LA ESTRELLA	SECUNDARIA	LIMON	LIMON	VALLE LA ESTRELLA	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL.TEC.PRO F.AGR.VALLE LA ESTRELLA	100	65	746	692	7.8	746	450	65.8	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

14.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es

el almuerzo, con un horario de atención de una hora y 10 minutos, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:20A.M. A 12:30 P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	450	NO	DOCENTE

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de alimentación, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro CSN	Cocinera	Cocinera	Diaria (CARNETS)	SI	SI	SI
Director		Director	Semanal (VERDURAS)			
		Miembro CSN	Mensual (ABARROTES)			

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras no tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 2 cocineras para atender una población de 746 personas, con lo cual se supone que habría un déficit de personal de cocineras, de acuerdo a lo establecido en el reglamento, lo cual no aplica si se toma el dato de personas beneficiarias reportado por el Centro Educativo que en este caso es de 450 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	2	JUNTA	NO	746
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

14.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar el servicio de comedor.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
DIFICULTADES	
NINGUNA	

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
NINGUNA	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún equipo en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	REGULAR
Congelador	1	REGULAR
Olla arrocera	4	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	2	BUENO
Licuadaora	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	3	BUENO
Vasos	150	BUENO
Platos	135	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	101	BUENO
Mesas	22	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras. Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

15. COLEGIO JOSÉ FIDEL TRISTÁN

15.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito Merced, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA y por el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este último, una cobertura de población beneficiada del 47% y el PANEA un 85%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 94.7% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 94.7% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
3963	JOSE FIDEL TRISTAN	SECUNDARIA	SAN JOSE OESTE	SAN JOSE	MERCED	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
JOSE FIDEL TRISTAN	85	47	686	645	6.4	584	300	94.7	SI

15.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de media hora, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
12 A 12:30 P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	300	NO	DOCENTES
							ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI
Director	Miembro CSN	Miembro CSN				
Miembro CSN						

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que de las 4 cocineras, 2 tienen el carnet de manipulación de alimentos y las otras 2 indican que no.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se cumple lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 4 cocineras para atender una población de 584 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
4	2	JUNTA	2 SI 2 NO	584
	2	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía amplio conocimiento sobre el comportamiento de los remanentes, sin embargo, señaló que se deben a un menor gasto en compra de comida.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	A VECES GASTAN MENOS

15.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, consecuentemente no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar el servicio de comedor.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen, el cual está en buen y regular estado.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente el cielo raso requiere de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	3	REGULAR
Olla a presión	3	REGULAR
Cocina	2	REGULAR
Licuada	2	BUENO
Procesador alimentos	2	BUENO
Ollas y sartenes	14	BUENO
Vasos	200	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	16	REGULAR
Mesas	8	REGULAR
Estantería	4	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	REGULAR	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

16. LICEO DE FRAILES

16.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Frailes, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA y por el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este último, una cobertura de población beneficiada del 55% y el PANEA un 100%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 66.7% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 9% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
3990	LICEO DE FRAILES	SECUNDARIA	DESAMPARADOS	SAN JOSE	FRAILES	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
LICEO DE FRAILES	100	55	300	330	-9	300	180	66.7	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

16.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de 40 minutos, se indica que existen dificultades para la

atención. El comedor es utilizado también por personal docente y por estudiantes no beneficiarios. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:20A.M. A 12M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	180	SI	DOCENTES
							ESTUDIANTES NO BENEFICIARIOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, en este Centro, ambas las realiza la cocinera. En cambio, indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de alimentación, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro Junta	Semanal	SI	SI	SI
Miembro CSN	Miembro CSN	Miembro CSN				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera no tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 1 cocineras para atender una población de 300 personas, con lo cual se supone que habría un faltante de personal de cocineras. Este dato varía si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 180 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	NO	300
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

16.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar este servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente el cielo raso y la ventilación, requiere de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	2	REGULAR
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	10	BUENO
Vasos	200	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	120	BUENO
Mesas	20	BUENO
Estantería	1	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	Área	
	Comedor	Preparación de alimentos
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	REGULAR	REGULAR
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

17. TELESECUNDARIA CEDRAL

17.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito Unión, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia mínima en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones también mínimas, que coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, de un 1.8%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5289	T.V. CEDRAL	SECUNDARIA	PUNTARENAS	PUNTARENAS	UNION	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
T.V. CEDRAL	100	100	112	110	1.8	112	110	1.8	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

17.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGUN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGUN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:30A.M. A 12:30 P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	81	110	NO	DOCENTES
							ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	OTRO: SECRETARIA	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI
		Director				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una cocinera para atender 112 estudiantes.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	SI	112
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

17.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular y malo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, requiere de mantenimiento, ya que si bien hay componentes buenos, también los hay regulares y malos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	MALO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	REGULAR
Licuadaora	1	BUENO
Ollas y sartenes	5	REGULAR
Vasos	100	BUENO
Platos	106	REGULAR
Cubiertos	140	BUENO
Sillas	18	BUENO
Mesas	10	BUENO
Estantería	2	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	MALO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	REGULAR
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

18. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE TRONADORA

18.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Guanacaste, en el distrito de Tronadora, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA y por el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este último, una cobertura de población beneficiada del 66% y el PANEA un 85%, en este sentido el PANEA estaría registrando un 28.1% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 25% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6034	C.T.P. TRONADORA	SECUNDARIA	CAÑAS	GUANACASTE	TRONADORA	MEDIO	DIURNO/ NOCTURNO

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
C.T.P. TRONADORA	85	66	275	220	25.0	187	146	28.1	SI

18.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de cuarenta y cinco minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:15A.M A 12:00 M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	146	SI	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una cocinera para atender una población de 187 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 146 personas, por lo que hay una buena relación de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	SI	187
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indicó que tienen remanentes porque son saldos que se depositan para la cocinera.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	SON SALDOS QUE SE DEPOSITAN PARA LA COCINERA

18.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, como es la necesidad de equipamiento y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio de comedor, que en este caso es la adquisición de equipamiento.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
ADQUIRIR / SOLICITAR EQUIPAMIENTO		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y en términos generales su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, está en buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Refresquera	2	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	2	REGULAR
Cocina	1	BUENO
Licuadaora	2	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	6	BUENO
Vasos	130	BUENO
Platos	110	BUENO
Cubiertos	120	BUENO
Sillas	14	BUENO
Mesas	7	BUENO
Estantería	4	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

19. TELESECUNDARIA LA ESPERANZA

19.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Guanacaste, en el distrito de Santa Cruz, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 12.5%, menos de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5161	T.V. LA ESPERANZA	SECUNDARIA	SANTA CRUZ	GUANACASTE	SANTA CRUZ	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
T.V. LA ESPERANZA	100	100	63	72	-12.5	63	72	-12.5	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

19.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es la merienda y el almuerzo, con un horario de atención de 20 minutos para cada uno de los

servicios, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
8:20 a 8:30 a.m.	Merienda	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	72	NO	DOCENTES
11:20 a 11:40	Almuerzo						

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se realiza en este Centro, además tampoco se cumple en otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración, en otro orden, si se cumple con la aplicación de los menús del PANEA.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Otro: docente	Mensual	NO	NO	SI
Otro: docente						

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera, no tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay menos estudiantes, para alcanzar dicha proporción en el sentido de que se tiene una cocinera para atender una población de 63 personas.

Este dato varía si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 72 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	NO	63
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada manifestó no tener conocimiento sobre la existencia de remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO SABE	NO SABE

19.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular y malo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, se encuentra en condiciones regulares, lo que significa que requiere de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Olla arrocera	1	REGULAR
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	REGULAR
Licuadaora	1	BUENO
Vasos	80	REGULAR
Platos	80	BUENO
Cubiertos	50	BUENO
Sillas	4	REGULAR
Mesas	2	REGULAR
Estantería	1	MALO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

**TABLA 10. ESTADO DE LA
INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE
COMEDOR**

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	BUENO
Cielo raso	REGULAR	REGULAR
Piso	REGULAR	REGULAR
Iluminación	REGULAR	REGULAR
Ventilación	REGULAR	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	MALO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

20. TELESECUNDARIA TÁRCOLES

20.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Tárcoles, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 20.7%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5709	TELESECUNDARIA TARCOLES	SECUNDARIA	AGUIRRE	PUNTARENAS	TARCOLES	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
TELESECUNDARIA TARCOLES	100	100	99	82	20.7	99	82	20.7	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

20.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de una hora y treinta minutos para el primero y de cuarenta minutos para el segundo, se indica que existen dificultades para la atención.

