

मध्याह्न भोजन योजना संदर्शिका

जुलाई, 2006



बेसिक शिक्षा विभाग
उत्तर प्रदेश

अनुक्रमणिका

1	मध्यान्ह भोजन योजना - एक दृष्टि में	5
2	प्रस्तावना	6
3	योजना के उद्देश्य, आच्छादन एवं विवरण	8
4	योजना का संचालन	10
5	योजना का क्रियान्वयन	13
6	मध्यान्ह भोजन की गुणवत्ता एवं विविधता	20
7	मध्यान्ह भोजन योजना की निरीक्षण एवं अनुश्रवण व्यवस्था	28
8	योजना के अंतर्गत विभिन्न अधिकारियों एवं गणमान्य व्यक्तियों के दायित्व	33
9	योजना के अंतर्गत नवीन प्रयोग, अन्य योजनाओं से समन्वय एवं भविष्य की दिशाएँ	37
10	योजना से संबंधित सूचनायें रखने हेतु निर्देश	39
11	महत्वपूर्ण राजाज्ञाओं एवं आदेशों की सूची	40
12	संलग्नक	42
13	कुछ उद्गार	49
14	उक्तियाँ एवं विचार	50



मध्यान्ह भोजन योजना - एक दृष्टि में

मध्यान्ह भोजन योजना के अन्तर्गत पका-पकाया भोजन प्रारम्भ किये जाने की तिथि	01 सितम्बर, 2004
योजना से आच्छादित जनपद	सभी 70 जनपद
विद्यालयों की संख्या एवं आच्छादन	<p>लगभग 1 लाख विद्यालय जिनमें निम्न विद्यालय सम्मिलित हैं-</p> <ul style="list-style-type: none"> ● परिषदीय प्राथमिक विद्यालय। ● राजकीय एवं राज्य सरकार से सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालय। ● समाज कल्याण विभाग से अनुदानित/सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालय। ● ई.जी.एस. एवं ए.आई.ई. केन्द्र। ● अल्प संख्यक कल्याण विभाग द्वारा अनुदानित कक्षा 1 से 5 तक की शिक्षा उपलब्ध कराने वाले मदरसे।
प्राथमिक विद्यालयों में बच्चों की संख्या	1 करोड़ 86 लाख
राज्य स्तरीय नोडल विभाग	बेसिक शिक्षा विभाग
जिला स्तरीय नोडल अधिकारी	जिलाधिकारी
भोजन उपलब्ध कराने का दायित्व	ग्राम प्रधान, सभासद/स्वयंसेवी संस्थाएँ
भोजन प्रदान करने के दिवस	प्रत्येक स्कूल दिवस (लगभग 220 दिन)
नवीन परिवर्तन लागत (15 अगस्त 2006 से)	रू0 2.00 प्रति छात्र प्रतिदिन



प्रस्तावना

जनसंख्या की दृष्टि से उत्तर प्रदेश भारत वर्ष का सबसे बड़ा प्रदेश है जिसकी आबादी 2001 की जनगणना के अनुसार 16.62 करोड़ है। विश्व का हर छठवां व्यक्ति भारत में निवास करता है तथा भारत में निवास करने वाला हर छठवां व्यक्ति उत्तर प्रदेश का निवासी है। प्रदेश में विकास के संकेतकों के अनुसार 40 प्रतिशत जनसंख्या गरीबी की रेखा से नीचे है तथा कुपोषण का शिकार है। विशेषकर 6-11 आयु वर्ग के बच्चों पर कुपोषण का गम्भीर प्रभाव पड़ता है। कुपोषण के कारण बच्चों में 4 प्रमुख तत्वों की कमी हो जाती है जिसके कारण बच्चों के शरीर पर पड़ने वाला कुप्रभाव **तालिका-1** में प्रदर्शित हैं-

क्रमांक	तत्व की कमी	शरीर पर प्रभाव
1	विटामिन 'ए'	मस्तिष्क विकास एवं शरीर की प्रतिरोधक क्षमता में कमी
2	प्रोटीन	आयु के अनुसार वजन का न बढ़ना
3	आयोडीन	बुद्धिलब्धि (आई.क्यू.) एवं शारीरिक विकास में कमी, घेंघा रोग
4	लौह तत्व (आयरन)	रक्त अल्पता (एनीमिया)

तालिका-1 पौष्टिक तत्वों की कमी एवं उसके प्रभाव

प्रदेश के लगभग 01 लाख परिषदीय प्राथमिक विद्यालयों में 1 करोड़ 86 लाख बच्चे शिक्षा ग्रहण कर रहे हैं। प्रदेश की जनता का अधिकांश भाग ग्रामीण क्षेत्रों में निवास करता है। शासन का यह संकल्प है कि उत्तम प्रदेश की परिकल्पना को साकार करने हेतु प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों, विशेषकर ग्रामीण क्षेत्रों के प्राथमिक विद्यालयों को सुदृढ़ता प्रदान की जाय।

प्रदेश के निम्न आय वर्गीय अभिभावकों के अधिकांश बच्चे परिषदीय प्राथमिक विद्यालयों में शिक्षा ग्रहण कर रहे हैं। एक सर्वे के अनुसार आर्थिक रूप से कमजोर परिवारों के 60 प्रतिशत बच्चे प्रातः काल बिना भोजन किये विद्यालयों में पढ़ने आते हैं। इनमें से 15.3 प्रतिशत बच्चे स्कूली शिक्षा पूर्ण करने से पूर्व विद्यालय छोड़ देते हैं। सरकार द्वारा इस विषम समस्या से उबरने हेतु कई प्रयास किये गये हैं। प्रदेश सरकार न केवल आर्थिक रूप से विपन्न बच्चों को छात्रवृत्ति प्रदान करती है अपितु सभी परिषदीय प्राथमिक विद्यालयों में बच्चों को निःशुल्क पाठ्य पुस्तकें भी उपलब्ध कराती है। बालिकाओं की शिक्षा को सुदृढ़ करने की दृष्टि से स्कूल ड्रेस दिये जाने का भी प्राविधान किया गया है।

उक्त सभी सुविधायें प्रदान करने के बाद भी यह देखा गया है कि यदि बच्चे कुपोषण का शिकार हैं तो उनकी शिक्षा ग्रहण करने की क्षमता में प्रतिकूल प्रभाव पड़ता



है। ऐसे छात्र सामान्यतः चार प्रकार के व्यवहार करते पाये गये हैं-

1. विद्यालय में नियमित रूप से न आना।
2. पढ़ाई पर ध्यान केंद्रित न कर पाने के कारण पिछड़ जाना।
3. परीक्षाओं में खराब परिणाम प्रदर्शित करना।
4. पढ़ाई पूर्ण करने से पूर्व विद्यालय छोड़ देना (ड्रॉप आउट) हो जाना।



अतः स्वस्थ एवं विकसित समाज की संकल्पना को साकार करने हेतु स्कूली बच्चों में कुपोषण दूर करना शीर्ष प्राथमिकता है। मध्यान्ह भोजन योजना इस दिशा में सर्वाधिक महत्वपूर्ण कदम है।

भोजन में विटामिन 'ए', प्रोटीन, आयोडीन तथा लौह तत्व (आयरन) जैसे महत्वपूर्ण तत्वों की कमी के कारण बच्चों के शारीरिक एवं मानसिक विकास पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ता है।



योजना के उद्देश्य, आच्छादन एवं विवरण

वर्ष 1995 में मध्यान्ह भोजन योजना प्रारम्भ हुयी थी। तत्समय प्रत्येक छात्र को इस योजना के अंतर्गत हर माह तीन किलोग्राम गेहूँ या चावल उपलब्ध कराया जाता था। केवल खाद्यान्न उपलब्ध कराये जाने से बच्चों का स्वास्थ्य एवं उनकी स्कूल में उपस्थिति पर अपेक्षित प्रभाव नहीं पड़ा।

तमिलनाडू में देश की सबसे पुरानी मध्यान्ह भोजन योजना संचालित है। वहाँ पर बच्चों को मध्यान्ह में पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराया जा रहा है। बच्चों को इस योजनांतर्गत विद्यालयों में मध्यावकाश में स्वादिष्ट एवं रुचिकर भोजन प्रदान किया जाता है। इससे न केवल छात्रों के स्वास्थ्य में वृद्धि होती है अपितु वह मन लगाकर शिक्षा ग्रहण भी कर पाते हैं। इससे विद्यालय छोड़ने (ड्रॉप आउट) की स्थिति में भी सुधार आया है। भारत सरकार द्वारा निर्देशित किया गया था कि बच्चों को समस्त प्रदेशों में मध्यान्ह अवकाश में पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराया जाये। कतिपय कारणों से इस योजना के अंतर्गत पका-पकाया भोजन उत्तर प्रदेश में सितम्बर, 2004 तक नहीं दिया जा सका।

विद्यालयों में पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराने के संबंध में मा0 सर्वोच्च न्यायालय एवं भारत सरकार के निर्देश

मा0 सर्वोच्च न्यायालय ने याचिका संख्या 196/2001 पीपुल्स यूनियन फार सिविल लिबर्टीज बनाम यूनियन आफ इण्डिया एवं अन्य में दिनांक 28-11-2001 को निर्देशित किया है कि 3 माह के अन्दर सरकार प्रत्येक राजकीय एवं राज्य सरकार से सहायता प्राप्त प्राइमरी विद्यालयों में पका पकाया भोजन उपलब्ध करायेगी। इस भोजन में 300 कैलोरी ऊर्जा तथा 8-12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध होगा और यह भोजन वर्ष में कम से कम 200 दिनों तक उपलब्ध कराया जायेगा। माननीय न्यायालय ने यह भी निर्देशित किया है कि योजना के अंतर्गत औसतन अच्छी गुणवत्ता का खाद्यान्न उपलब्ध कराया जायेगा।

प्रदेश में दिनांक 01 सितम्बर, 2004 से पका-पकाया भोजन प्राथमिक विद्यालयों में उपलब्ध कराने की योजना आरम्भ कर दी गयी है। वर्तमान में भारत सरकार द्वारा मानकों में परिवर्तन करते हुए यह निर्धारित किया गया है कि उपलब्ध कराये जा रहे भोजन में कम से कम 450 कैलोरी ऊर्जा व 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध हो।

मध्यान्ह भोजन योजना कार्यक्रम के मुख्य उद्देश्य

प्रदेश सरकार शिक्षा की विभिन्न योजनाओं में अत्यधिक पूंजी निवेश कर रही है। इस पूंजी निवेश का पूर्ण लाभ तभी प्राप्त होगा जब बच्चे कुपोषण से मुक्त होकर अपनी पूर्ण क्षमता से शिक्षा निर्बाध रूप से ग्रहण करते रहें। मध्यान्ह भोजन योजना इस लक्ष्य को प्राप्त करने में महत्वपूर्ण कड़ी है। इस योजना के माध्यम से शिक्षा के सार्वभौमीकरण के निम्न लक्ष्यों की प्राप्ति होगी-

- प्राथमिक कक्षाओं के नामांकन में वृद्धि।
- छात्रों को स्कूल में पूरे समय रोके रखना तथा विद्यालय छोड़ने की प्रवृत्ति (ड्रॉप आउट) में कमी।



- निर्बल आय वर्ग के बच्चों में शिक्षा ग्रहण करने की क्षमता विकसित करना।
- छात्रों को पौष्टिक आहार प्रदान करना।
- विद्यालय में सभी जाति एवं धर्म के छात्र-छात्राओं को एक स्थान पर भोजन उपलब्ध करा कर उनके मध्य सामाजिक सौहार्द, एकता एवं परस्पर भाई-चारे की भावना जागृत करना।

योजना का आच्छादन

यह योजना निम्न प्रकार के विद्यालयों में संचालित है-

- परिषदीय प्राथमिक विद्यालय।
- राजकीय एवं राज्य सरकार से सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालय।
- समाज कल्याण विभाग से अनुदानित/सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालय।
- ई.जी.एस. एवं ए.आई.ई. केन्द्र।
- अल्प संख्यक कल्याण विभाग द्वारा अनुदानित कक्षा 1 से 5 तक की शिक्षा उपलब्ध कराने वाले मदरसे।

वर्तमान में भारत सरकार द्वारा मानकों में परिवर्तन करते हुए यह निर्धारित किया गया है कि उपलब्ध कराये जा रहे भोजन में कम से कम 450 कैलोरी ऊर्जा व 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध हो।

सरकार द्वारा मध्यान्ह भोजनान्तर्गत प्रत्येक छात्र पर रू0 3.31 प्रतिदिन व्यय किया जा रहा है।

