



अत्यन्त महत्वपूर्ण

सेवा में,

समस्त,
जिला शिक्षा अधिकारी (प्रारम्भिक शिक्षा)/
जिला परियोजना अधिकारी,
सर्व शिक्षा अभियान,
उत्तराखण्ड, देहरादून।

पत्रांक: एम०डी०एम०/24/210 /2013-14 दिनांक: जुलाई, 24, 2013
विषय:- मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत किचन कम स्टोर की व्यवस्था, खाना पकाने व परोसने का अनुश्रवण करने के सम्बन्ध में।

महोदय,

जैसा की आप विज्ञ हैं कि बिहार राज्य के जनपद-छपरा के प्राथमिक विद्यालय में विषाक्त भोजन खाने से मासूम बच्चों के मौत की हृदयविदारक घटना हुई है। इस दुर्घटना के संज्ञान के तहत प्रदेश में मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत संचालित समस्त विद्यालयों में किचन कम स्टोर का रखरखाव, खाद्य सामग्री का क्रय/भण्डारण, खाना पकाने/परोसने से सम्बन्धित समस्त गतिविधियों का नियमित अनुश्रवण किया जाना आवश्यक है।

अतः निर्देशित किया जाता है कि जनपद में संचालित राजकीय व राजकीय सहायता प्राप्त, स्थानीय निकाय, विशेष प्रशिक्षण शिविर एवं राष्ट्रीय बाल श्रमिक परियोजना के समस्त विद्यालयों का प्रत्येक माह संकुल/विकासखण्ड समन्वयकों के माध्यम से शत-प्रतिशत अनुश्रवण कराना सुनिश्चित करें। मध्याह्न भोजन योजना के अनुश्रवण के दौरान निम्नलिखित बिन्दुओं का अनुपालन कराना सुनिश्चित करें।

1. किचन कम स्टोर का रखरखाव एवं पेयजल व्यवस्था—
 - किचन कम स्टोर की उपलब्धता, निर्माण की स्थिति एवं आग से बचाव के उपाय।
 - पेयजल की उपलब्धता/स्वच्छता, भण्डारण तथा सफाई की व्यवस्था।
 - किचन में भोजन बनाने एवं खाद्य सामग्री रखे जाने वाले बर्तन/उपकरणों की उपलब्धता व स्वच्छता की स्थिति।
 - जिन विद्यालयों में किचन कम स्टोर का निर्माण कार्य प्रगति पर है उसे विशेष प्रयास कर तीव्र गति से मानकानुसार पूर्ण करवाना सुनिश्चित किया जाए।
 - खाद्यान्न भण्डारण, धोने व पकाने का कार्य केवल किचन कम स्टोर में ही किया जाना सुनिश्चित किया जाए। खुल स्थानों व कक्षा-कक्ष में किसी भी दशा में खाना न पकाया जाए।
 - किचन कम स्टोर में ताले की व्यवस्था हो ताकि किसी भी असामाजिक तत्व के द्वारा खाद्यान्न में अवांछित सामग्री का अपमिश्रण न किया जा सके।
2. खाद्य सामग्री का क्रय एवं भण्डारण—
 - मसाले व तेल एग मार्क युक्त होने चाहियें, क्रय करते समय प्रयोग करने की अन्तिम तिथि को अवश्य देख लिया जाए। खुले तेल/घी का कतई प्रयोग न किया जाए।
 - चावल व दाल साफ व अच्छी गुणवत्ता वाली होनी चाहिए। सब्जियाँ ताजी हों, जितनी की आवश्यकता हो उतनी ही खरीदी जाए।
 - नमक केवल आयोडीन युक्त व नमी रहित हो। दालों, मसालों व नमक को सूखे व बन्द डिब्बों में रखें। नमीयुक्त कमरों/कक्षा-कक्षों में चावल, दाल व अन्य खाद्य

0.1

सामग्री कदापि न रखी जाए। खाद्यान्न का भण्डारण केवल ग्रेन बिन में किया जाए। ग्रेन-बिन इस प्रकार से बनें हो कि खाद्यान्न की निकासी निचले तल से हो सके।

- खाद्यान्न में किसी भी प्रकार का कीटनाशक न रखा जाए अथवा किसी भी प्रकार के कीटनाशक का छिड़काव न किया जाए।
- खाद्य सामग्री का क्रय करने के लिए विभिन्न स्थानीय दुकानों का सर्वे किया जाए। प्रयास किया जाए की खाद्य सामग्री केवल उसी दुकान से क्रय की जाए जहाँ उच्च गुणवत्ता युक्त/एग मार्क/ब्राण्डेड सामग्री का विक्रय किया जाता है।
- सस्ता गल्ले से प्राप्त खाद्यान्न की गुणवत्ता सुनिश्चित कर ली जाए, किसी भी दशा में खराब खाद्यान्न को प्राप्त न किया जाए। इस हेतु प्रत्येक विद्यालय में चावल का नमूना रखा जाए जो कम से कम Fair Average Quality (FAQ) होगा।