El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
8:20 A.M. A 9:50 A.M.	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	82	SI	DOCENTES
11:40 A.M. A 12:20 P.M.	Almuerzo						ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Miembro CSN	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI
	Otro: Asociación de Padres	Miembro Junta				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que hay una cocinera para atender una población menor de lo indicado por éste. Este dato varía si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 82 personas, o sea menos que lo indicado por PANEA.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	SI	99
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que si tienen remanentes y que esperan instrucciones del PANEA para determinar que hacen con ello.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	ESPERAN INSTRUCCIÓN DE PANEA

20.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se da una sugerencia para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
NO ALCANZA CON LO QUE DA LA DPE
INFRAESTRUCTURA INADECUADA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
ADQUIRIR / SOLICITAR EQUIPAMIENTO
HACER MAS BINGOS

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, algunos componentes están en buenas condiciones, pero hay otras en condiciones regulares y malas.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	4	BUENO
Vasos	75	BUENO
Platos	90	BUENO
Cubiertos	90	BUENO
Sillas	48	BUENO
Mesas	6	BUENO
Estantería	2	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	REGULAR
Cielo raso	REGULAR	BUENO
Piso	REGULAR	BUENO
Iluminación	BUENO	REGULAR
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	MALO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	MALO
Bodega	NO APLICA	MALO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

21 LICEO RURAL SANTA TERESA

21.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Cóbano, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el 100% de cobertura de población beneficiada entre el PANEA y el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta una ligera diferencia, con una cobertura de población beneficiada del 98%, en este sentido no se registra variación en las personas beneficiadas, dado que coinciden en las cantidades absolutas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación mínima de un 2.1% menos de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5851	LICEO RURAL SANTA TERESA COBANO	SECUNDARIA	PENINSULAR	PUNTARENAS	COBANO	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
LICEO RURAL SANTA TERESA COBANO	100	98	93	95	-2.1	93	93	0.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

21.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de cuarenta minutos, se indica que existen dificultades

para la atención. El comedor no es utilizado también por otro personal. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:50 A.M. A 12:30 P.M.	Almuerzo	Compra alimentos preparados	SI	ND	95	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, en este Centro hay algunos elementos que no aplican porque los alimentos se compran preparados, pero si indican tener un Comité de Salud y Nutrición, y que a veces cumplen con los menús del PANEA, ya que los estudiantes no siempre quieren la comida establecida en el menú. Tampoco indican tener los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	Director	NO APLICA	NO	SI	A VECES: Estudiantes no quieren esa comida

Para este caso, la información de la tabla 5, no es atinente.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
NO APLICA	0	JUNTA	NO APLICA	93
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

21.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar este servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NO ALCANZA CON LO QUE DA LA DPE
EL MENU NO GUSTA
LA PERSONA QUE VENDE LOS ALIMENTOS LOS PREPARA EN EL CENTRO EDUCATIVO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
INCREMENTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO	
CAMBIAR LA MODALIDAD DEL SERVICIO	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, solo unos utensilios en estado regular. Esta cocina está en uso, porque indicaron que la persona a la que se le contrata la comida la prepara en el comedor del Centro Educativo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, pero algunos componentes están en estado regular y requieren arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	8	REGULAR
Vasos	70	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	70	BUENO
Sillas	42	BUENO
Mesas	20	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

**TABLA 10. ESTADO DE LA
INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE
COMEDOR**

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	REGULAR
Aseo general	REGULAR	REGULAR
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

22. TELESECUNDARIA LAS BRISAS DE LA GARITA

22.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Guanacaste, en el distrito de La Cruz, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 12.1%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5588	T.V. LAS BRISAS DE LA GARITA	SECUNDARIA	LIBERIA	GUANACASTE	LA CRUZ	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
T.V. LAS BRISAS DE LA GARITA	100	100	37	33	12.1	37	33	12.1	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

22.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado también por otro personal. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11 A 12 P.M.	Almuerzo	Compra alimentos preparados	NO	ND	33	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, en este Centro hay algunos elementos que no aplican porque los alimentos se compran preparados, tampoco tienen un Comité de Salud y Nutrición, pero si cumplen con los menús del PANEA. Indican tener los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	Miembro Junta	NO APLICA	SI	NO	SI

Para este caso, la información de la tabla 5, no es atinente. Solamente se debe tomar en cuenta que la persona vende los alimentos preparados, no tiene carnet de manipulación de alimentos.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
0	0	JUNTA	La persona a la q se compran alimentos no tiene CARNET DE manipulación	37
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

22.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
MOBILIARIO INSUFICIENTE (SILLAS Y MESAS)
COMEDOR EN PROCESO DE INSTALACION

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
NO APLICA	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado del mobiliario que tienen e indican que está en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, no se señala nada porque está en proceso de instalación.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Vasos	13	REGULAR
Platos	28	REGULAR
Cubiertos	33	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
No aplica		

23. IEGB PELAYO MARCETH CASAJUANA (UNIDAD PEDAGÓGICA)

23.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Guacimal, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 71%, menos de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6217	IEGB PELAYO MARCETH CASAJUANA	SECUNDARIA	PUNTARENAS	PUNTARENAS	GUACIMAL	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
IEGB PELAYO MARCETH CASAJUANA	100	100	18	62	-71.0	18	62	-71.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

23.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de dos horas y quince minutos, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGUN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGUN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
10 A.M A 12:15 P.M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	58	62	NO	DOCENTES
							ADMINISTRATIVOS

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual en este Centro no se realiza, pero si indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Miembro Junta	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tiene 1 cocinera para atender una población de 18 personas. Este dato varía si se toma

la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 62 personas, pero aún así no se logra la proporción.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	0	JUNTA	SI	18
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

23.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
DIFICULTADES	
NINGUNA	

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en buen estado, en general, alguno está en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, se encuentra en buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	REGULAR
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuadora	1	BUENO
Ollas y sartenes	13	REGULAR
Vasos	70	BUENO
Platos	150	BUENO
Cubiertos	65	BUENO
Sillas	25	BUENO
Mesas	3	BUENO
Estantería	4	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

24. TELESECUNDARIA DE JARIS

24.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Jaris, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en variaciones mínimas, que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 3.1%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6050	TELESECUNDARIA JARIS	SECUNDARIA	PURISCAL	SAN JOSE	JARIS	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
TELESECUNDARIA JARIS	100	100	33	32	3.1	33	32	3.1	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

24.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de cuarenta y cinco minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
12:15 P.M. A 1:00 P.M	Almuerzo	Compra alimentos preparados	NO	ND	33	SI	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, en este Centro hay algunos elementos que no aplican porque los alimentos se compran preparados, indican no tener un Comité de Salud y Nutrición, ni tampoco los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración. Pero señalan que cumplen los menús del PANEA.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	Miembro Junta	NO APLICA	NO	NO	SI
		Cocinera				

Para este caso, la información de la tabla 5, no es atinente.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
0	0	JUNTA	NO APLICA	33
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

24.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio, que es personal insuficiente, pero no se hacen sugerencias al respecto.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se indica que no aplica por ser compra de alimentos preparados. No se utiliza la cocina. Tampoco se hacen indicaciones sobre la planta física, según información de la tabla 10.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
No aplica		

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
No Aplica		

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

25. TELESECUNDARIA LANAS

25.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Mercedes Sur, que tiene un Índice de Desarrollo Social bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 13.3%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6043	TELESECUNDARIA LANAS	SECUNDARIA	PURISCAL	SAN JOSE	MERCEDES SUR	BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
TELESECUNDARIA LANAS	100	100	17	15	13.3	17	15	13.3	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