योजना का नया स्वरूप

प्रदेश में दिनांक 01 सितम्बर, 2004 से पका-पकाया भोजन प्राथमिक विद्यालयों में उपलब्ध कराने की योजना आरम्भ की गयी। तत्समय प्रत्येक छात्र को भोजन उपलब्ध कराने हेतु 100 ग्राम गेहूँ/चावल प्रति छात्र प्रति दिन तथा उससे भोजन बनाने हेतु (परिवर्तन लागत) रू0 1.00 प्रति छात्र प्रतिदिन दी जाती थी। यह अनुभव किया गया कि थोड़ी धनराशि और अधिक व्यय करने पर भोजन को और पौष्टिक एवं सुस्वादु बनाया जा सकता है।

उक्त पृष्ठभूमि में यह निर्णय लिया गया कि रू0 1.00 के स्थान पर दिनांक 15 अगस्त, 2006 से रू0 2.00 प्रति छात्र प्रति दिन परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) उपलब्ध करायी जाये। इससे भोजन में पौष्टिक तत्व, स्वाद, गुणवत्ता एवं मात्रा में वृद्धि होना स्वाभाविक है। योजना के पोषण मानकों में वृद्धि करते हुए प्रत्येक छात्र को प्रतिदिन 450 कैलोरी ऊर्जा एवं 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध कराया जायेगा। प्रत्येक छात्र पर प्रतिदिन व्यय की जाने वाली धनराशि का विवरण **तालिका-2** में प्रदर्शित है-

क्रमांक	मद	उपलब्ध धनराशि (रू0 में)
1	100 ग्राम गेहूँ/चावल की अनुमानित लागत	1.11
2	परिवर्तन लागत	2.00
3	परिवहन लागत	0.08
4	प्रबंधन एवं अनुश्रवण लागत	0.02
	योग	3.31

तालिका-2 मध्यान्ह भोजन हेतु प्रति छात्र प्रति दिन व्यय



योजना का संचालन

प्रदेश के लगभग एक लाख प्राथमिक विद्यालयों में मध्याह्न भोजन योजना संचालित करना एक दुरुह कार्य है। इसको सुचारु रूप से संचालित किये जाने हेतु शिक्षा विभाग के अतिरिक्त खाद्य एवं रसद विभाग, पंचायत राज विभाग, नगर विकास विभाग, ग्राम्य विकास विभाग, वित्त विभाग एवं स्वास्थ्य विभाग की भूमिकाएँ अत्यंत महत्वपूर्ण हैं। प्रत्येक जनपद पर उक्त सभी विभागों के बीच समन्वय स्थापित कर योजना को कुशलतापूर्वक संचालित करने हेतु जिलाधिकारी को नोडल अधिकारी बनाया गया है।

यह स्वाभाविक है कि यदि समुदाय की सहभागिता से मध्याह्न भोजन योजना संचालित की जाये तो भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित होगी। प्रदेश में ग्राम पंचायतों एवं नगर निकायों की सुदृढ़ व्यवस्था का लाभ उठाते हुए योजना पूर्ण रूप से विकेन्द्रीकृत की गयी है। प्रदेश के स्कूलों में मध्याह्न भोजन उपलब्ध कराने का दायित्व ग्राम पंचायतों एवं नगर निकायों को सौंपा गया है। जिलाधिकारी का यह दायित्व है कि वह खाद्यान्न एवं परिवर्तन लागत ग्राम पंचायत/नगर निकाय को उपलब्ध करायेंगे। इसके अतिरिक्त वह इन संस्थाओं का मार्ग दर्शन एवं कार्यों का अनुश्रवण निरंतर करते रहेंगे। नगर क्षेत्र में वैकल्पिक व्यवस्था के रूप में जिलाधिकारी यह कार्य स्वयंसेवी संस्थाओं को सौंप सकते हैं।

विद्यालयों में पके-पकाये भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने हेतु निम्नांकित समितियों का गठन किया गया है-

ग्राम पंचायत स्तर पर गठित समिति

- | | |
|--|---------|
| 1. ग्राम प्रधान | अध्यक्ष |
| 2. संबंधित ग्राम प्रधान द्वारा मनोनीत 2 महिलायें जो अभिभावक भी हों | सदस्य |
| 3. संबंधित विद्यालय के प्रधान अध्यापक | सदस्य |
| 4. 2 पुरुष अभिभावक जो ग्राम प्रधान द्वारा मनोनीत होंगे- | सदस्य |

नगर क्षेत्रों के स्तर पर गठित वार्ड समिति

- | | |
|---|---------|
| 1. संबंधित वार्ड के सभासद | अध्यक्ष |
| 2. संबंधित वार्ड के सभासद द्वारा मनोनीत 2 स्थानीय महिलायें जो अभिभावक भी हों- | सदस्य |
| 3. विद्यालय के प्रधान अध्यापक | सदस्य |
| 4. 2 पुरुष अभिभावक जो वार्ड के सभासदों द्वारा मनोनीत होंगे | सदस्य |

ग्रामीण क्षेत्रों में योजना के संचालन का दायित्व ग्राम प्रधानों तथा शहरी क्षेत्रों में सभासदों को सौंपा गया है।

जनपद स्तरीय समिति

प्राथमिक कक्षाओं में अध्ययनरत बच्चों को पका-पकाया भोजन प्रतिदिन उपलब्ध कराए जाने हेतु जनपद स्तर पर भी एक समिति गठित की गयी है जिसकी प्रत्येक माह कम से कम एक बैठक अवश्य की



जाये। जनपद स्तरीय समिति की गठन निम्नवत होगा-

1. जिलाधिकारी	अध्यक्ष
2. मुख्य विकास अधिकारी	सदस्य
3. जिला विद्यालय निरीक्षक	सदस्य
4. जिला कार्यक्रम अधिकारी	सदस्य
5. जिला पूर्ति अधिकारी	सदस्य
6. मुख्य चिकित्सा अधिकारी	सदस्य
7. समस्त उप मुख्य चिकित्सा अधिकारी	सदस्य
8. जिला विकास अधिकारी	सदस्य
9. परियोजना निदेशक, डी०आर०डी०ए०	सदस्य
10. जिला समाज कल्याण अधिकारी	सदस्य
11. जिला पंचायतराज अधिकारी	सदस्य
12. जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी	सदस्य / सचिव
13. संबंधित नगर आयुक्त / नगर पंचायत के अधिशाषी अधिकारी	सदस्य
14. भारतीय खाद्य निगम / उ०प्र० राज्य खाद्य एवं आवश्यक वस्तु निगम के अधिकारी	सदस्य

राज्य स्तरीय समिति

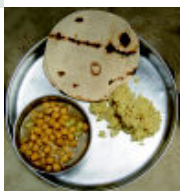
उक्त योजना की नियमित समीक्षा एवं अनुश्रवण हेतु शासन स्तर पर भी निम्नवत एक समिति गठित की जायेगी जो योजना की प्रगति की त्रैमासिक समीक्षा करेगी :-

1. प्रमुख सचिव, शिक्षा / प्रमुख सचिव, बेसिक शिक्षा	अध्यक्ष
2. प्रमुख सचिव / सचिव, पंचायती राज	सदस्य
3. प्रमुख सचिव / सचिव, नियोजन	सदस्य
4. प्रमुख सचिव / सचिव, वित्त	सदस्य
5. प्रमुख सचिव / सचिव, नगर विकास	सदस्य
6. प्रमुख सचिव / सचिव, खाद्य एवं रसद विभाग	सदस्य
7. प्रबंध निदेशक, उ०प्र० राज्य खाद्य एवं आवश्यक वस्तु निगम	सदस्य
8. निदेशक, बेसिक शिक्षा विभाग	सदस्य
9. निदेशक, पंचायती राज विभाग	सदस्य
10. वित्त नियंत्रक, उ०प्र० बेसिक शिक्षा परिषद	सदस्य

ग्रामीण क्षेत्रों में विद्यालयों में पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराने की व्यवस्था

ग्रामीण क्षेत्रों के विद्यालयों में भोजन उपलब्ध कराने का दायित्व ग्राम पंचायतों का है। योजना के संचालन में खाना पकाने तथा समय से बच्चों को खिलाने के लिए ग्राम प्रधान को जिम्मेदारी सौंपी गयी है। भोजन पकाने हेतु आवश्यक सामग्री यथा-ईंधन, दाल, सब्जी, नमक, मिर्च, मसाले, चीनी, दूध इत्यादि तथा

इस योजना के संचालन हेतु जिलाधिकारी को नोडल अधिकारी नामित किया गया है।



खाना बनाने वाले की मजदूरी एवं खाद्यान्न लाने के कार्टेज व्यय की व्यवस्था ग्राम प्रधान करेंगे। भोजन बनाने में प्रयुक्त दाल, तेल, मसाले, सब्जी व अन्य सामग्री उच्च गुणवत्ता की होनी चाहिए। भोजन बनाने में आयोडाइज्ड नमक का ही प्रयोग किया जाये। भोजन बनाने में स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा जाना अपेक्षित है। यह व्यवस्थायें परिवर्तन लागत की धनराशि से की जानी है। परिवर्तन लागत जिलाधिकारी द्वारा ग्रामनिधि में स्थानान्तरित की जाती है तथा इस खाते का संचालन ग्राम प्रधान तथा ग्राम पंचायत अधिकारी द्वारा संयुक्त रूप से किया जाता है। परिवर्तन लागत तथा खाद्यान्न का लेखा-जोखा ग्राम पंचायतों द्वारा रखा जायेगा।

सामान्यतः ग्रामीण क्षेत्रों में स्वयंसेवी समूहों को दायित्व सौंपे जाने की नीति नहीं है। स्वयंसेवी समूहों के किचन प्रायः विद्यालयों से दूर होते हैं जहाँ से भोजन ग्रामीण क्षेत्रों में स्थित विद्यालयों में पहुँचते-पहुँचते ठण्डा हो जाता है। यदि दुर्भाग्यवश भोजन दूषित हो जाये तो उसका व्यापक प्रभाव पड़ता है। योजना के अनुश्रवण में भी कठिनाईयाँ आती हैं तथा शिकायतें प्राप्त होती रहती हैं। जहाँ प्रधान कार्य करने में असमर्थ हो, विकल्प के रूप में स्वयंसेवी संस्था पर विचार किया जा सकता है।

शहरी क्षेत्रों में विद्यालयों में पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराने की व्यवस्था

प्रदेश के शहरी क्षेत्रों में नगर निकायों, नगर पंचायतों एवं नगर पालिकाओं को पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराये जाने का दायित्व शासनादेश दिनांक 25-6-2004 के द्वारा दिया गया है। योजना में यह प्राविधान था कि वार्ड समितियाँ ग्राम पंचायतों की भाँति अपने क्षेत्र के अंतर्गत सभी स्कूलों में मध्याह्न भोजन उपलब्ध करायेंगी। नगर क्षेत्रों में कई वार्ड कमेटियों में स्कूलों की संख्या अधिक है। वार्ड सभासद सामान्यतः कई कार्यों में व्यस्त रहते हैं। यह अनुभव किया गया कि वार्ड समितियाँ इस योजना के संचालन में ग्राम पंचायतों की भाँति दक्ष नहीं हैं जिस कारण नगरीय क्षेत्र में योजना के संचालन में कठिनाईयों का अनुभव किया गया।

सचिव बेसिक शिक्षा द्वारा दिनांक 1-12-2004 को समस्त जिलाधिकारियों को यह निर्देश दिये गये हैं, कि स्वयंसेवी संस्थाओं को इस कार्यक्रम से जोड़ने का प्रयास किया जाय। स्वयंसेवी संस्थाओं को खाद्यान्न एवं कन्वर्जन कास्ट सीधे जिलाधिकारियों द्वारा उपलब्ध कराने की व्यवस्था की गयी है एवं आवश्यकतानुसार उन्हें एक से अधिक विद्यालयों हेतु केन्द्रीय किचन चलाने की अनुमति प्रदान की गयी है। नगर क्षेत्रों में स्वयंसेवी संस्थाओं के माध्यम से योजना को प्रभावी ढंग से लागू करने में पर्याप्त सहायता मिली है। यह कार्य जिलाधिकारी एवं स्वयंसेवी संस्था के मध्य हुए अनुबंध के आधार पर सम्पन्न किया जाता है।

जिलाधिकारी द्वारा स्वयंसेवी संस्थाओं का चयन सावधानीपूर्वक किया जाना चाहिए। नगरीय क्षेत्रों में स्वयंसेवी संस्थाओं को भोजन बनाने का दायित्व दिया जा सकता है। ग्रामीण क्षेत्रों में स्वयंसेवी संस्थाओं का प्रयोग उसी दशा में किया जाना चाहिए जब ग्राम प्रधान भोजन तैयार कराने में असमर्थ हो।