3. व्यंजन पकाना व परोसना-

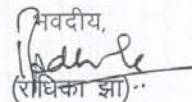
- सभी प्रकार के अनाज, दालों व सब्जियों को बीनकर, साफकर व धोकर ही पकाया जाए।
- खाना पकाने व पीने के पानी की गुणवत्ता सुनिश्चित की जाए। खाद्य पदार्थ धोने, पकाने व पीने के लिए शुद्ध पानी का इस्तेमाल किया जाए। पानी की टंकी को एक निश्चित समय अन्तराल के पश्चात् साफ किया जाए तथा निर्धारित मात्रा में पानी में ब्लीचिंग पावडर अथवा लाल दवा (पोटेशियम परमँगनेट), क्लोरीन टेबलेट मिलाकर उसे निसंक्रमित किया जाए।
- रसोईघर व किचन उपकरणों की नियमित सफाई की जाए ताकि मकड़ी, कॉकरोच, छिपकली आदि विषैले कीट व चूहे रसोई में न रहें।
- बच्चों को खाना परोसने से पूर्व अध्यापकों, भोजनमाताओं, विद्यालय प्रबन्ध समितियों के सदस्यों व अनुश्रवण करने वाले अधिकारियों/जनप्रतिनिधियों द्वारा खाने को चखकर खाने की गुणवत्ता को अवश्य जाँच लिया जाए। तैयार भोजन को चखने के लिए रोस्टर तैयार किया जाए व जिसके द्वारा भोजन को परोसने से पूर्व चखा गया उसका उल्लेख एक Food Test Register में निम्नलिखित प्रारूप के अनुसार प्रत्येक दिवस को अनिवार्य रूप से अंकित किया जाए।

Food Test Register का प्रारूप

तिथि	भोजन को चखकर जाँच करने वाले निरीक्षक का नाम	पद एवं पता	भोजन की गुणवत्ता पर टिप्पणी	हस्ताक्षर

समस्त प्रधानाध्यापकों/विद्यालय प्रबन्धन समिति के सदस्यों को यह भी अवगत करा दिया जाए कि किसी भी प्रकार की अप्रिय घटना होने की आशंका होने पर सबसे नजदीकी प्राथमिक/सामुदायिक स्वास्थ्य केन्द्र/जनपद के अस्पताल के डॉक्टर/विभागीय अधिकारियों को घटना से अवगत करा दें। इस हेतु चिकित्सा केन्द्रों/चिकित्सकों/अधिकारियों के दूरभाष/फैक्स नम्बर व विभाग के टॉल फ्री नम्बर 18001804132 को विद्यालय की दीवार पर पेण्ट से तत्काल अंकित कर दिया जाए।

किसी भी प्रकार की अप्रिय घटना के लिए संकुल/विकासखण्ड समन्वयक/विद्यालय प्रबन्ध समिति की जिम्मेवारी होगी। अतः यह आवश्यक है कि नियमित रूप से प्रत्येक विद्यालय का अनुश्रवण सुनिश्चित किया जाए तथा अनुश्रवण के दौरान पाई जाने वाली किसी भी कमी का तत्काल निराकरण करना सुनिश्चित करें ताकि मध्याह्न भोजन योजना में किसी भी अप्रिय घटना को रोका जा सके व योजना की गुणवत्ता सुनिश्चित की जा सके।

भवदीय,

 (राधिका झा)

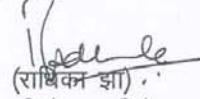
राज्य परियोजना निदेशक
 उत्तराखण्ड, देहरादून।



पृ0सं0/एम0डी0एम0/24/21e-22/2013-14 तद्दिनांक ।

प्रतिलिपि:- निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित:-

1. विशेष कार्याधिकारी, मा0 मुख्यमन्त्री, उत्तराखण्ड ।
2. निजि सचिव, मा0 शिक्षा मन्त्री, उत्तराखण्ड ।
3. सचिव, विद्यालयी शिक्षा, उत्तराखण्ड शासन, देहरादून ।
4. डॉ0 अमरजीत सिंह, अपर सचिव, मानव संसाधन विकास मन्त्रालय, दिल्ली ।
5. महानिदेशक, विद्यालयी शिक्षा, उत्तराखण्ड, देहरादून ।
6. समस्त जिला अधिकारी, उत्तराखण्ड को इस अनुरोध के साथ की जिला प्रशासन स्तर से भी औचक निरीक्षण कराना सुनिश्चित करें ।
7. समस्त मुख्य शिक्षा अधिकारी, उत्तराखण्ड ।
8. निदेशक, प्रारम्भिक शिक्षा, उत्तराखण्ड, देहरादून ।
9. निदेशक, माध्यमिक शिक्षा, उत्तराखण्ड, देहरादून ।
10. अपर निदेशक (मा0/बे0), गढ़वाल/कुमाऊँ मण्डल, उत्तराखण्ड ।
11. समस्त जिला शिक्षा अधिकारी (बेसिक/माध्यमिक), उत्तराखण्ड ।
12. समस्त खण्ड शिक्षा अधिकारी, जिला शिक्षा अधिकारी (बेसिक) के माध्यम से ।


(राजेश कुमार झा)

राज्य परियोजना निदेशक
उत्तराखण्ड, देहरादून ।