25.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de 55 minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado por otro personal. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:05 A.M. A 12 M	Almuerzo	Compra alimentos preparados	SI	ND	15	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, en este Centro hay algunos elementos que no aplican porque los alimentos se compran preparados, pero si indican tener un Comité de Salud y Nutrición que cumplen con los menús del PANEA, y que tienen los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
No Aplica	No Aplica	Miembro Junta	No Aplica	SI	SI	SI
		Director				

Para este caso, la información de la tabla 5, no es atinente. Solamente se verificó que a la persona que se le compran los alimentos tiene el carnet de manipulación de alimentos.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
0	0	JUNTA	SI. PERSONA A LA QUE SE COMPRAN LOS ALIMENTOS PREPARADOS	17
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

25.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar dicho servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NO TIENEN COMEDOR

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
DISPONER DE UNA AREA DE COMEDOR

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se indica que no aplica por ser compra de alimentos preparados. No se utiliza la cocina. Tampoco se hacen indicaciones sobre la planta física, según información de la tabla 10.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
No aplica		

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
No aplica		

26. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE TALAMANCA

26.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Limón, en el distrito de Bratsi, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el 100% de cobertura de población beneficiada entre el PANEA y el Estudio, ya que el Centro Educativo reporta para este estudio, una cobertura de población beneficiada del 95%, y el PANEA un 100%, con lo que se tendría una variación de un 22.6% más de personas beneficiadas según los datos del PANEA en relación con lo indicado por el Centro Educativo. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 17.1% más de personas registradas en el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4223	COL. TEC. PROF. AGR. TALAMANCA	SECUNDARIA	SULA	LIMON	BRATSI	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. TALAMANCA	100	95	858	733	17.1	858	700	22.6	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

26.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de 40 minutos, se indica que existen dificultades para la

atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:15 AM A 11:55AM	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	733	SI	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición y la aplicación de los menús del PANEA, no se tienen los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Director	Orientadora	Orientadora	Semanal	NO	SI	SI
Orientadora						

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 2 cocineras para atender una población de 858 personas, con lo cual se supone

que habría un faltante de personal de cocineras. Este dato varía si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 700 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	1	JUNTA	SI	858
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

26.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
ESPACIO REDUCIDO
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
MOBILIARIO INSUFICIENTE (SILLAS Y MESAS)

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
ADQUIRIR / SOLICITAR EQUIPAMIENTO	
QUE CADA ESTUDIANTE LAVE SU PLATO	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en buen estado, en general, alguno está en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, pero se requiere de algunos arreglos en el comedor.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	1	REGULAR
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	4	REGULAR
Vasos	800	BUENO
Platos	800	BUENO
Cubiertos	700	BUENO
Sillas	19	BUENO
Mesas	11	BUENO
Estantería	3	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	MALO	BUENO
Piso	REGULAR	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO
No aplica		BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

27. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE LOS CHILES

27.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de Los Chiles, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (42%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 150.8% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 4.5% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4177	COL. TEC. PROF. AGR. LOS CHILES	SECUNDARIA	SAN CARLOS	ALAJUELA	LOS CHILES	MUY BAJO	MIXTO

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. LOS CHILES	100	42	627	600	4.5	627	250	150.8	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

27.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora y treinta minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
10:40 AM A 12:10 PM	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	97	250	SI	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Miembro CSN	Diaria	SI	SI	SI
Miembro CSN			Semanal			

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que la cocinera tiene el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tiene una cocinera para atender una población de 627 personas, con lo cual se supone que habría un faltante en el personal de cocineras. Este dato varía si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 250 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
1	1	JUNTA	SI	627
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indicó que si tienen remanentes pero que no los usan porque no sabían que podían hacerlo.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	NO LO TOCAN PORQUE SABEN QUE NO SE PUEDE

27.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
ESPACIO REDUCIDO
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
MOBILIARIO INSUFICIENTE (SILLAS Y MESAS)

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
INCREMENTAR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR	
ADQUIRIR / SOLICITAR EQUIPAMIENTO	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en buen estado, en general, alguno está en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, se encuentra en condiciones regulares.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	1	REGULAR
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	3	REGULAR
Vasos	40	BUENO
Platos	100	BUENO
Cubiertos	80	BUENO
Sillas	37	REGULAR
Mesas	6	REGULAR
Estantería	4	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	REGULAR
Cielo raso	REGULAR	REGULAR
Piso	BUENO	REGULAR
Iluminación	REGULAR	REGULAR
Ventilación	REGULAR	REGULAR
Aseo general	MALO	MALO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

28. COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL AGROPECUARIO DE SANTA ROSA

28.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de Pocosol, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (96%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 12.3% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 8.1% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4182	COL. TEC. PROF. AGR. SANTA ROSA	SECUNDARIA	SAN CARLOS	ALAJUELA	POCOSOL	MUY BAJO	MIXTO

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. SANTA ROSA	100	96	898	831	8.1	898	800	12.3	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

28.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se ofrecen en este Centro Educativo son el desayuno, el almuerzo y la cena, con un horario de atención 15 minutos para el desayuno, una hora para el almuerzo y media hora para la cena, se indica que existen dificultades para la

atención. El comedor es utilizado también por personal docente, administrativo y otro. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
8 AM A 8:15 AM	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	831	SI	ADMINISTRATIVOS DOCENTES OTROS
11 AM A 12M	Almuerzo						
7:30P.M A 8PM	Cena						

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI
	Miembro Junta					

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 3 cocineras para atender una población de 898 personas, con lo cual se supone que habría un faltante de personal de cocineras, en la relación que establece el Reglamento al Decreto, una cocinera para atender 150 personas.

Este dato se mantiene si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 831 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	1	JUNTA	SI	898
	2	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes, según información proporcionada por el contador

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	SEGUN EL CONTADOR NO HAY

28.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
DIFICULTADES	
ESPACIO REDUCIDO	
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO	
MOBILIARIO INSUFICIENTE (SILLAS Y MESAS)	

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
INCREMENTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en regular estado, en general, otro está en buenas condiciones.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente el cielo raso requiere de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Refresquera	1	REGULAR
Olla arrocera	2	REGULAR
Cocina	1	REGULAR
Licuadaora	1	REGULAR
Procesador alimentos	1	REGULAR
Ollas y sartenes	4	REGULAR
Vasos	150	BUENO
Platos	200	REGULAR
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	62	REGULAR
Mesas	16	REGULAR
Estantería	3	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	MALO	BUENO
Cielo raso	REGULAR	BUENO
Piso	MALO	REGULAR
Iluminación	REGULAR	REGULAR
Ventilación	REGULAR	BUENO
Aseo general	MALO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO
No aplica		

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

29 LICEO RURAL TELESECUNDARIA DULCE NOMBRE

29.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de San Mateo, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 72.7%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5747	TELESECUNDARIA DULCE NOMBRE	SECUNDARIA	ALAJUELA	ALAJUELA	SAN MATEO	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
TELESECUNDARIA DULCE NOMBRE	100	100	19	11	72.7	19	11	72.7	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

29.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado por otro personal. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:15 AM A 12:15 PM	Almuerzo	Compra alimentos preparados	NO	ND	11	NO	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, en este Centro hay algunos elementos que no aplican porque los alimentos se compran preparados, pero si indican tener un Comité de Salud y Nutrición, cumplen con los menús del PANEA, e indican tener los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	PERSONA QUE LOS VENDE	NO APLICA	SI	SI	SI

Para este caso, la información de la tabla 5, no es atinente.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR

CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
0	0	JUNTA	No aplica	19
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

29.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. “Funcionamiento del Comedor”, se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
DIFICULTADES	
NO APLICA	

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
NO APLICA	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se indica que no aplica por ser compra de alimentos preparados. No se utiliza la cocina. Tampoco se hacen indicaciones sobre la planta física, según información de la tabla 10.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
No aplica		