योजना का क्रियान्वयन

इस योजना के अंतर्गत भोजन पकाने हेतु खाद्यान्न के अतिरिक्त वित्तीय एवं मानव संसाधन तथा आधारभूत सुविधाओं की आवश्यकता है। यह सुविधायें स्कूल परिसर में ही उपलब्ध होना आवश्यक है, जिससे कि विद्यालय परिसर में ही भोजन पकाया जा सके। विद्यालय स्तर पर निम्न आधारभूत सुविधायें उपलब्ध होनी चाहिए-

1. किचनशेड जिसमें स्टोर की सुविधा हो।
2. चूल्हा अथवा कैंटीन बर्नर एवं गैस सिलेण्डर।
3. हैण्डपम्प अथवा नल का पानी जिसका प्रयोग खाना पकाने एवं बर्तन आदि धोने हेतु किया जाता है।
4. खाना पकाने तथा सामग्रियों के भण्डारण हेतु बर्तन।
5. रसोईये की व्यवस्था।

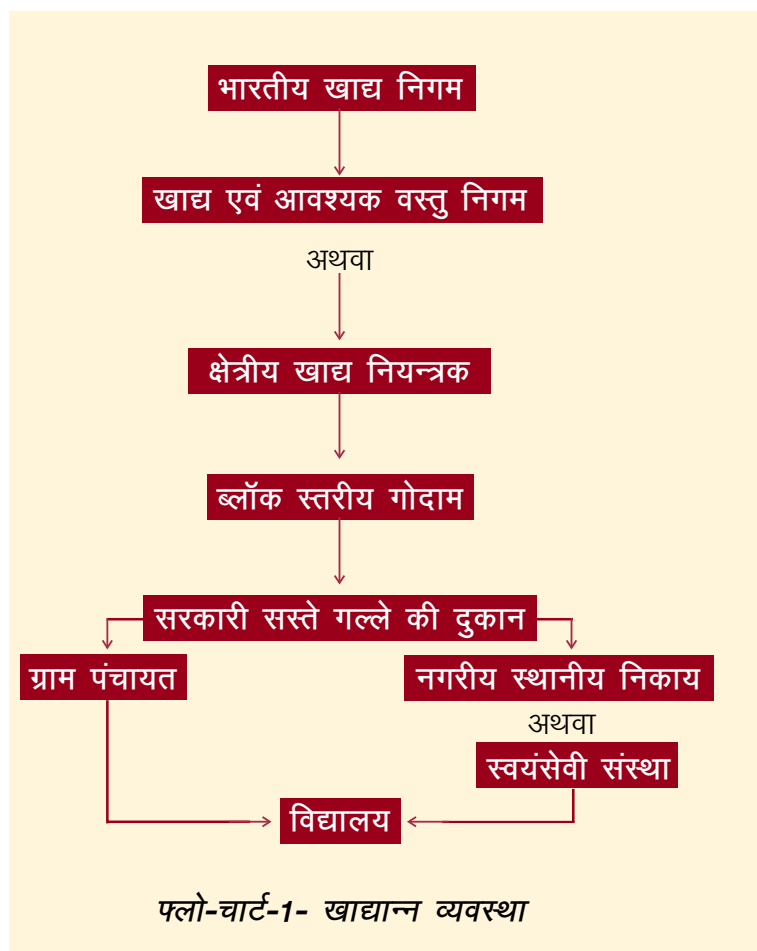
उपरोक्त सभी सुविधाओं की व्यवस्था मध्यान्ह भोजन योजना, सर्व शिक्षा अभियान एवं एस0जी0आर0वाई0 के माध्यम से की गयी है।

खाद्यान्न की आपूर्ति एवं गुणवत्ता

- सरकार द्वारा 100 ग्राम अनाज प्रति बच्चा प्रति स्कूल दिवस के आधार पर वर्ष में कम से कम 200 दिनों हेतु विद्यालय स्तर पर उपलब्ध कराया जाता है।
- भोजन के मेनू में प्रत्येक सप्ताह चार दिन चावल आधारित भोजन तथा दो दिन गेहूँ आधारित भोजन छात्रों को खिलाए जाने की व्यवस्था की गई है।
- विद्यालय में खाद्यान्न की उपलब्धता खाद्य एवं नागरिक आपूर्ति विभाग के कोटेदारों के माध्यम से की जाती है। कोटेदार से खाद्यान्न प्राप्त करने से पूर्व यह सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है कि चावल 'ए' ग्रेड का है और गेहूँ निर्धारित उच्च श्रेणी का है। किसी भी दशा में खराब/सड़े-गले अथवा निम्नकोटि के खाद्यान्न का प्रयोग भोजन बनाने में नहीं किया जायेगा।
- योजनान्तर्गत अच्छी कोटि के खाद्यान्न का ही प्रयोग हो, इस हेतु एफ0सी0आई0 गोदाम से विद्यालय तक पहुँचने वाले खाद्यान्न की तीन चरणों में सैम्पल जाँच करने की भी व्यवस्था की गयी है। एफ0सी0आई0 द्वारा प्रेषित खाद्यान्न के सैम्पल के पैकेट जिलाधिकारी, जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी एवं खाद्य एवं आपूर्ति विभाग के अधिकारियों को मिलान हेतु भेजे जायेंगे।
- एफ0सी0आई0 के क्षेत्रीय गोदाम से ब्लॉक स्तरीय गोदाम में स्थानान्तरित होते समय तथा कोटेदार से ग्राम प्रधान को प्राप्त होने वाले खाद्यान्न की गुणवत्ता की जाँच प्राप्त सैम्पल से अनिवार्य रूप से की जायेगी।
- एफ0सी0आई0 गोदाम से विद्यालय तक खाद्यान्न पहुँचाने की व्यवस्था **प्लो चार्ट-1** में दर्शित है। खाद्य एवं आवश्यक वस्तु निगम द्वारा लखनऊ, देवीपाटन, बरेली एवं मुरादाबाद मण्डलों के सभी जनपदों में खाद्यान्न का परिवहन किया जाता है। शेष मण्डलों में खाद्यान्न की परिवहन व्यवस्था क्षेत्रीय खाद्य नियंत्रक द्वारा की जाती है।

योजना में खाद्यान्न उच्चकोटि का ही प्रयोग किया जाना चाहिए। 'ए' ग्रेड का चावल तथा औसत अच्छी गुणवत्ता का गेहूँ ही कोटेदार से प्राप्त किया जाये।

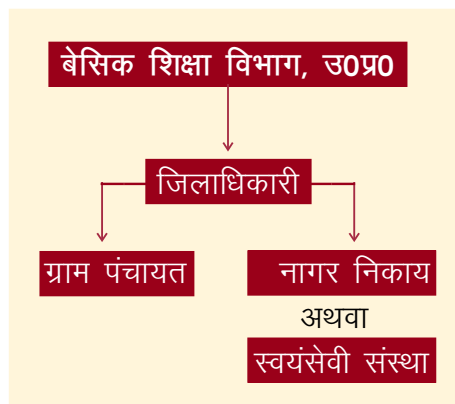




योजना संचालन हेतु वित्तीय संसाधन की व्यवस्था

- उपलब्ध कराये गये अनाज को पके-पकाये भोजन में परिवर्तित करने हेतु परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) रूपये 1.00 प्रति छात्र प्रति दिन के स्थान पर अब नए मानकों के अनुसार रूपये 2.00 प्रति छात्र प्रति दिन नियत की गई है। यह धनराशि संबंधित विद्यालय की ग्राम सभा/स्थानीय नगरीय निकाय/स्वयंसेवी संस्थाओं (जो भी भोजनप्रदाता हों) को उपलब्ध करायी जाएगी। यह नवीन दर 01 अगस्त, 06 से लागू होगी।
- ग्रामीण क्षेत्र में परिवर्तन लागत ग्रामनिधि में जिलाधिकारी द्वारा स्थानान्तरित की जाती है। इसका आहरण भोजन पकवाने हेतु ग्राम प्रधान तथा ग्राम पंचायत अधिकारी के संयुक्त हस्ताक्षर से किया जाता है। नगर क्षेत्र में यह धनराशि नागर निकायों अथवा स्वयंसेवी संस्थाओं को उपलब्ध कराई जाती है। उल्लेखनीय है कि इस योजना का क्रियान्वयन एवं संचालन **फ्लो चार्ट-2** में दर्शित है।
- रसोईये, ईंधन, भोजन में प्रयुक्त होने वाली सामग्री जैसे तेल, दाल, सब्जी, नमक तथा मसाले आदि की व्यवस्था उपलब्ध करायी गयी परिवर्तन लागत से भुगतान की जायेगी।





फ्लो-चार्ट-2-वित्तीय व्यवस्था

रसोईया की व्यवस्था

- ग्राम प्रधानों अथवा वार्ड सभासदों को अनुबंध के आधार पर रसोईये को कार्ययोजित करने की शक्ति प्रदान की गयी है। उन्हें यह भी निर्देशित किया गया है कि अनुसूचित जाति/अनुसूचित जनजाति की महिलाओं विशेषकर विधवा, परित्यक्ता या अन्य दुर्बल श्रेणी की महिलाओं को रसोईये के कार्य में प्राथमिकता दी जाये।
- रसोईये को पारिश्रमिक एस०जी०आर०वाई० से रुपये 58/- प्रतिदिन की दर से अथवा रुपये 35 एवं पांच किलो अनाज प्रति दिन की दर से भुगतान किया जाना है।
- रसोईयों को भोजन पकाने में दक्ष बनाने हेतु एक दिवसीय प्रशिक्षण विकास खण्ड स्तर पर आयोजित किया जाना प्रस्तावित है।
- जहाँ पर छात्रों की संख्या 200 से अधिक हो, वहाँ पर ग्राम प्रधान द्वारा रसोईये के सहायक की भी नियुक्ति की जा सकती है।

ईंधन एवं गैस बर्नर की व्यवस्था

- भोजन पकाने हेतु ईंधन की व्यवस्था परम आवश्यक है। इस प्रकार के ईंधन का प्रयोग करना चाहिए जो कि कम धुँआ करता हो तथा पर्यावरण को कम से कम क्षति पहुँचाता हो। ग्रामीण क्षेत्रों में पारम्परिक ईंधन जैसे लकड़ी, कोयले, मिट्टी का तेल (स्टोव) तथा कंडे का प्रयोग किया जाता है।
- पारम्परिक ईंधनों के प्रयोग में काफी धुँआ उत्पन्न होता है जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है। दूसरी ओर पारम्परिक ईंधनों से खाना पकाने में अधिक लागत आती है तथा भोजन पकाने में समय भी अधिक लगता है।
- एल०पी०जी० गैस बहुत उपयोगी ईंधन का स्रोत है जिसमें भोजन पकाने से पूर्व तैयारी नहीं करनी पड़ती है। यह पर्यावरण को कोई हानि नहीं पहुँचाता तथा इससे कोई धुँआ भी उत्पन्न नहीं होता है।

अच्छी गुणवत्ता के तेल, मसाले, दाल, सब्जी आदि के प्रयोग से भोजन अधिक पौष्टिक एवं स्वादिष्ट हो जाता है।



- वर्तमान में लगभग प्रत्येक ब्लॉक स्तर पर एल0पी0जी0 गोदाम स्थित है जिससे सुगमतापूर्वक प्रत्येक विद्यालय पर गैस सिलेण्डर पहुँचाये जा सकते हैं। गैस सिलेण्डर के माध्यम से भोजन पकाना बहुत सुविधाजनक है एवं इसके उपयोग का अधिकाधिक प्रयास किये जाना चाहिए।
- भोजन पकाने हेतु कैंटीन बर्नर डबल गैस सिलेण्डर तथा डिपाजिट हेतु रूपये 2500/- की दर से व्यवस्था, एस0जी0आर0वाई0 से, सम्प्रति की गयी है। भविष्य में शत-प्रतिशत विद्यालयों में गैस चूल्हा उपलब्ध कराया जाना प्रस्तावित है।
- गैस सिलेण्डर पर भोजन पकाने से पूर्व रसोईयों को सुरक्षा संबंधी प्रशिक्षण अवश्य दिलाया जाये।
- गैस बर्नरों एवं खाना पकाने एवं पानी रखने के बर्तनों हेतु भारत सरकार द्वारा रू0 5000/- प्रति विद्यालय चरणबद्ध रूप में उपलब्ध कराया जायेगा। इससे गैस चूल्हों एवं बर्तनों की उपलब्धता सुनिश्चित हो जायेगी।
- एक सर्वे के अनुसार मध्याह्न भोजन में उपयोग किये जा रहे ईंधन स्रोतों के उपयोग का विवरण **तालिका-3** में प्रदर्शित है-

ईंधन का स्रोत	प्रतिशत उपयोग
भट्टी	12.5
चूल्हा	56.8
गैस	29.8
अन्य	0.9
योग	100

तालिका-3 विभिन्न प्रकार के ईंधन का उपयोग

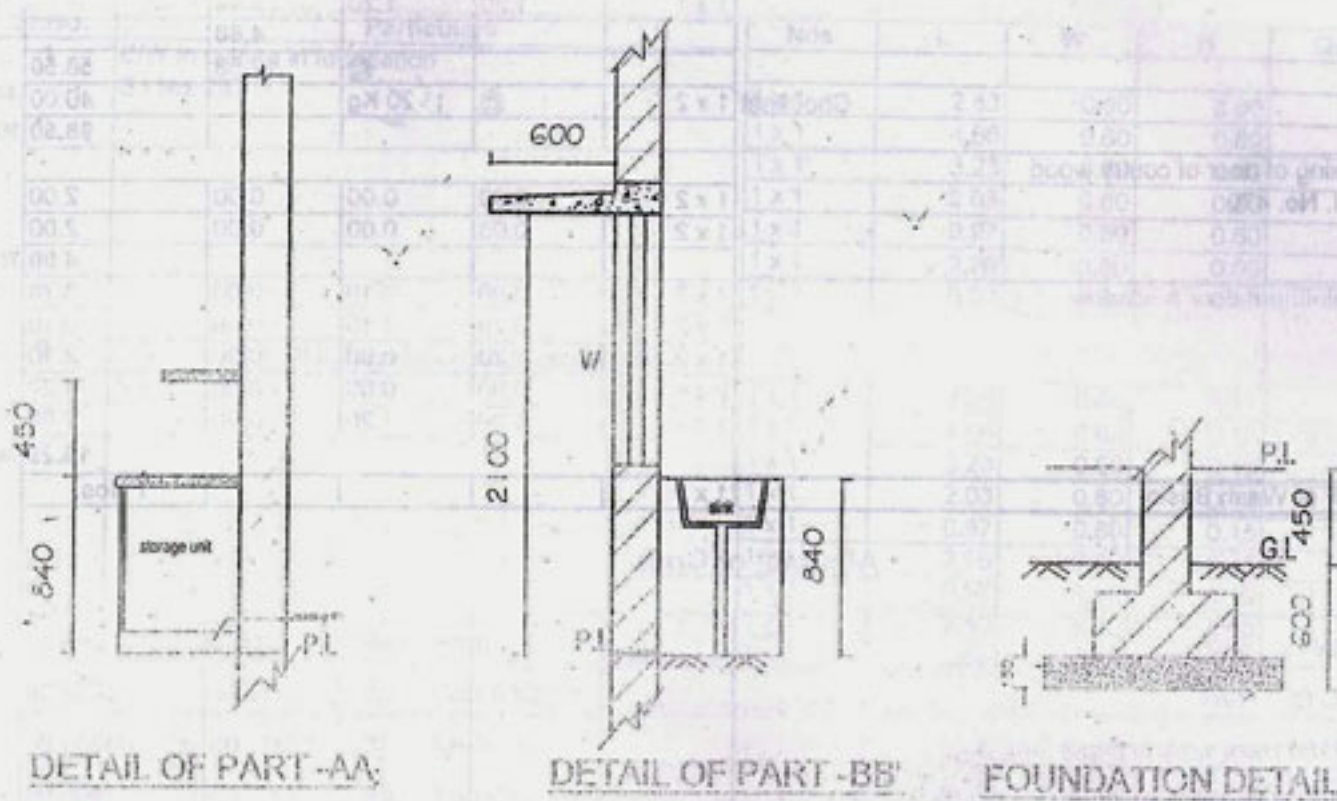
बर्तनों की व्यवस्था

सर्व शिक्षा अभियान के अंतर्गत हर वर्ष रू0 2000/- की व्यवस्था प्रत्येक विद्यालय हेतु विद्यालय विकास अनुदान के रूप में की जाती है। वर्ष 2004 में यह निर्देशित किया गया था कि बर्तनों की व्यवस्था के लिए विद्यालय विकास अनुदान के रूप में स्वीकृत रू0 2000/- का उपयोग कर लिया जाये। यदि अतिरिक्त धन की आवश्यकता हो तो विद्यालय विकास अभिदान खाते से बर्तनों हेतु व्यय कर लिया जाये। सभी विद्यालयों में इस प्रकार खाना पकाने के बर्तनों की व्यवस्था कर ली गयी है। भविष्य हेतु यह भी व्यवस्था कर ली गयी है कि विद्यालय विकास अनुदान के अंतर्गत प्रथमतः बर्तनों की कमी, यदि कोई हो, तो उसे दूर करने हेतु व्यय कर लिया जाये।

किचनशेड का निर्माण

- विद्यालयों में खाना पकाने तथा खाद्य सामग्री को सुरक्षित रखने हेतु नगरीय क्षेत्रों में राज्य नगरीय विकास अभिकरण एवं स्वर्ण जयन्ती शहरी रोजगार योजना के उपघटक नगरीय मजदूरी कार्यक्रम (यू0डब्ल्यू0ई0पी0) के अंतर्गत तथा ग्रामीण क्षेत्रों के प्राथमिक विद्यालयों में सम्पूर्ण ग्रामीण रोजगार योजना के अंतर्गत किचनशेड का निर्माण कार्य कराया जा रहा है। एक किचनशेड की लागत रू0 35000/- आगणित की गयी है। इसका प्लान **रेखाचित्र-1** में दर्शित है।

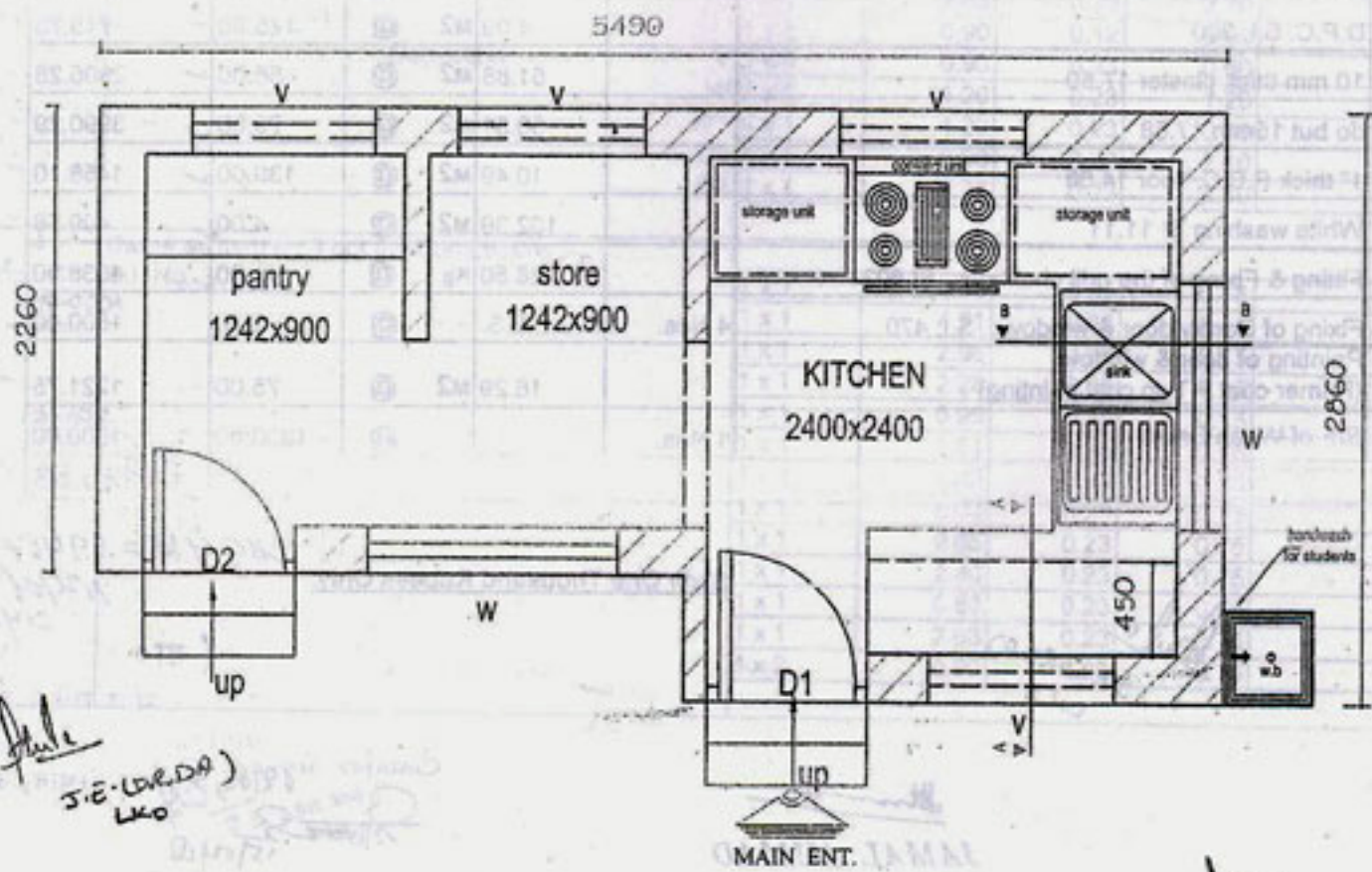




DETAIL OF PART-AA

DETAIL OF PART-BB

FOUNDATION DETAIL



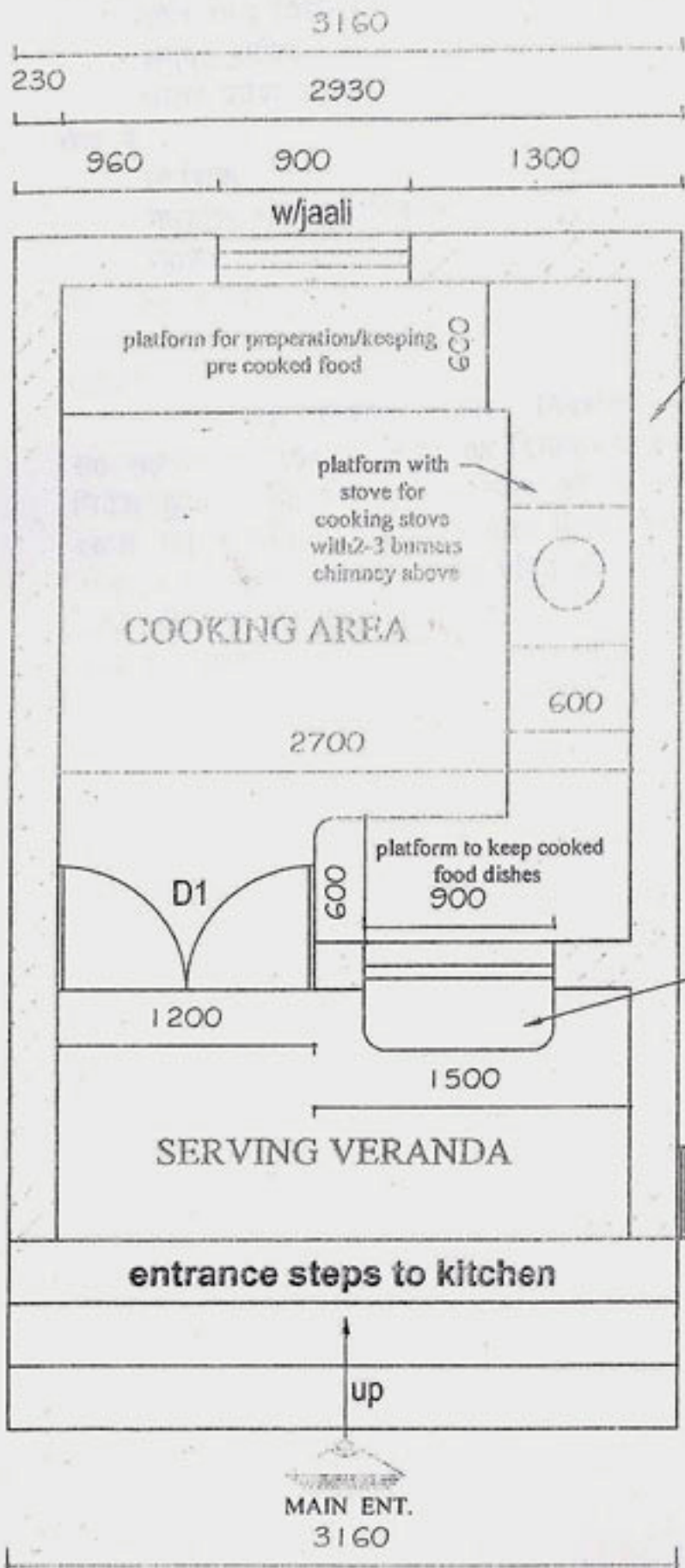
KITCHEN DETAIL

Handwritten signature
J.E. (D.R.D.A.)
Lko

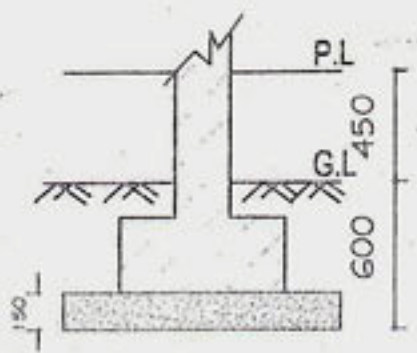
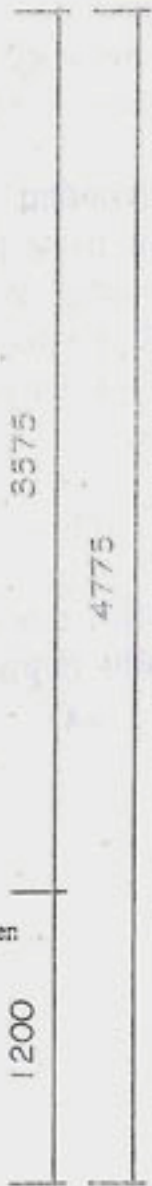
JAMAL AHMAD
Assistant Engineer
D.R.D.A. Lucknow