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
No aplica		

30 LICEO RURAL TELESECUNDARIA LABRADOR

30.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de Labrador, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 4.2%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5984	TELESECUNDARIA EL LABRADOR	SECUNDARIA	ALAJUELA	ALAJUELA	LABRADOR	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
TELESECUNDARIA EL LABRADOR	100	100	148	142	4.2	148	142	4.2	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

30.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:20AM A 12:20PM	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	142	SI	DOCENTES
							ADMINISTRATIVOS
ND: DATO NO DISPONIBLE							

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual en este Centro, no se aplica, tampoco se cumple con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración, si se realiza la aplicación de menús del PANEA

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Cocinera	Semanal	NO	NO	SI
Director	Director	Director				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una “desproporción”, respecto a lo planteado en el Decreto N° 15195-E., en el sentido de que se tienen 2 cocineras para atender una población de 148 personas, con lo cual se supone que habría un exceso de personal de cocineras. Este dato se mantiene si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 142 personas.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	2	JUNTA	SI	148
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

30.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia, se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio de comedor. Una de las dificultades que se manifiesta es el personal insuficiente, sin embargo, de acuerdo a la información de la tabla 5, más bien este Centro tiene exceso de personal de cocina.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
ESPACIO REDUCIDO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
INCREMENTAR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR	
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en buen estado, en general, otro está en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en condiciones regulares, requiere de arreglos en varias áreas.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Baño María	1	MALO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	3	BUENO
Olla a presión	3	MALO
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Procesador alimentos	2	BUENO
Ollas y sartenes	6	BUENO
Vasos	100	BUENO
Platos	130	BUENO
Cubiertos	100	BUENO
Sillas	24	REGULAR
Mesas	8	BUENO
Estantería	1	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	Comedor	Área Preparación de alimentos
Tamaño de planta física	MALO	REGULAR
Cielo raso	NOHAY	NOHAY
Piso	BUENO	REGULAR
Iluminación	BUENO	REGULAR
Ventilación	MALO	MALO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	NOHAY

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área.

31 COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE PIEDADES SUR

31.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de Piedades Sur, que tiene un Índice de Desarrollo Social bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (88%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 28.7% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 12.6% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4174	COL. TEC. PROF. AGR. PIEDADES SUR	SECUNDARIA	OCCIDENTE	ALAJUELA	PIEADADES SUR	BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. PIEDADES SUR	100	88	901	800	12.6	901	700	28.7	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

31.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se ofrecen en este Centro Educativo son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de veinte minutos para el primero y una hora para el segundo, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9 AM A 9:20AM	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	700	SI	DOCENTES
11AM A 12M	Almuerzo						
ND: DATO NO DISPONIBLE							

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se realiza en este Centro, respecto a los otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración, se indica su cumplimiento.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI
		Director	Mensual			

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay tres cocineras para atender una población

de 901 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 700 personas, por lo que siempre se ratifica un faltante, aunque menor, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	2	JUNTA	SI	901
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indicó que tienen remanentes porque son saldos que se vienen arrastrando.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	SE VIENE ARRASTRANDO

31.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el mismo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
ESPACIO REDUCIDO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
INCREMENTAR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular y malo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente la bodega requiere de arreglos y hay algunos problemas de ventilación en el comedor.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	REGULAR
Congelador	1	MALO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	3	REGULAR
Olla a presión	3	BUENO/REGULAR
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	10	REGULAR
Vasos	380	BUENO
Platos	800	BUENO
Cubiertos	800	BUENO
Sillas	30	BUENO
Mesas	15	BUENO
Estantería	11	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras. Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

32. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL SANTA EULALIA

32.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Alajuela, en el distrito de Santa Eulalia, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 10.2%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5589	T.V. SANTA EULALIA	SECUNDARIA	ALAJUELA	ALAJUELA	SANTA EULALIA	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
T.V. SANTA EULALIA	100	100	162	147	10.2	162	147	10.2	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

32.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de cuarenta minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11:20 AM A 12M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	147	SI	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se realiza en este Centro, por otra parte, indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA, pero no así, con los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	NO	SI	SI
Miembro Junta						

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay dos cocineras para atender una población de 162 personas, según datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 147 personas, por lo que no se da una variación importante de acuerdo a lo establecido en el decreto. Es importante considerar para este caso, que dos de las cocineras que se turnan es personal voluntario.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3 (2 VOLUNTARIAS QUE SE TURNAN)	1	JUNTA	SI	162
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indicó que tienen remanentes porque no sabían que existían esos recursos.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	NO SABIA QUE EXISTIAN ESOS RECURSOS

32.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
FALTA COORDINACION CON LA JUNTA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
DISPONER DE MAS INFORMACION

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente la ubicación del gas requiere atención.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Baño María	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	2	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuadaora	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	6	BUENO
Vasos	150	BUENO
Platos	150	BUENO
Cubiertos	150	BUENO
Sillas	38	REGULAR
Mesas (pupitres)	88	REGULAR
Estantería	5	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	REGULAR
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

33. LICEO DE PAVAS

33.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Pavas, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (74%) y por el Estudio (27%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 225.7% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 20% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
3968	LICEO PAVAS	SECUNDARIA	SAN JOSE OESTE	SAN JOSE	PAVAS	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
LICEO PAVAS	74	27	1320	1100	20.0	977	300	225.7	NO

33.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se ofrecen en este Centro Educativo son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de media hora para el primero y de dos horas y media para el segundo, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9AM A 9:30AM	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	300	NO	DOCENTES
11AM A 1:30PM	Almuerzo						

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se realiza en este Centro, por otra parte, indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA, pero no así, con los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Cocinera	Diaria	NO	SI	SI
		Voluntario de gastronomía				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay 2 cocineras para atender una población de 977 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 300 personas, por lo que, en este último caso, hay una buena relación de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	2	JUNTA	SI	977
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

33.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
NINGUNA

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en buen estado, en general, algunos están en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente hay de algunos componentes que requieren de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	REGULAR
Baño María	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	5	BUENO
Vasos	100	BUENO
Platos	100	BUENO
Cubiertos	100	BUENO
Sillas	64	BUENO
Mesas	13	BUENO
Estantería	1	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	REGULAR	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	REGULAR
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

34. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE SABALITO

34.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Sabalito, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (94%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 11.6% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 5.4% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4216	COL. TEC. PROF. AGR. SABALITO	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	SABALITO	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. SABALITO	100	94	837	794	5.4	837	750	11.6	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

34.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se ofrecen en este Centro Educativo

son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de veinte minutos para el primero y de una hora para el segundo, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9A.M A 9:20A.M	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	750	SI	DOCENTES
11A.M A 12 M.	Almuerzo						ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se realiza en este Centro, por otra parte, indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, con los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración, pero no así, la aplicación de los menús del PANEA, lo cual se hace ocasionalmente.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	A VECES
Coordinador con empresa		Director				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

Este dato varía si se toma la referencia de población beneficiada que indica el Estudio, en este caso es de 180 personas.

En cuanto a la proporción planteado en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay 3 cocineras para atender una población de 837 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro, la población es de 750 personas, por lo que en ambos casos se establece un desbalance de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	3	JUNTA	SI	837
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

34.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
POCO TIEMPO PARA COMER

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR
SE HIZO SOLICITUD DE EQUIPO
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente algunas componentes requieren de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	REGULAR
Congelador	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	3	BUENO/ REGULAR
Cocina	2	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuadaora	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	9	REGULAR
Vasos	400	BUENO
Platos	300	BUENO
Cubiertos	300	BUENO
Sillas	67	BUENO
Mesas	20	BUENO
Estantería	3	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	REGULAR
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	REGULAR	REGULAR
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

35. COLEGIO NOCTURNO LA CUESTA

35.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de La Cuesta, que tiene un Índice de Desarrollo Social bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (39%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 297.2% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 54.8% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4888	COLEGIO NOCTURNO LA CUESTA	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	LA CUESTA	BAJO	NOCTURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COLEGIO NOCTURNO LA CUESTA	100	39	715	462	54.8	715	180	297.2	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

35.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es

la cena, con un horario de atención de treinta minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado otro por personal. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
7:45P.M A 8:15 P.M	Cena	Compra alimentos preparados	SI	ND	180	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, no aplica para este Centro, al igual que otros elementos debido a que los alimentos se compran preparados, señalan que tampoco tienen Comité de Salud y Nutrición, ni los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración y finalmente, respecto a los menús del PANEA, manifiestan que fueron ajustados por la persona que ganó la licitación.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	Miembro Junta	NO APLICA	NO	NO	NO
		Persona que vende el servicio				Los ajustó la persona que ganó licitación.