Handwritten signature
JAMAL AHMAD
Assistant Engineer
D.R.D.A. Lucknow
Counter Signal

Handwritten signature
Principal
Institute of Hotel Management
Catering and Nutrition
LUCKNOW



This portion of the kitchen can be semi-open with walls only upto sill level



KITCHEN DETAIL

FOUNDATION DETAIL

JAMAL AHMAD

[Signature]

- सर्व शिक्षा अभियान के अंतर्गत वर्ष 2006-07 में 82,000 अतिरिक्त कक्ष स्वीकृत किये गये हैं। इन अतिरिक्त कक्षा-कक्ष में किचनशेड का भी प्राविधान सम्मिलित है। इस प्रकार प्रदेश में इन अतिरिक्त कक्षा-कक्षों के निर्माण से स्वतः ही विद्यालयों में किचनशेडों की व्यवस्था सुनिश्चित हो जायेगी। नवीन कक्षा-कक्ष का चित्र रेखाचित्र -2 में दर्शित है।
- जहाँ अन्य योजनाओं से किचनशेड का निर्माण नहीं हो पायेगा वहाँ किचनशेडों का निर्माण भारत सरकार की सहायता से योजना के अंतर्गत इस हेतु उपलब्ध कराये गये धन से किया जायेगा।

गैस चूल्हे के प्रयोग से फेफड़ों तथा आँख को नुकसान पहुँचाने वाला धुँआ उत्पन्न नहीं होता है और यह सस्ता भी है।



मध्याह्न भोजन की गुणवत्ता एवं विविधता

मध्याह्न भोजन की विविधता

एक ही प्रकार का भोजन नित्य करने से बच्चों की भोजन के प्रति रुचि कम हो जाती है तथा छात्रों को सभी पौष्टिक तत्व प्राप्त नहीं हो पाते हैं। इस समस्या के समाधान हेतु सप्ताह के प्रत्येक कार्यदिवस हेतु भिन्न-भिन्न प्रकार का भोजन (मेनू) दिए जाने की व्यवस्था की गई है। मेनू पूरे प्रदेश में लागू किया गया है जिसके निम्न लाभ हैं-

- भोजन में सभी पोषक तत्व उपलब्ध हों तथा वह बच्चों के अभिरूचि अनुसार भी हो।
- मेनू से आगामी दिनों में प्रयुक्त होने वाली खाद्य सामग्री आदि की निर्धारित मात्रा अनुसार ससमय व्यवस्था की जा सके।
- मेनू निर्धारित होने से पारदर्शिता आती है जिससे समुदाय इसके अनुपालन की स्थिति को ज्ञात कर सकता है।

पूर्व व्यवस्था

गत वर्षों में जब परिवर्तन लागत रू0 1.00 प्रति छात्र प्रति दिन निर्धारित थी, उस समय का साप्ताहिक मेनू **तालिका-4** में दर्शित है-

क्र०सं०	दिन	विवरण
1	सोमवार	चपाती, दाल व सूजी का मीठा हलवा
2	मंगलवार	दाल-चावल या साम्भर चावल
3	बुद्धवार	कढ़ी-चावल या चावल खीर
4	वृहस्पतिवार	चपाती, सब्जी या सूजी का मीठा हलवा
5	शुक्रवार	तहरी
6	शनिवार	चावल की खिचड़ी या दाल-चावल

तालिका-4 प्रदेश में लागू पूर्व मेनू

नवीन व्यवस्था

सरकार द्वारा 15 अगस्त, 2006 से परिवर्तन लागत को रू0 1.00 से बढ़ाकर रू0 2.00 प्रति छात्र प्रति दिन निर्धारित की गयी है। परिवर्तन लागत में वृद्धि कर दिये जाने के कारण मेनू में किंचित परिवर्तन करते हुए उसे अधिक पौष्टिक बनाया गया है। अब प्रत्येक छात्र को मध्याह्न भोजन में ऐसा भोजन दिया जाना है जिससे न्यूनतम 450 कैलरी ऊर्जा एवं 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध हो सके।

उपरोक्त पृष्ठभूमि में नवीन मेनू तैयार किया गया है जिसमें इस बात का ध्यान रखा गया है कि भोजन पौष्टिक, स्वादिष्ट तथा पकाने में सुगम हो। 15 अगस्त, 2006 से लागू होने वाला मेनू **तालिका-5** में दर्शित है।

भोजन की विविधता से सभी पौष्टिक तत्व प्राप्त होते हैं तथा यह भोजन में रुचि भी बनाये रखता है।



मिड-डे-मील योजना साप्ताहिक आहार तालिका (मेनू)

क्र०सं०	दिन	व्यंजनों का नाम
1	सोमवार	रोटी-सब्जी, जिसमें सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी का प्रयोग अथवा पूड़ी-सब्जी-सोयाबीन
2	मंगलवार	चावल-सब्जीयुक्त दाल अथवा चावल-साम्भर
3	बुद्धवार	कढ़ी चावल अथवा मीठा चावल/खीर
4	गुरुवार	रोटी-सब्जीयुक्त दाल अथवा पूड़ी-सब्जी-सोयाबीन
5	शुक्रवार	तहरी
6	शनिवार	सब्जी-चावल-सोयाबीन अथवा मीठा चावल/खीर

तालिका-5 मिड-डे-मील योजना साप्ताहिक आहार तालिका (मेनू)

नवीन मेनू की विशिष्टताएं

परिवर्तन लागत में वृद्धि के कारण भोजन में प्रयुक्त होने वाली सामग्री की मात्रा एवं उसकी गुणवत्ता में वृद्धि किया जाना नितांत आवश्यक है। पूर्व में लागू मेनू में परिवर्तन करते हुए नवीन मेनू को अधिक रुचिकर एवं पौष्टिक बनाया गया है। परिवर्तन निम्नवत हैं-

- नवीन मेनू के प्रयोग से भोजन में विविधता एवं पौष्टिक तत्वों में वृद्धि होगी।
- नवीन मेनू में सोयाबीन का प्रयोग विशेषकर लागू किया गया है जो पूर्व व्यवस्था से भिन्न है। सोयाबीन प्रोटीन का महत्वपूर्ण स्रोत है। 100 ग्राम सोयाबीन में 45 प्रतिशत प्रोटीन की मात्रा उपलब्ध रहती है। सोयाबीन सुगमता से उपलब्ध होता है, भोजन में आसानी से प्रयुक्त होते हुए स्वाद में रुचिकर होता है।
- यह प्रयास किया जाना चाहिए कि प्रत्येक व्यंजन में न्यूनतम 10 ग्राम सोयाबीन का प्रयोग किया जाये। उदाहरणार्थ सोयाबीन पीस कर आटे में मिलाकर उसकी रोटी बनायी जा सकती है तथा बड़ी के रूप में सब्जी/ दाल में प्रयोग किया जा सकता है।
- नवीन मेनू में दाल की मात्रा बढ़ा कर कम से कम 25 ग्राम प्रति छात्र प्रति दिन कर दी गयी है।
- सब्जियों की मात्रा भी बढ़ाकर 50-60 ग्राम प्रति छात्र प्रति दिन निर्धारित की गयी है।
- दूध का प्रयोग यद्यपि पूर्व में भी हो रहा था परंतु नवीन मेनू में उसकी मात्रा बढ़ाकर 100 मिली लीटर प्रति छात्र प्रति दिन कर दी गयी है। दूध को प्रयोग करने से पहले उसकी गुणवत्ता एवं ताजगी अवश्य सुनिश्चित कर ली जाये।
- जिस विद्यालय में 200 से अधिक बच्चे हैं वहां पर मेनू में और अधिक पौष्टिकता एवं गुणवत्ता बढ़ाई जा सकती है।

सोयाबीन प्रोटीन का सबसे अच्छा स्रोत है। इसके शुद्ध भार का 45 प्रतिशत भाग प्रोटीन होता है।



व्यवस्थापकों की सुविधा हेतु भोजन में प्रयुक्त होने वाली प्रति छात्र प्रति दिन की सामग्री एवं उसमें उपलब्ध पौष्टिक तत्व

व्यवस्थापकों की सुविधा हेतु भोजन में प्रयुक्त होने वाली प्रति छात्र प्रति दिन की सामग्री व उसमें उपलब्ध पौष्टिक तत्वों की मात्रा **तालिका-6, 7, 8 व 9** में दर्शित हैं। प्रत्येक तालिका के अंतिम स्तम्भ में प्रत्येक 100 छात्रों हेतु आवश्यक सामग्री की मात्रा अंकित कर दी गयी है।

खाद्य पदार्थ (प्रति छात्र) वांछित	मात्रा	ऊर्जा (कैलोरी)	प्रोटीन (ग्राम में)	मूल्य (रूपये में)	100 बच्चों हेतु सामग्री
1. गेहूँ का आटा	100 ग्राम	340	8.00		10 किलो
2. घी/तेल	05 ग्राम	45	0.00	0.25	500 ग्राम
3. दाल	25 ग्राम	70	5.00	0.50	2.5 किलो
4. सब्जी (अ) हरी सब्जी (ब) अन्य	50 ग्राम	25	0.00	0.50	5 किलो
5. मसाला आयोडीनयुक्त नमक के साथ	आवश्यकतानुसार	0.00	0.00	0.10	
6. ईंधन				0.20	
7. मजदूरी एवं प्रशासनिक व्यय				0.40	
योग		480	13.00	1.95 अथवा 2.00 रू0 अधिकतम	

तालिका-6 रोटी एवं सब्जीयुक्त दाल

खाद्य पदार्थ (प्रति छात्र)	मात्रा	ऊर्जा (कैलोरी)	प्रोटीन (ग्राम में)	मूल्य (रूपये में)	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री
1. चावल	100 ग्राम	340	8.00		10 किलो
2. तेल/घी	14 ग्राम	126	0.00	0.70	1.4 किलो
3. सब्जी एवं सोयाबीन	60 ग्राम	30	5.00	0.60	6 किलो
4. मसाले आदि	आवश्यकतानुसार			0.10	
5. ईंधन				0.20	
6. मजदूरी एवं प्रशासनिक व्यय				0.40	
योग		496	13.00	रू0 2.00	

तालिका-7 चावल-सब्जी/साम्भर-सोयाबीन



खाद्य पदार्थ (प्रति छात्र)	मात्रा	ऊर्जा (कैलोरी)	प्रोटीन (ग्राम में)	मूल्य (रूपये में)	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री
1. चावल	100 ग्राम	340	8.00	0.00	10 किलो
2. दूध	100 मिली लीटर	187	6.00	1.00	10 लीटर
3. चीनी	30 ग्राम	105	0.00	0.45	3 किलो
4. ईंधन				0.20	
5. मजदूरी एवं प्रशासनिक व्यय				0.35	
योग		532	14.00	रु0 2.00	

तालिका-8 मीठा चावल/खीर

खाद्य पदार्थ (प्रति छात्र)	मात्रा	ऊर्जा (कैलोरी)	प्रोटीन (ग्राम में)	मूल्य (रूपये में)	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री
1. गेहूँ	100 ग्राम	340	8.00		10 किलो
2. तेल/घी	14 ग्राम	126	0.00	0.70	1.4 किलो
3. सब्जी एवं सोयाबीन	60 ग्राम	30	5.00	0.60	6 किलो
4. मसाले आदि	आवश्यकतानुसार			0.10	
5. ईंधन				0.20	
6. मजदूरी एवं प्रशासनिक व्यय				0.40	
योग		496	13.00	रु0 2.00	