En la tabla 5, se incluye el dato de que la persona que vende los alimentos preparados tiene el carnet de manipulación de alimentos. El resto de información no es atinente para este caso.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
0	0	JUNTA	SI. La persona que vende el servicio.	180
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

35.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan que la dificultad es el poco tiempo que se destina para comer por lo que sugieren ampliar el horario o que las personas pasen por grupos.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
POCO TIEMPO PARA COMER

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se indica que no aplica por ser compra de alimentos preparados. No se utiliza la cocina. Tampoco se hacen indicaciones sobre la planta física, según información de la tabla 10.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
No aplica		

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
No aplica		

36. LICEO FINCA NARANJO

36.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Laurel, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 2.0%, menos de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
6112	LICEO FINCA NARANJO	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	LAUREL	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
LICEO FINCA NARANJO	100	100	549	560	-2.0	549	560	-2.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

36.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, los tiempos de comida que se ofrecen en este Centro Educativo son el desayuno y el almuerzo, con un horario de atención de 20 minutos para el primero y de 40 minutos para el segundo, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
8:20 A.M A 8:30 A.M	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	560	SI	DOCENTES
11:30 A.M A 12:10 P.M	Almuerzo						

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se realiza en este Centro, por otra parte, indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA, y con los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras no tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay tres cocineras (una voluntaria) para atender una población de 549 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 560 personas, por lo que hay una incongruencia de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3 (1 voluntaria)	2	JUNTA	NO	549
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

36.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar dicho servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO
POCO TIEMPO PARA COMER

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que en general, se encuentra en buen estado.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente algún problema de iluminación y aseo.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Procesador alimentos	1	REGULAR
Ollas y sartenes	15	BUENO
Vasos	300	BUENO
Platos	450	BUENO
Cubiertos	250	BUENO
Sillas	68	BUENO
Mesas	8	BUENO
Estantería	3	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	REGULAR
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	REGULAR
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

37. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE CORREDORES

37.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de La Cuesta, que tiene un Índice de Desarrollo Social bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (45%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 183.6% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 28.9% más de personas registradas en el PANEA, respecto a lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4218	COL. TEC. PROF. AGR. CORREDORES	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	LA CUESTA	BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. CORREDORES	100	45	709	550	28.9	709	250	183.6	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

37.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora 10 minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado por otro personal. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11A.M A 12:10 P.M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	250	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición y la aplicación de los menús del PANEA, no así con los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro CSN	Secretaria Colegio	Miembro CSN	Semanal	NO	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay dos cocineras para atender una población de 709 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de

250 personas, por lo que se muestra un desbalance de acuerdo a lo establecido en el decreto, en ambos casos.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	2	JUNTA	SI	709
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no sabe al respecto.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

37.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
POCO TIEMPO PARA COMER

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
HACER CARNET DIGITAL

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, se encuentra en buenas condiciones.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	1	REGULAR
Cocina	2	BUENO
Plancha	2	REGULAR
Licuadaora	1	BUENO
Ollas y sartenes	14	BUENO
Vasos	600	BUENO
Platos	600	BUENO
Cubiertos	600	BUENO
Sillas	260	BUENO
Mesas	130	BUENO
Estantería	1	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

38. COLEGIO NOCTURNO DE CIUDAD NEILLY

38.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Corredores, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, así como también en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, por lo tanto, no hay variaciones para este Centro.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4881	COLEGIO NOCTURNO CIUDAD NEILLY	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	CORREDORES	MUY BAJO	NOCTURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COLEGIO NOCTURNO CIUDAD NEILLY	100	100	680	680	0.0	680	680	0.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

38.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es la cena, con un horario de atención de treinta minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado otro por personal. Los alimentos se compran preparados.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
7:35 P.M A 8:05 P.M	Cena	Compra alimentos preparados	SI	407	680	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, sin embargo, en este Centro hay algunos elementos que no aplican porque los alimentos se compran preparados, pero si indican tener un Comité de Salud y Nutrición, el cumplimiento con los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores en los libros de actas de la Junta de Administración. Llama la atención para este caso específico, que los datos para la población beneficiaria dejan de ser similares entre el Estudio y el PANEA, cuando se utilizan como fuente las listas de asistencia al comedor.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
NO APLICA	NO APLICA	Miembro CSN	NO APLICA	SI	SI	SI

Para este caso, la información de la tabla 5, no es atinente. Solamente se debe considerar que la persona contratada si tiene el carnet de manipulación de alimentos.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
0	0	JUNTA	SI. La persona contratada para proveer los alimentos	680
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

38.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, referidas al tiempo destinado para comer, también se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
POCO TIEMPO PARA COMER

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se indica que no aplica por ser compra de alimentos preparados. No se utiliza la cocina. Tampoco se hacen indicaciones sobre la planta física, según información de la tabla 10.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
No aplica		

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR		
ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
No Aplica		

39. COLEGIO NOCTURNO DE GUAYCARÁ

39.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Guaycará, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (54%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 83.5% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, si se establece una coincidencia, por lo tanto no hay variación.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5732	COLEGIO NOCTURNO GUAYCARA	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	GUAYCARA	MUY BAJO	NOCTURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COLEGIO NOCTURNO GUAYCARA	100	54	734	734	0.0	734	400	83.5	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

39.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es la cena, con un horario de atención de media hora, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor no es utilizado por otro personal. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
7:45 P.M A 8:15 P.M	Cena	Preparación de alimentos en el comedor	NO	ND	400	SI	NO

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Director	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI
	Director	Miembro CSN	Quincenal			

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras no tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay dos cocineras para atender una población de 734 personas, según datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es

de 400 personas, por lo que en ambos casos hay un desbalance de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	2	JUNTA	NO	734
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

39.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO
POCO TIEMPO PARA COMER

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
AMPLIAR HORARIO / PASAR POR GRUPOS	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún equipo en estado regular y malo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, sin embargo, se señala la planta física en estado regular.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	REGULAR
Congelador	1	MALO
Olla arrocera	2	BUENO/ REGULAR
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	2	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	8	BUENO
Vasos	300	BUENO
Platos	300	BUENO
Cubiertos	300	BUENO
Sillas	18	BUENO
Mesas	9	BUENO
Estantería	1	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

40. CTPI CARLOS M.V.C

40.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Golfito, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, sin embargo, se puede observar una diferencia en la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes. Lo que se refleja en las variaciones que en este caso coinciden tanto en la matrícula, como en las personas beneficiadas, el dato para ambas es de un 12.8%, más de personas registradas por el PANEA.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4214	COL. TEC. PROF. IND. CARLOS M.V.C.	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	GOLFITO	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. IND. CARLOS M.V.C.	100	100	864	766	12.8	864	766	12.8	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

40.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el desayuno, con un horario de atención de veinte minutos, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
9:00 AM A 9:20AM	Desayuno	Preparación de alimentos en el comedor	SI	335	766	NO	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Miembro Junta	Cocinera	Miembro Junta	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 5 cocineras no tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una cocinera para atender una población de 864 personas, con datos del PANEA, lo que mostraría un desbalance; pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 766 personas, por lo que con esta última información, habría una buena relación de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
5 (3 VOLUNTARIAS PROG. IMAS)	2	JUNTA	NO	864
	0	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, se indicó que tienen remanentes porque son saldos que se han venido arrastrando.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
SI	SE VIENE ARRASTRANDO

40.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL		
SUGERENCIAS		
NINGUNA		

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y señalan que se encuentra en buen estado, en general, alguno está en condiciones regulares.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente que el espacio es pequeño para las necesidades.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	2	REGULAR
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Cocina	2	BUENO
Licuadaora	2	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	12	REGULAR
Vasos	200	BUENO
Platos	200	BUENO
Cubiertos	200	BUENO
Sillas	16	BUENO
Mesas	8	BUENO
Estantería	2	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