तालिका-9 पूड़ी-सब्जी-सोयाबीन

स्वादिष्ट एवं सुस्वादु भोजन बनाने हेतु कुछ सुझाव

1. खाद्य सामग्रियों को सीलन से दूर एयरटाइट बर्तनों में रखें।
2. खाद्यान्न तथा दाल का अनुपात 3:1 से 5:1 तक रखें। अंकुरित दालें अधिक पौष्टिक होती हैं। दाल की गुणवत्ता अच्छी होनी चाहिए तथा उनमें घुन आदि नहीं लगा होना चाहिए।
3. सब्जियाँ ताजी होनी चाहिए। हरी सब्जियों का अधिकाधिक प्रयोग किया जाये। हरी सब्जियों से विटामिन एवं अन्य पौष्टिक तत्व उपलब्ध होते हैं। पत्तेदार हरी सब्जी जैसे पालक में लौह तत्व पाये जाते हैं।

हरी सब्जियाँ विटामिन तथा मिनरल्स का अच्छा स्रोत हैं।



4. मूली आदि के पत्ते भी गुणकारी होते हैं, इनका प्रयोग भोजन हेतु किया जा सकता है।
5. सब्जियों को प्रयोग में लाने से पूर्व भली प्रकार धोया जाना चाहिए।
6. चावल, दाल आदि भिगोकर पकाने में कम ईंधन लगता है।
7. चावल का मांड फेंकें नहीं, उसे दाल में मिला दें।
8. खाना पकाने के बर्तनों में ढक्कन अवश्य प्रयोग करें इससे खाने की गुणवत्ता बनी रहती है तथा ईंधन की बचत होती है।
9. भोजन को आवश्यकता से अधिक न पकायें।
10. केवल आयोडाईज्ड नमक का प्रयोग करें।
11. तेल का क्रय सावधानीपूर्वक किया जाना चाहिए तथा जहाँ तक सम्भव हो उच्च कोटि की कम्पनी द्वारा उत्पादित तेल का ही प्रयोग करें।
12. एगमार्क मसालों का ही यथासंभव प्रयोग किया जाये।
13. भोजन पकाने एवं परोसने में स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा जाये। सफाई के अभाव में पकाये गये भोजन से बच्चे बीमार हो सकते हैं।
14. यदि भोजन में प्रयुक्त सामग्री/खाद्यान्न में मिलावटी तत्व होंगे तो भोजन दूषित हो जायेगा जिसके कारण बच्चे बीमार हो सकते हैं। अतः इन वस्तुओं का क्रय सावधानीपूर्वक किया जाना आवश्यक है।

भोजन बनाने हेतु कुछ अतिरिक्त सावधानियाँ

(अ) स्वच्छता

- विद्यालय का परिसर साफ सुथरा होना चाहिए।
- रसोईघर साफ सुथरा होना चाहिए।
- रसोइये के वस्त्र साफ होने चाहिए।
- भोजन बनाने के बर्तन स्वच्छ होने चाहिए। इस हेतु अच्छा साबुन अथवा डिटरजेंट प्रयोग किया जाय।
- भोजन बनाने हेतु प्राप्त खाद्यान्न अच्छी तरह से साफ किया तथा धुला होना चाहिए।
- सब्जियाँ साफ धुली होनी चाहिए।

(ब) सुरक्षा

- किचनशेड विद्यालय भवन से कुछ दूरी पर बना होना चाहिए एवं उसमें खाना बनाने हेतु एक ऊँचा प्लेटफार्म, रोशनी, हवा, गंदे जल की निकासी एवं कूड़ा फेंकने हेतु उचित व्यवस्था होनी चाहिए।
- आग से बचने हेतु ईंधन को विशेषकर मिट्टी का तेल, गैस चूल्हे आदि को सुरक्षित रखें तथा यथा संभव निर्धूम चूल्हे का प्रयोग करें।
- भोजन बनाने हेतु रसोईघर का प्रयोग किया जाय।
- गैस के चूल्हे तथा सही रेग्युलेटर का प्रयोग करें, गैस चूल्हा हमेशा सिलेण्डर से ऊँचे स्थान पर एवं कुछ दूरी पर रखा जाय।
- गर्म बर्तन उठाने हेतु उचित उपकरण का प्रयोग किया जाय।
- बच्चों को भोजन बनाने के स्थान से दूर रखा जाय।

**भोजन पकाने में सावधानी हटी
दुर्घटना घटी**



- उच्च कोटि के तेल, दाल, मसाले एवं आयोडीनयुक्त नमक का प्रयोग किया जाय।
- अत्यन्त आवश्यक दवाईयों को विद्यालय पर उपलब्ध रखा जाय यथा-जीवन रक्षक घोल, पुदीनहरा, बर्नाल इत्यादि।
- समीप की चिकित्सा संस्था से सतत सम्पर्क बनाये रखा जाय।
- रसोईघरों में ताले की व्यवस्था रखी जाये।
- इण्डिया मार्क-।। हैन्डपम्प के जल का प्रयोग खाना पकाने एवं पीने हेतु किया जाय।

(स) मितव्ययता

- वास्तविक छात्र संख्या के आधार पर प्रतिदिन भोजन बनवाया जाय।
- गैस चूल्हे का प्रयोग किया जाय।
- गैस के सिलेण्डर को प्रतिदिन भोजन बन जाने के उपरान्त स्विच ऑफ किया जाय।
- लीक करते सिलेण्डर अथवा पाईप को तत्काल बदल दिया जाय।
- खाना बनाने हेतु उपयुक्त आकार के बर्तन का प्रयोग किया जाय।
- भोजन बनाने के उपरान्त एम0डी0एम0 रजिस्टर, कैश बुक, खाताबही इत्यादि अभिलेखों में सभी प्रविष्टियां प्रतिदिन पूर्ण कर आने वाले दिनों की आवश्यकता का पूर्वानुमान लगाकर व्यवस्थायें बनाई रखी जायें।

(द) गुणवत्ता

- भोजन पकाने में 'ए' ग्रेड का चावल तथा उच्च श्रेणी का गेहूँ प्रयोग किया जायेगा किसी भी दशा में खराब/सड़े-गले खाद्यान्न का प्रयोग नहीं किया जायेगा।
- भोजन बनाने में तेल, दाल, मसाले उच्च कोटि के प्रयोग किये जायेंगे तथा आयोडाईज्ड नमक का प्रयोग होगा।
- भोजन की गुणवत्ता की परख विद्यालय में अध्यापकों/अभिभावकों तथा ग्राम पंचायत पर गठित समिति के सदस्यों द्वारा भोजन को चख कर की जायेगी तथा इसका उल्लेख एक पुस्तिका में किया जायेगा कि भोजन उच्च गुणवत्ता का है और छात्रों हेतु उपयुक्त है। पुस्तिका में भोजन चखने वाले अपना नाम व पता अंकित करेंगे तथा हस्ताक्षर भी करेंगे।

संशोधित मेनू की जनसाधारण को सूचना

संशोधित मेनू दिनांक 01 अगस्त, 2006 से लागू किया जा रहा है जिसकी सूचना समस्त छात्रों एवं उनके अभिभावकों, अध्यापकों तथा समस्त समुदाय को दिया जाना आवश्यक है।

मेनू को विद्यालय में किसी उपयुक्त दीवार पर पेन्ट करा दिया जाये ताकि सभी संबंधित लोगों को प्रत्येक बच्चे को प्रतिदिन मिलने वाले आहार की जानकारी हो जाय। इस हेतु निम्न सूचना वाल पेन्टिंग के माध्यम से सभी विद्यालयों में प्रदर्शित की जायेगी।

आवश्यक सूचना

इस विद्यालय में भर्ती प्रत्येक छात्र-छात्रा को मध्याह्न भोजन प्राप्त करने का अधिकार है। भोजन 100 ग्राम गेहूँ या 100 ग्राम चावल से बना हुआ है तथा इसमें कम से कम 450 कैलोरी ऊर्जा एवं 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध कराया जा रहा है। भोजन का मेनू निम्नवत है-



मिड-डे-मील योजना साप्ताहिक आहार तालिका (मेनू)

- ★ 15 अगस्त, 2006 से परिवर्तन लागत रु0 1/- प्रति छात्र से बढ़ाकर रु0 2/- प्रति छात्र।
- ★ पौष्टिक एवं स्वादिष्ट भोजन हेतु नवीन मेन्यू।

दिन	नवीन मेन्यू	व्यंजन का प्रकार	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री
सोमवार	रोटी-सब्जी, जिसमें सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी का प्रयोग	100 ग्राम गेहूँ की रोटी एवं दाल की बड़ी (दाल की बड़ी में मौसमी सब्जियों का स्वाद के अनुसार मिश्रण) अथवा मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन।	आटा 10 किलो सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी तथा सब्जी 6 किलो, तेल/घी 500 ग्राम
	पूड़ी-सब्जी-सोयाबीन	100ग्राम गेहूँ की पूड़ी मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन	आटा 10 किलो, सोयाबीन एवं सब्जी 6 किलो, तेल/घी 1.4 किलो
मंगलवार	चावल-सब्जीयुक्त दाल अथवा	100 ग्राम चावल एवं सब्जी(मौसमी), मिश्रित दाल, अरहर की दाल	दाल 2.5 किलो, चावल 10 किलो, सब्जी 3 किलो
	चावल-साम्भर	सांभर मसाला एवं मौसमी सब्जी	दाल 2.5 किलो, चावल 10 किलो, सब्जी 3 किलो
बुधवार	कढ़ी चावल अथवा	100 ग्राम चावल, बेसन, मट्ठा/दही मिश्रित कढ़ी।	चावल 10 किलो, 10 कि० दूध से बना दही, बेसन 2.5 कि०
	मीठा चावल/खीर	100 ग्रा० चावल मानकानुसार दूध, चीनी, मेवे का मिश्रण।	चावल 10 किलो, दूध 10 लीटर,, चीनी 3 किलो,
गुरुवार	रोटी-सब्जीयुक्त दाल अथवा	100 ग्राम गेहूँ की रोटी एवं दाल (दाल में मौसमी सब्जियों का स्वाद के अनुसार मिश्रण) अथवा मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन।	आटा 10 किलो, सब्जी मिश्रित दाल 6 किलो, तेल/घी 500 ग्राम
	पूड़ी-सब्जी-सोयाबीन	100ग्राम गेहूँ की पूड़ी, मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन	आटा 10 किलो, सोयाबीन की बड़ी युक्त सब्जी 6 किलो, तेल/घी 1.4 कि०
शुक्रवार	तहरी	100 ग्राम चावल एवं सब्जी (आलू, सोयाबीन एवं समय-समय पर उपलब्ध मौसमी सब्जियाँ)	चावल 10 किलो, सब्जी सोयाबीन की बड़ी युक्त 6 किलो
शनिवार	सब्जी-चावल-सोयाबीन अथवा	100 ग्राम चावल एवं सोयाबीन तथा मसाले एवं ताजी सब्जियाँ	चावल 10 किलो, सब्जी-सोयाबीन 6 किलो
	मीठा चावल/खीर	100 ग्राम चावल मानकानुसार दूध, चीनी, मेवे का मिश्रण	चावल 10 किलो, दूध 10 लीटर, एवं चीनी 3 किलो

नोट: जहाँ पर सोयाबीन का प्रयोग हो वहाँ पर 1 किलो सोयाबीन का प्रयोग करें।



2. भोजन छात्र हाथ-मुँह धोकर एवं पंक्तिबद्ध होकर अपने साथ लाये बर्तन में ग्रहण करेंगे। भोजन देने से पूर्व उसे अध्यापकों/अभिभावकों द्वारा चखा जायेगा। कापी-किताबों से फटे पन्नों या अखबार आदि के पन्नों पर भोजन कदापि नहीं दिया जायेगा।
3. भोजन के उपरांत बच्चों के हाथ-मुँह अच्छी तरह धुला दिये जायेंगे।
4. विद्यालय परिसर में स्वच्छता बनाये रखना सभी का संयुक्त दायित्व है। कृपया ऐसा कोई कार्य न करें जिससे परिसर में गंदगी हो।



मध्यान्ह भोजन योजना की निरीक्षण एवं अनुश्रवण व्यवस्था

मध्यान्ह भोजन योजना प्रदेश की सबसे बड़ी योजनाओं में से एक है। लगभग 01 लाख प्राथमिक विद्यालयों में लगभग 1 लाख 86 हजार बच्चों को प्रतिदिन पका-पकाया भोजन उपलब्ध कराया जाता है। उक्त योजना के संचालन में समय-समय पर स्थानीय स्तर पर कठिनाईयां उत्पन्न होती हैं जिससे प्रतिदिन भोजन उपलब्ध कराने में समस्या का सामना करना पड़ता है। इनमें से कई समस्यायें स्थानीय होती हैं जिनका निराकरण स्थानीय स्तर पर सम्भव है। कुछ समस्यायें ऐसी भी हैं जो बड़े क्षेत्र को प्रभावित करती हैं, जिनका निराकरण राज्य स्तर से सम्भव है। अब तक के अनुभव के अनुसार निम्न प्रकार की प्रमुख समस्यायें प्रकाश में आयी हैं-

1. भोजन नियमित रूप से न मिलना।
2. खाद्यान्न की उपलब्धता एवं गुणवत्ता।
3. भोजन पकाने में लापरवाही के कारण बच्चों का बीमार होना।
4. भोजन में प्रयुक्त सामग्री उच्च कोटि की न होने के कारण बच्चों का बीमार होना।
5. परिवर्तन लागत का उपलब्ध न होना।
6. भोजन पर्याप्त मात्रा में न दिया जाना।
7. भोजन मध्यान्ह अवकाश के समय उपलब्ध न होना।
8. खाना पकाने के बर्तनों की कमी।
9. रसोईया/सहायक की नियमित व्यवस्था न होना।
10. भोजन बनाने के स्थान पर सुरक्षा के मानकों का पालन न करना।
11. बच्चों को भोजन परोसने से पहले भोजन का चख कर परीक्षण न किया जाना।

सतत् निरीक्षण से सुधार आता है तथा समस्या उत्पन्न होने से पूर्व ही उसका निराकरण हो जाता है।

उपरोक्त समस्याओं के निरन्तर निराकरण हेतु आवश्यक है कि एक ऐसी व्यवस्था बनायी जाये जिसमें विद्यालयों का सतत् निरीक्षण होता रहे तथा समस्या उत्पन्न होने से पूर्व ही उपचारात्मक कदम उठा लिये जायें। उपरोक्त कार्य के लिए त्रिस्तरीय अनुश्रवण व्यवस्था लागू की गयी है।

सतत् निरीक्षण हेतु टास्क फोर्स का गठन

मध्यान्ह भोजन योजना से संबंधित शासनादेशों तथा समय-समय पर विभाग/शासन द्वारा जारी निर्देशों का सम्यक पालन कराने एवं योजना के प्रभावी अनुश्रवण हेतु राज्य जनपद एवं विकास खण्ड स्तर पर टास्क फोर्स का गठन किया गया है।

राज्य स्तरीय टास्क फोर्स

राज्य के प्रत्येक जिले में निरीक्षण हेतु शिक्षा विभाग के उप निदेशक एवं उससे उच्च स्तर के अधिकारियों की टास्क फोर्स का गठन किया गया है। यह टास्क फोर्स समय-समय पर कम से कम तीन दिनों हेतु विभिन्न जनपदों में जायेगी तथा प्रत्येक जिले के कम से कम 20 विद्यालयों का सघन निरीक्षण चेक लिस्ट के अनुसार कर अपनी आख्यायें प्रस्तुत करेगी। इन आख्याओं का उपयोग योजना को सही दिशा एवं गति प्रदान करने हेतु किया जायेगा।



जनपद स्तर पर टास्क फोर्स

जनपद स्तर पर टास्क फोर्स का गठन पृष्ठ 11 पर उपलब्ध है। यह सर्वमान्य सत्य है कि योजना का जितनी गहराई से अनुश्रवण किया जायेगा, योजना की प्रगति उतनी तीव्र हो जायेगी। अतः टास्क फोर्स का कार्य अत्यधिक महत्वपूर्ण है। इस टास्क फोर्स के प्रत्येक सदस्य द्वारा प्रतिमाह न्यूनतम 5 विद्यालयों का चेक लिस्ट के अनुसार निरीक्षण किया जाएगा। प्रत्येक माह जिलाधिकारी की अध्यक्षता में उक्त टास्क फोर्स की बैठक होगी एवं चेक लिस्ट के बिन्दुओं पर प्राप्त आख्याओं का अध्ययन कर योजना के हित में आवश्यक कार्यवाही की जायेगी।

मध्याह्न भोजन योजना की बैठक हेतु प्रस्तावित जिला स्तरीय एजेण्डा

जिलाधिकारी प्रत्येक माह जिला स्तरीय टास्क फोर्स के सदस्यों की बैठक बुलायेंगे एवं उसमें निम्न एजेण्डे पर विचार-विमर्श करेंगे :-

1. जिले में खाद्यान्न की उपलब्धता एवं गुणवत्ता हेतु संयुक्त निरीक्षण सुनिश्चित करना।
2. जनपद में परिवर्तन लागत की उपलब्धता तथा उसे सभी ग्राम निधियों में स्थानान्तरित करना।
3. जनपद में मध्याह्न भोजन योजना के सफल संचालन में आ रहे व्यवधान एवं उनका निराकरण
4. टास्क फोर्स के सदस्यों द्वारा किये गये निरीक्षणों का अनुश्रवण।
5. मध्याह्न भोजन योजना के संबंध में भेजे जाने वाली मासिक, त्रैमासिक एवं अन्य सूचनायें समय से प्रेषित करना। विशेषकर उपभोग प्रमाण-पत्र भेजने की स्थिति का अनुश्रवण।
6. खाद्यान्न के उठान आदि के क्लेम समय से प्रेषित करना।
7. बच्चों के सामान्य स्वास्थ्य की देख-भाल की जा रही है तथा उन्हें चिकित्सा विभाग एवं अन्य स्रोतों से माइक्रोन्यूट्रिएंट्स उपलब्ध कराये जा रहे हैं।
8. अवस्थापना सुविधाओं यथा किचन निर्माण, हैण्डपम्प की व्यवस्था एवं गैस चूल्हे में प्रगति।
9. अन्य विभागों की योजनाओं से समन्वय कर धनराशि जुटाना।
10. प्राप्त शिकायतों पर विचार-विमर्श। इस हेतु एक अधीनस्थ अधिकारी नामित किया जायेगा जो शिकायतों की निगरानी रखेगा।
11. अन्य कोई विचार जिसे जिलाधिकारी उचित समझें वह एजेण्डे में रख सकते हैं।

विकास खण्ड स्तरीय समिति

इसी प्रकार प्रत्येक विकास खण्ड स्तर पर उप जिलाधिकारी की अध्यक्षता में टास्क फोर्स गठित की जायेगी। जिसके सदस्य निम्नवत होंगे।

- | | |
|--|--|
| 1- उप जिलाधिकारी | अध्यक्ष (अपने तहसील के सभी विकास खण्ड) |
| 2- खण्ड विकास अधिकारी | सदस्य |
| 3- प्रभारी चिकित्सा अधिकारी, प्राथमिक स्वास्थ्य केन्द्र | सदस्य |
| 4- सहायक विकास अधिकारी, पंचायत | सदस्य |
| 5- नायब तहसीलदार | सदस्य |
| 6- उप जिलाधिकारी द्वारा नामित अन्य अधिकारी | सदस्य |
| 7- पूर्ति निरीक्षक | सदस्य |
| 8- सहायक बेसिक शिक्षा अधिकारी/
प्रति उप विद्यालय निरीक्षक | सदस्य/सचिव |



इस टास्क फोर्स का प्रत्येक सदस्य प्रत्येक माह अपने विकास खण्ड के 05 विद्यालयों का निरीक्षण करेगा एवं इसकी बैठक प्रत्येक माह उप जिलाधिकारी के स्तर पर की जाएगी। उप जिलाधिकारी प्राप्त आख्याओं का अध्ययन अपने स्तर पर करेंगे एवं आख्याओं का अध्ययन कर योजना के हित में आवश्यक कार्यवाही करेंगे। जिला स्तर से की जाने वाली कार्यवाहियों के संबंध में जिलाधिकारी को प्रस्ताव प्रेषित करेंगे जिस पर निर्णय जिलाधिकारी स्तर से लिया जाएगा।

एस0डी0एम0 हेतु एजेण्डा

एस0डी0एम0 के स्तर पर जिलाधिकारी के स्तर के एजेण्डे की सभी बिन्दुओं पर पूर्व तैयारी अपने अधीनस्थ अधिकारियों के साथ की जायेगी तथा विशेष ध्यान योजना के सुचारू संचालन तथा शिकायतें दूर करने पर दिया जायेगा।

ग्राम पंचायत स्तर पर गठित समिति की बैठकों हेतु एजेण्डा

ग्राम प्रधान ग्राम स्तर पर गठित समिति की प्रत्येक माह कम से कम दो पाक्षिक बैठकें अवश्य बुलायेंगे। बैठक का एजेण्डा निम्नवत रहेगा-

1. विद्यालय में दिया जा रहा भोजन रूचिकर एवं पौष्टिक है अथवा नहीं।
2. भोजन को और अधिक पौष्टिक किस तरह बनाया जा सकता है।
3. विद्यालय में माइक्रोन्यूट्रिएंट्स दिये जाने तथा स्वास्थ्य परीक्षण की कार्यवाही हो रही है अथवा नहीं।
4. विद्यालय परिसर साफ-सुथरा रखा जाता है अथवा नहीं।
5. बच्चों के स्वास्थ्य एवं विद्यालय में उपस्थिति में सुधार हो रहा है अथवा नहीं।
6. अन्य बिन्दु जो ग्राम प्रधान अथवा अन्य सदस्य विचार-विमर्श करने हेतु प्रस्तुत करना चाहें।

निरीक्षणकर्ता अधिकारियों हेतु चेक लिस्ट

1-सामान्य बिन्दु

- (1) विद्यालय का नाम /विकास खण्ड का नाम/जिला
- (2) निरीक्षण तिथि/निरीक्षण का समय/अवधि
- (3) पंजीकृत / उपस्थित छात्रों की संख्या-
- (4) खाना पकाने वालों का नाम -
- (5) खाना पकाने वालों को दिया जा रहा मानदेय की स्थिति -
(कब तक दिया गया है / कितना दिया गया है)
- (6) विद्यालय में मीनू लागू है अथवा नहीं -
- (7) विद्यालय से संबंधित ग्राम प्रधान मध्यान्ह भोजन योजना अन्तर्गत प्रशिक्षण प्राप्त किया है अथवा नहीं -

2-खाद्यान्न की जाँच

- (1) खाद्यान्न का मानक नमूने से मिलान-
- (2) खाद्यान्न की सफाई का स्तर-
- (3) खाद्यान्न के रखने का स्थान एवं चूहे, कीड़े-मकोड़ों से आदि से बचाव हेतु किए गए उपाय-
- (4) एक माह में औसतन कितना खाद्यान्न उपयोग किया जाता है ?



3-कन्वर्जन कास्ट की उपलब्धता

- (1) ग्राम प्रधान के पास उपलब्ध कन्वर्जन कास्ट की धनराशि -
- (2) प्रतिदिन व्यय होने वाली औसत धनराशि-
- (3) कन्वर्जन कास्ट प्राप्त होने की आवृत्ति -
(पाक्षिक, मासिक, त्रैमासिक, वार्षिक)

4-अन्य भोजन सामग्री की व्यवस्था

- (1) भोजन निर्माण हेतु तेल/ चिकनाई किस प्रकार की है -
(खुला तेल/ एगमार्क का तेल/ ब्रान्डेड एगमार्क का तेल/ वनस्पति)
- (2) नमक (डली/ पिसा सील बन्द पैकेट/ आयोडीनयुक्त नमक)
- (3) दाल का स्तर -
- (4) सब्जी (ताजी/ एक दिन पुरानी/अधिक पुरानी)
- (5) मसाले(स्तरीय/ साधारण/ निम्न स्तर)
- (6) दूध (ताजा खुला हुआ/ पैकेट/ पाउडर तथा प्रयोग हेतु उपयुक्त/ अनुपयुक्त)
- (7) चीनी (साफ मोटे दाने की / साफ बारीक / खाण्डसारी)
- (8) विद्यालयों में खाना खाने एवं पकाने के बर्तन पर्याप्त मात्रा में हैं अथवा नहीं

5-ईंधन की व्यवस्था

- (1) पारम्परिक चूल्हा
- (2) गैस सिलेन्डर (सिंगल बर्नर/ डबल बर्नर)