41. COLEGIO TECNICO PROFESIONAL AGROPECUARIO DE GUAYCARÁ

41.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Guaycará, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (45%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 167% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 19.8% más de personas registradas en el PANEA, respecto lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4217	COL. TEC. PROF. AGR. GUAYCARA	SECUNDARIA	COTO	PUNTARENAS	GUAYCARA	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COL. TEC. PROF. AGR. GUAYCARA	100	45	988	825	19.8	988	370	167.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

41.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora, se indica que no existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11AM A 12 M.	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	370	NO	DOCENTES

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Miembro CSN	Miembro CSN	2 veces x semana	SI	SI	SI
Asistente Dirección		Miembro Junta				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay un desbalance, en términos de atender una población de 988 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 370 personas, por lo que más bien habría un “exceso” de personal, de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	1	JUNTA	SI	988
	2	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada no tenía conocimiento sobre la existencia de remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
	NO SABE

41.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que no existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia no indican dificultades, ni tampoco señalan sugerencias para mejorar.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
NINGUNA

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
NINGUNA

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente se señala la ventilación del área de preparación de alimentos en estado regular.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Congelador	2	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	1	BUENO
Olla a presión	1	BUENO
Cocina	2	BUENO
Licuada	1	BUENO
Ollas y sartenes	14	BUENO
Vasos	260	BUENO
Platos	550	BUENO
Cubiertos	550	BUENO
Sillas	24	BUENO
Mesas	14	BUENO
Estantería	3	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

42. COLEGIO LAS MERCEDES

42.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Cajón, que tiene un Índice de Desarrollo Social muy bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales tanto el PANEA como el Estudio coinciden en un 100% de cobertura de población beneficiada, así como en la cantidad de personas matriculadas. Lo que se refleja en que no se den variaciones porcentuales.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO							
CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5990	COLEGIO LAS MERCEDES	SECUNDARIA	PEREZ ZELEDON	SAN JOSE	CAJON	MUY BAJO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA									
CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COLEGIO LAS MERCEDES	100	100	614	614	0.0	614	614	0.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

42.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora y 40 minutos, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR							
HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
10:40 AM A 12:20P.M	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	461	614	SI	DOCENTES
							ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, tal como lo realiza este Centro, el cual, además indica cumplir con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración y la aplicación de los menús del PANEA, a veces.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR						
PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Director	Cocinera	Subdirectora	Semanal	SI	SI	A VECES

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 3 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay una cocinera para atender una población de 614 personas, tanto con datos del PANEA, como con los otorgados por el Centro, por lo que se refleja un desbalance de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
3	0	JUNTA	SI	614
	3	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

42.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorarlo.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO
SE REQUIERE EQUIPAMIENTO
MOBILIARIO INSUFICIENTE (SILLAS Y MESAS)

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR
SE HIZO SOLICITUD DE EQUIPO

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente se señala la ventilación del área de preparación de alimentos en estado regular.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Olla arrocera	3	BUENO
Olla a presión	3	BUENO
Cocina	1	BUENO
Licuada	1	BUENO
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	4	REGULAR
Vasos	500	BUENO
Platos	500	BUENO
Cubiertos	500	BUENO
Sillas	6	BUENO
Mesas	6	BUENO
Estantería	3	BUENO

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	BUENO	BUENO
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	REGULAR	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	REGULAR	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	BUENO

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

43. LICEO CONCEPCION DANIEL FLORES

43.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de San José, en el distrito de Daniel Flores, que tiene un Índice de Desarrollo Social medio.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (87%), en este sentido el PANEA estaría registrando un 13.5% más de personas beneficiadas. En cuanto a la cantidad de personas matriculadas que reporta cada una de las fuentes, hay una variación de un 1.3% menos de personas registradas en el PANEA, respecto lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
5131	LICEO CONCEP. DANIEL FLORES (5458)	SECUNDARIA	PREZ ZELEDON	SAN JOSE	DANIEL FLORES	MEDIO	DIURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013)	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
LICEO CONCEP. DANIEL FLORES (5458)	100	87	227	230	-1.3	227	200	13.5	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

1.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es el almuerzo, con un horario de atención de una hora y cinco minutos, se indica que existen

dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por personal docente y administrativo. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
11AM A 12:05PM	Almuerzo	Preparación de alimentos en el comedor	SI	113	200	SI	DOCENTES
							ADMINISTRATIVOS

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, en este Centro no se sigue esta indicación, por otra parte, señalan que se cumple con otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, como es la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Miembro CSN	Semanal	SI	SI	SI

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 2 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay dos cocineras para atender una población de 227 personas, con datos del PANEA, pero con los datos otorgados por el Centro la población es de 200 personas, por lo que habría que valorar la relación de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
2	1	JUNTA	SI	227
	1	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

43.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar el servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
ESPACIO REDUCIDO

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
SUGERENCIAS
EN ESPERA DE QUE SE ASIGNEN RECURSOS

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, se encuentra en estado regular requiere de diversos arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	1	BUENO
Refresquera	1	BUENO
Olla arrocera	3	BUENO/ REGULAR
Cocina	1	REGULAR
Licuada	1	REGULAR
Procesador alimentos	1	BUENO
Ollas y sartenes	4	BUENO
Vasos	140	BUENO
Platos	150	BUENO
Cubiertos	150	BUENO
Sillas	10	REGULAR
Mesas	3	REGULAR
Estantería	1	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	BUENO
Cielo raso	REGULAR	BUENO
Piso	REGULAR	REGULAR
Iluminación	REGULAR	BUENO
Ventilación	BUENO	BUENO
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

44. COLEGIO NOCTURNO DE QUEPOS

44.1 IDENTIFICACION, COMPORTAMIENTO DE LA MATRÍCULA Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Como se observa en la tabla 1, este centro está ubicado en la provincia de Puntarenas, en el distrito de Quepos, que tiene un Índice de Desarrollo Social bajo.

En la tabla 2, se presentan los datos sobre la población matriculada y la beneficiada, es importante notar que en términos porcentuales, no hay coincidencia en el porcentaje de cobertura de la población beneficiada indicada por el PANEA (100%) y por el Estudio (73%), sin embargo se coincide en la cantidad absoluta de personas beneficiadas tanto del PANEA como del Estudio, por lo que no hay variación porcentual, las diferencias se evidencian en el registro de población matriculada para cada una de las fuentes, en que se registra una variación de un 27.1% menos de personas matriculadas según el PANEA, respecto lo indicado por el Centro Educativo.

TABLA 1. IDENTIFICACION DEL CENTRO EDUCATIVO

CODIGO PRESUPUESTARIO MEP	NOMBRE DEL CENTRO	MODALIDAD	REGION DEL MEP	PROVINCIA	DISTRITO	NIVEL IDS	JORNADA DEL CENTRO
4896	COLEGIO NOCTURNO DE QUEPOS	SECUNDARIA	AGUIRRE	PUNTARENAS	QUEPOS	BAJO	NOCTURNA

TABLA 2. POBLACION MATRICULADA Y BENEFICIARIA

CENTRO EDUCATIVO SECUNDARIA	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (PANEA 2013)	% DE POBLACIÓN BENEFICIADA (ESTUDIO 2013)	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS MATRICULADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS MATRICULADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (PANEA (2013))	CANTIDAD DE PERSONAS BENEFICIADAS (ESTUDIO 2013)	% DE VARIACION DE PERSONAS BENEFICIADAS SEGÚN PANEA RESPECTO A LAS INCLUIDAS EN EL ESTUDIO	DISPONE DE EXPEDIENTE DE SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS
COLEGIO NOCTURNO DE QUEPOS	100	73	600	823	-27.1	600	600	0.0	NO APLICA CUANDO PANEA INDICA 100%

44.2 ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL

Otros elementos que se investigaron están relacionados con la administración del servicio de comedor, la tabla 3 muestra una serie de variables relacionadas con el servicio que se otorga a la población estudiantil beneficiada, el tiempo de comida que se ofrece en este Centro Educativo es la cena, con un horario de atención de una hora y media, se indica que existen dificultades para la atención. El comedor es utilizado también por otro personal. Los alimentos se preparan en el comedor del Centro.

TABLA 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

HORARIO ATENCION COMEDOR	TIEMPOS DE COMIDA QUE SE OFRECEN	MODALIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS	DISPOSICION DE LISTA DE ASISTENCIA DIARIA DE BENEFICIARIOS AL COMEDOR	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PROMEDIO POR DIA SEGÚN LISTAS	CANTIDAD DE BENEFICIARIOS SEGÚN REPORTE OFICIAL DEL CENTRO EDUC.	DIFICULTADES PARA ATENDER A TODOS LOS BENEFICIARIOS	EL COMEDOR ES UTILIZADO POR OTRO PERSONAL
6:30PM A 8PM	Cena	Preparación de alimentos en el comedor	SI	ND	600	SI	2 miembros CSN

ND: DATO NO DISPONIBLE

En la tabla 4, se resumen algunas variables relacionadas con la administración de la compra de alimentos y la verificación de que se aplique lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, en el capítulo III de Supervisión y Control, que en lo atinente a la solicitud y recepción de alimentos, indica que deben participar personas diferentes, con el fin de establecer controles cruzados, lo cual no se cumple en este Centro, pero señalan otros aspectos relacionados con el servicio de comedor, que si se llevan a cabo, tal como la disponibilidad de un Comité de Salud y Nutrición, la aplicación de los menús del PANEA y los acuerdos de contratación de proveedores y cocineras disponibles en los libros de actas de la Junta de Administración.

TABLA 4. ADMINISTRACION DEL COMEDOR

PERSONA QUE HACE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA QUE RECIBE PEDIDOS A PROVEEDORES	PERSONA ENCARGADA PLANIFICAR MENÚS	FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR PARTE DE PROVEEDORES	ACUERDOS CONTRATACION PROVEEDORES Y COCINERAS EN LIBROS DE ACTAS JUNTA	EXISTE COMITÉ DE SALUD Y NUTRICION	APLICAN LOS MENÚS DEL PANEA
Cocinera	Cocinera	Cocinera	Semanal	SI	SI	SI
Director		Miembro CSN				

En la tabla 5, se incluye información referente al personal de cocina, se observa que las 4 cocineras tienen el carnet de manipulación de alimentos.

En cuanto a la proporción planteada en el Decreto N° 15195-E., entre la cantidad de personas beneficiadas y el personal de cocina, se tiene que hay cuatro cocineras para atender una población de 600 personas, según datos del PANEA y del Centro Educativo, se observa que hay una correspondencia de acuerdo a lo establecido en el decreto.

TABLA 5. PERSONAL RELACIONADO CON EL COMEDOR				
CANTIDAD DE COCINERAS QUE TRABAJAN EN EL COMEDOR	CANTIDAD DE COCINERAS POR ENTIDAD QUE CONTRATA	ENTE QUE CONTRATA	CARNET DE MANIPULACION ALIMENTOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS SEGÚN PANEA
4 (2 VOLUNTARIAS)	0	JUNTA	SI	600
	2	MEP		

* Decreto N° 15195-E. Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales. Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios.

En la tabla 6, para el caso de este Centro Educativo, la persona entrevistada indicó que no tienen remanentes.

TABLA 6. EXISTENCIA DE REMANENTES DE LOS RECURSOS FINANCIEROS DEL PANEA	
EXISTENCIA DE REMANENTES DE RECURSOS DEL PANEA	MOTIVOS DE LA EXISTENCIA DE REMANENTES
NO	NO APLICA

44.3 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESTUDIANTIL

En la tabla 3. "Funcionamiento del Comedor", se indica que existen dificultades para atender a todas las personas beneficiarias, en consecuencia se señalan las dificultades que presenta el servicio de comedor, y se expresan algunas sugerencias para mejorar dicho servicio.

TABLA 7. PRINCIPALES DIFICULTADES QUE PRESENTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL
DIFICULTADES
PERSONAL INSUFICIENTE
ESPACIO REDUCIDO
MOBILIARIO INSUFICIENTE (SILLAS Y MESAS)

TABLA 8. SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL	
SUGERENCIAS	
AMPLIAR O MEJORAR INFRAESTRUCTURA / COMEDOR	
INCREMENTAR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR	
ADQUIRIR / SOLICITAR EQUIPAMIENTO	

Respecto al mobiliario y equipo, en la tabla 9, se presenta un listado de lo que tienen y además señalan que su estado es bueno, para la mayoría, pero también tienen algún mobiliario y equipo en estado regular y malo.

En cuanto a la planta física, según lo indicado en la tabla 10, en términos generales, está en buenas condiciones, solamente el cielo raso requiere de arreglos.

TABLA 9. ESTADO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO		
EQUIPO/MOBILIARIO	CANTIDAD	ESTADO
Refrigeradora o cámara	2	BUENO
Congelador	1	BUENO
Olla arrocera	2	BUENO
Olla a presión	2	BUENO
Cocina	1	BUENO
Plancha	1	BUENO
Licuadaora	1	BUENO
Procesador alimentos	1	MALO
Ollas y sartenes	10	BUENO
Vasos	300	BUENO
Platos	300	REGULAR
Cubiertos	300	REGULAR
Sillas	9	BUENO
Mesas	9	BUENO
Estantería	4	REGULAR

Categorías: Bueno: funciona. Regular: funciona pero requiere mejoras
Malo: no funciona.

TABLA 10. ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE COMEDOR

ESTADO DE INSTALACIONES POR COMPONENTES	COMEDOR	ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Tamaño de planta física	REGULAR	REGULAR
Cielo raso	BUENO	BUENO
Piso	BUENO	BUENO
Iluminación	BUENO	BUENO
Ventilación	BUENO	REGULAR
Aseo general	BUENO	BUENO
Ubicación del gas	NO APLICA	BUENO
Bodega	NO APLICA	REGULAR

Categorías: Bueno: Se adecúa al servicio requerido. Regular: Requiere alguna mejora. Malo: No cumple condiciones mínimas. No aplica: no corresponde al área

6. CONCLUSIONES

- ❖ Hay una importante disparidad en el comportamiento de los datos sobre población matriculada y beneficiada, según el presente estudio y los que registra el PANEA.
- ❖ En cuanto al área del comedor, no siempre resulta acorde a la cantidad de personas atendidas. Hay centros que atienden 99 estudiantes o menos en 30 metros cuadrados, tal es el caso del Centro Educativo La Esperanza, mientras que otros como el Centro Educativo de Quebradilla atiende entre 400 y 500 estudiantes en 33 metros cuadrados, aproximadamente.
- ❖ Una cantidad significativa (más de la mitad) de centros, señalan que tienen problemas para atender a la totalidad de la población beneficiada, los problemas más recurrentes son el espacio físico inadecuado, falta de mobiliario y equipo o falta de personal.
- ❖ En correspondencia con lo señalado anteriormente como problemas para la atención de población beneficiada, las personas entrevistadas en general, centran sus soluciones en una adecuación de la planta física, un incremento del mobiliario y equipo y en algunos casos la ampliación de horarios de atención.
- ❖ La reglamentación del PANEA, atinente al servicio de comedor, no es cumplida por algunos centros en aspectos indagados, como es el caso de la persona que hace los pedidos y recibe los pedidos, que se recomienda que sean personas diferentes o bien la relación de cocineras/población atendida respecto a lo indicado por el Reglamento del Decreto N° 15195-E., o bien la aplicación de menús del PANEA.
- ❖ Prácticamente en ningún caso, en que se revisaron listas de asistencia al comedor por parte de la población beneficiaria, para los centros de educación secundaria, se da una coincidencia con la cantidad de personas registradas por el PANEA. En todos los casos revisados es menor la asistencia diaria al comedor.
- ❖ De la información recopilada, se puede derivar que existe un importante desconocimiento sobre el comportamiento del presupuesto y específicamente de los remanentes.
- ❖ El personal de cocineras casi nunca presenta un balance equilibrado en la relación cocineras/población beneficiaria atendida, o hay excedentes o hay faltantes, según el Decreto N° 15195-E. “Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales”.

7. RECOMENDACIONES

- ❖ Examinar las posibilidades de atender propuestas de solución sobre la problemática que presentan los comedores para otorgar un servicio de calidad, en lo que atañe a mobiliario, equipo, planta física y personal de cocina.
- ❖ Analizar cada Centro Educativo individualmente para tomar decisiones respecto a la aplicación de la nueva metodología.
- ❖ La existencia de remanentes, es un indicador de importancia a tomar en consideración para las decisiones sobre el tratamiento de excepción para cada Centro.
- ❖ Revisar el Decreto N° 15195-E. “Reglamento de servicios de trabajadores de comedores escolares de las instituciones educativas oficiales”, en su Artículo 4: "Los trabajadores de comedores escolares estarán en la obligación de atender cada uno hasta un máximo de 150 beneficiarios. Ello en el sentido de que las proporcionalidades son diferentes a mayor volumen de producción, por lo tanto pueden hacerse rangos de personas atendidas en relación a la cantidad requerida de personal de cocina, y en el hecho de que la población beneficiada no siempre coincide con la cifra establecida, por lo que establecer rangos tiene una mayor aplicación a la realidad.
- ❖ Una variable que debería tener una alta ponderación para la toma de decisiones es la relacionada con la población matriculada y beneficiada, cuando presentan diferencias significativas entre lo que reporta el PANEA y el Centro Educativo.
- ❖ El personal de cocina es un aspecto que debe revisarse integralmente, esto quiere decir desde reformular algunos aspectos del reglamento, hasta el funcionamiento práctico, ya que en la mayoría de los casos no hay un equilibrio de cantidad de cocineras y población atendida, a lo que se agrega la necesidad de monitorear la vigencia del carnet de manipulación de alimentos.
- ❖ Indagar con los centros específicamente la problemática de la asistencia diaria al comedor.
- ❖ Establecer un sistema de monitoreo que garantice el cumplimiento de requisitos del PANEA, en la práctica cotidiana de los Centros Educativos.

ANEXO 1: Guía para la Evaluación del Servicio de Comedor Estudiantil

DIAGNOSTICO DE LOS 45 CENTROS EDUCATIVOS

Objetivo General:

Realizar una evaluación de la prestación del servicio de alimentación estudiantil durante el Primer Semestre del 2013, por medio de un diagnóstico a los 45 Centros Educativos que en la distribución de recursos del PANEA 2013 resultaron con un monto inferior al del 2012 en el rubro de alimentos; para determinar las necesidades reales de asignación de recursos de esos centros educativos.

Objetivos Específicos:

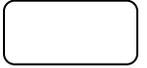
Analizar la planificación que se realiza en el proceso para brindar el servicio de alimentación (desde recepción de insumos hasta que se dé el servicio al usuario)

Determinar la cantidad de beneficiarios que se están atendiendo en el centro educativo y su relación con el total de beneficiarios .

Conocer el número y el nivel de capacitación de las cocineras del Comedor

Analizar la relación entre la cantidad de beneficiarios atendidos y la infraestructura y equipo disponible en el Comedor.

Conocer y analizar las razones por las cuales se disponen de remanentes del 2012 en los centros educativos.



Guía para evaluación del servicio de comedor estudiantil

Fecha de aplicación

/ / 2013

(Para aplicar al encargado del PE del centros educativos)

A . Nombre del centro educativo: _____

B. Código _____

C. Dirección Regional de Educación _____

1. Matrícula total reportada por el director(a): _____ (comparar con la base de datos)

2. Horario del centro educativo: Diurno Nocturno Mixto

3. Cantidad de beneficiarios(as) del servicio de comedor atendidos en promedio por día:

4. ¿Quiénes más se benefician del servicio de alimentación?

Docentes Administrativo Otro _____

5. ¿Tienen las listas de asistencia diaria al comedor?

Sí (solicitar listas y observar el promedio) No **(pase a la p.7)**

6. Cantidad de beneficiarios que se reporta en la lista promedio por día: _____

7. Existen dificultades para atender todos los beneficiarios?

Sí No **(pase a la p. 9)**

8. ¿Cuáles y qué soluciones sugiere?

8.a DIFICULTADES	8.b SOLUCIONES

9. APLICA SÓLO EN LOS SIGUIENTES CENTROS:

N/A

3963	JOSE FIDEL TRISTAN
3968	LICEO PAVAS
5069	COLEGIO NUEVO DE PURRAL
6528	C.T.P. PURRAL
6034	C.T.P. TRONADORA

¿Dispone del expediente de selección del beneficiario?

Sí No

10. ¿Cual modalidad de atención tienen?

Compra de alimentos preparados Preparación en el comedor Ambos

11. ¿Cuántas cocineras trabajan en el comedor estudiantil?

9.a. Contratados por la Junta: _____

9.b. Contratados por el MEP: _____

12. ¿Cuántas cocineras tienen el curso de manipulación de alimento aprobado?

13. ¿Cuántas tienen el carnet de manipulador de alimentos vigente?

14. ¿En el Libro de Actas de la Junta, consta el acuerdo de contratación de proveedores y cocineras para el 2013?

Si No

15. ¿Existe Comité de Salud y Nutrición (libro de actas del comité)?:

Si No

16. ¿Cuáles tiempos de comida se ofrece a los beneficiarios?

Desayuno Almuerzo Merienda/refrigerio

17. ¿Cuál es el horario de atención a los beneficiarios?

_____ Desayuno _____ Merienda _____ Almuerzo

18. ¿Se aplican los Menús del PANEA? Si No

19. ¿Por qué no?

20. ¿Encuentra sencillo aplicar los menús que establece el MEP?

SI NO

21. ¿Por qué no?

22. ¿Cuánto tiempo tardan las cocineras en servir los alimentos y atender los estudiantes?

23. ¿Quién es la persona encargada de hacer los pedidos a proveedores?

Cocinera Miembro de Junta Director
 Miembro de Patronato Miembro del CSN Otro

24. ¿Quién es la persona encargada de recibir los pedidos a proveedores?

Cocinera Miembro de Junta Director
 Miembro de Patronato Miembro del CSN Otro

25. ¿Indique las razones por las cuales no se utilizó el remanente en el periodo correspondiente, en el caso de que se disponga? **(Solamente a los centros con remanentes)**

26. ¿Con qué frecuencia entregan los proveedores los alimentos para ser preparados en el Comedor?

Diariamente Semanal Quincenal Mensual Otro _____

27. ¿Indique aspectos que mejoraría para la prestación del servicio de comedor?

28. Equipo: Indicar la cantidad de equipo, capacidad y estado en que se encuentra

Equipo	Cantidad	Capacidad	Estado	(codif)	(codif)	(codif)
Refrigeradora o cámara de refrigeración			()B ()R ()M			
Congelador			()B ()R ()M			
Baño María			()B ()R ()M			

)M			
Refresquera			()B ()R ()M			
Olla arrocera			()B ()R ()M			
Olla a presión			()B ()R ()M			
Cocina			()B ()R ()M			
Plancha			()B ()R ()M			
Licuada			()B ()R ()M			
Procesador de alimentos			()B ()R ()M			
Vasos						
Platos						
Cubiertos						

B= Funciona, R= Funciona pero tiene daños físicos, M= No funciona

29.Servicio de comedor: Indicar el espacio físico, sillas y mesas existentes en el comedor; su cantidad/capacidad y el estado en el caso de mobiliario.

	Cantidad /capacidad	Estado	(codif)	(codif)
Espacio físico del comedor	(m ²)			
Sillas	_____ () N/A	()B ()R ()M		
Mesas en el comedor	_____ () N/A	()B ()R ()M		
Cielo raso				

Ventanas				
----------	--	--	--	--

*Tomar fotografías del comedor (salón), área de preparación de alimentos y área de servicio (donde sirven los alimentos).

ENTREVISTADOR: _____