6-स्वच्छता से संबंधित बिन्दु

- (1) भोजन पकाने के बर्तनों की सफाई की स्थिति -
- (2) खाने के बर्तनों की सफाई की स्थिति-
- (3) बर्तन धोने हेतु क्या प्रयुक्त किया जाता है (राख/ मिट्टी/ डिटरजेंट)
- (4) जिस स्थान पर बर्तन धोए जा रहे हैं उस स्थान की सफाई की स्थिति-
- (5) धोने हेतु पानी की उपलब्धता (नल/ हैण्डपम्प/ कुआँ/ अन्य)
- (6) हैण्ड पम्प/ नल क्रियाशील अवस्था में हैं अथवा नहीं -
- (7) क्या बच्चे खाना ग्रहण करने से पूर्व एवं खाना खाने के बाद हाथ मुँह धोते हैं तथा कुल्ला करते हैं -
- (8) क्या सफाई हेतु साबुन का प्रयोग किया जा रहा है -
- (9) जिस स्थल पर हाथ धोए जाते हैं वहाँ पर सफाई की स्थिति -

7-सुरक्षा के उपाय

- (1) विद्यालय में किचेन शेड है अथवा नहीं-
- (2) क्या बच्चों को भोजन दिए जाने से पूर्व उसे किसी व्यक्ति द्वारा चखा जाता है
- (3) भोजन कौन चखता है (अध्यापक/ अभिभावक/ रसोईया या ग्राम प्रधान)-
- (4) परोसते समय भोजन की स्थिति (गरम, कम गरम, ठण्डा)
- (5) भोजन निर्माण स्थल पर कौन-कौन व्यक्ति जा सकते हैं (केवल रसोईया, ग्राम प्रधान, एवं अध्यापक/ बच्चे/बाहरी व्यक्ति)
- (6) बचे हुए भोजन का प्रयोग किस प्रकार किया जाता है (फेंका जाता है/बच्चों को घर ले जाने के लिए दिया जाता है/आंगनवाड़ी के बच्चों को दिया जाता है/अगले दिन प्रयोग होता है)



- (7) विद्यालय तथा उसके आस-पास सफाई का स्तर कैसा है ? (गंदगी है अथवा नहीं, खुली नाली है अथवा नहीं, कोई गंदा पोखर, कुंआ आदि है अथवा नहीं।)

8- स्वयंसेवी संस्थाओं के संबंध में आख्या (जहां स्वयंसेवी संस्थायें कार्यरत हैं)-

- (1) भोजन पकाने एवं उसके ग्रहण करने के मध्य कितना समय लगता है-
- (2) बच्चों को भोजन देने से पूर्व उसे चखा जाता है अथवा नहीं, तथा उसे कौन चखता है।
- (3) भोजन लाने वाले व्यक्ति को अध्यापक पहचानते हैं अथवा नहीं तथा उसके पास इश्यू कार्ड एवं पहचान पत्र है अथवा नहीं -
- (4) प्राप्त भोजन की मात्रा (पर्याप्त अथवा कम)
- (5) भोजन की गुणवत्ता की स्थिति
- (6) भोजन मीनू के अनुसार दिया जा रहा है अथवा नहीं।

9- अन्य बिन्दु एवं सुझाव-



योजना के अंतर्गत विभिन्न अधिकारियों एवं गणमान्य व्यक्तियों के दायित्व

मध्यान्ह भोजन योजना एक विस्तृत योजना है जिसमें कई अधिकारियों एवं जनप्रतिनिधियों की महत्वपूर्ण भूमिका है। इन अधिकारियों एवं गणमान्य व्यक्तियों के मार्ग दर्शन हेतु उनके दायित्व निम्नवत निर्धारित किये गये हैं-

जिलाधिकारी के दायित्व

1. खाद्यान्न की उपलब्धता सुनिश्चित कराना।
2. खाद्यान्न की गुणवत्ता खाद्य एवं आपूर्ति विभाग से प्राप्त सील्ड नमूनों से विद्यालय में प्राप्त होने वाले खाद्यान्न का मिलान टास्क फोर्स के माध्यम से कराना।
3. 'परिवर्तन लागत' समय से निरंतर उपलब्ध कराना।
4. टास्क फोर्स की नियमित बैठकें बुलाना तथा कार्यक्रम की समीक्षा करना।
5. अधिक से अधिक निरीक्षण करवाना तथा सुधार के उपाय निश्चित करना।
6. दोषियों के विरुद्ध सक्षम स्तर से प्रभावी कार्यवाही कराना।
7. विद्यालयों में हैण्डपम्प की स्थापना एवं मरम्मत सुनिश्चित कराना।
8. योजना का खाद्यान्न एक जनपद से दूसरे जनपद अथवा दूसरे प्रदेश में कदापि हस्तान्तरण न हो पाए, इसे सुनिश्चित करना।
9. ग्रामीण क्षेत्रों में स्वयंसेवी संस्थाओं के माध्यम से इस योजना के संचालन के प्रतिबन्ध का अनुपालन कराना।

**बच्चे देश का भविष्य हैं। मध्यान्ह भोजन
योजनान्तर्गत अपना दायित्व निभाकर
एक स्वस्थ एवं विकसित राष्ट्र के
निर्माण में योगदान करें।**

जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी के दायित्व

1. मध्यान्ह भोजन योजना के सफल संचालनार्थ पूर्ण रूप से उत्तरदायी रहकर जिलाधिकारी के निर्देशन के अंतर्गत सभी व्यवस्थायें सम्यक रूप से लागू कराना।
2. जनपदीय अनुश्रवण समिति की बैठक नियमित रूप से आहूत कराना तथा बैठक में लिये गये निर्णयों को लागू कराना।
3. जिलाधिकारी से सतत सम्पर्क रखकर खाद्यान्न तथा 'परिवर्तन लागत' की धनराशि समय से स्थानान्तरित कराना।
4. अधिक से अधिक संख्या में विद्यालयों का निरीक्षण करना तथा अधीनस्थ अधिकारियों से कराना।
5. 'मेनू' विद्यालय की दीवारों पर पेन्ट कराना।
6. विद्यालयों के मध्यान्ह भोजन योजना रजिस्टर की नियमित जांच करना तथा विद्यालयों में अच्छी गुणवत्ता का भोजन दिया जाये यह सुनिश्चित करना।
7. विद्यालयों में पेयजल की सुविधा की नियमित समीक्षा करना।
8. सभी उपभोग प्रमाण पत्र, मासिक, त्रैमासिक सूचनायें एवं योजना से सम्बन्धित अन्य सूचनाओं को



समयान्तर्गत प्रेषित करने के उत्तरदायित्व का निर्वहन करना।

जिला पंचायत राज अधिकारी के दायित्व

1. यह सुनिश्चित कराना कि सभी ग्राम प्रधानों द्वारा मध्याह्न भोजन योजना अंतर्गत बच्चों को पका-पकाया भोजन नियमित रूप से उपलब्ध कराया जा रहा है।
2. मध्याह्न भोजन योजना अंतर्गत प्राप्त खाद्यान्न एवं परिवर्तन लागत के लेखे का उचित रख-रखाव कराना तथा समय-समय पर इसकी जांच करना।
3. मध्याह्न भोजन योजना के क्रियान्वयन में शिथिलता बरतने अथवा जानबूझ कर गड़बड़ी करने वाले प्रधानों के विरुद्ध कार्यवाही करना।
4. टास्क फोर्स के सदस्य के रूप में अधिक से अधिक विद्यालयों का निरीक्षण करके मध्याह्न भोजन योजना को प्रभावी बनाना।

खाद्य एवं नागरिक आपूर्ति विभाग के अधिकारियों के दायित्व

1. यह सुनिश्चित करना कि एफ.सी.आई. के गोदामों का संयुक्त निरीक्षण खाद्य विभाग, शिक्षा विभाग एवं एफ.सी.आई. के अधिकारियों द्वारा उठान से पूर्व कर लिया गया है तथा यह सुनिश्चित कर लिया गया है कि ग्रेड 'ए' का चावल तथा उच्च श्रेणी का गेहूँ ही योजनान्तर्गत दिया जा रहा है।
2. भारतीय खाद्य निगम द्वारा जो खाद्यान्न मध्याह्न भोजन योजना के अंतर्गत उपलब्ध कराया जा रहा है वही खाद्यान्न कोटेदार के माध्यम से विद्यालयों तक ससमय पहुँच रहा है।
3. भारतीय खाद्य निगम द्वारा आपूर्तित खाद्यान्न के सीलड नमूने संबंधित जनपद के जिलाधिकारी को पर्याप्त संख्या में जाँच हेतु उपलब्ध करा दिए गए हैं।
4. खाद्यान्न की गुणवत्ता बिन्दु-3 में प्राप्त नमूने से परखने हेतु त्रिस्तरीय चेकिंग प्रथम- एफ.सी.आई. गोदाम से निकासी के वक्त, द्वितीय- खाद्यान्न को राज्य सरकार के गोदाम से सस्ते गल्ले की दुकानों को निर्गत करते समय, तृतीय- सस्ते गल्ले की दुकान से प्रयोग हेतु विद्यालयों को उपलब्ध कराते समय कर ली गयी है।
5. राज्य सरकार के गोदामों में अनाज की शुद्धता एवं स्वच्छता पूर्ण रूप से सुरक्षित रखी जा रही है।

ग्राम प्रधान के दायित्व

1. कोटेदार से ग्रेड 'ए' का चावल तथा निर्धारित श्रेणी का गेहूँ प्राप्त करना।
2. कन्वर्जन कास्ट (परिवर्तन लागत) की धनराशि आवश्यकतानुसार प्रतिदिन आहरित करना।
3. रसोईयों की नियुक्ति एवं उपस्थिति सुनिश्चित करना।
4. भोजन बनाने हेतु अच्छी किस्म की सब्जी, तेल, दाल, मसाले, नमक आदि की व्यवस्था सुनिश्चित करना।
5. प्राप्त खाद्यान्न/प्रयोग किये गये खाद्यान्न का लेखा-जोखा रखना।
6. प्राप्त कन्वर्जन कास्ट तथा प्रयुक्त 'कन्वर्जन कास्ट' का लेखा रखना।
7. 'कन्वर्जन कास्ट' को समय से प्राप्त करना तथा न प्राप्त होने पर टास्क फोर्स के सदस्य/जिलाधिकारी को अवगत कराना।
8. निर्धारित मेनू के अनुसार भोजन बनवाना।



सभासद के दायित्व

1. अपने वार्ड के समस्त विद्यालयों हेतु कोटेदार से 'ए' ग्रेड का चावल तथा निर्धारित श्रेणी का गेहूँ प्राप्त करना तथा संग्रह की समुचित व्यवस्था करना।
2. परिवर्तन लागत की धनराशि आवश्यकतानुसार प्रतिदिन आहरित करना एवं उसका उपभोग भोजन बनाने हेतु करना।
3. रसोइयों की नियुक्ति एवं उपस्थिति सुनिश्चित करना।
4. भोजन बनाने हेतु अच्छी किस्म की सब्जी, तेल, दाल, मसाले, नमक आदि की व्यवस्था सुनिश्चित करना।
5. प्राप्त खाद्यान्न, प्रयोग किये गये खाद्यान्न का लेखा-जोखा रखना।
6. प्राप्त कन्वर्जन कास्ट तथा प्रयुक्त 'कन्वर्जन कास्ट' का लेखा रखना।
7. 'कन्वर्जन कास्ट' को समय से प्राप्त करना तथा न प्राप्त होने पर टास्क फोर्स के सदस्य/जिलाधिकारी को अवगत कराना।
8. निर्धारित मेनू के अनुसार भोजन बनवाना।
9. जहाँ भोजन बनाने का कार्य स्वयंसेवी संस्थाओं को सौंपा गया है, वहाँ यह सुनिश्चित करना कि क्षेत्र के अन्तर्गत स्थित प्रत्येक विद्यालय के प्रत्येक छात्र को सुरुचिपूर्ण पौष्टिक आहार समय से नियमित रूप से प्राप्त हो रहा है।
10. समय-समय पर बच्चों के स्वास्थ्य की जानकारी प्राप्त करना तथा अध्यापकों/अभिभावकों से विचार-विमर्श कर योजना की प्रगति का अनुश्रवण करना।

अध्यापकों के दायित्व

1. प्रधानाध्यापक का दायित्व होगा कि प्रतिदिन विद्यालय में उपस्थित बच्चों की संख्या से ग्राम प्रधान को अवगत करायें।
2. पके हुये भोजन को चख कर देखना कि यह सुस्वादु एवं खाने योग्य है या नहीं तथा उसका अंकन मध्यान्ह भोजन योजना पंजिका में करके उसे सत्यापित करना।
3. भोजन करने से पूर्व बच्चे हाथ धोकर, स्वच्छतापूर्वक कतारबद्ध होकर सफाई से बैठकर भोजन करें, यह सुनिश्चित करना।
4. मध्यान्ह भोजन योजना पंजिका का रख-रखाव करना।
5. अध्यापकगण का यह दायित्व होगा कि वे सुनिश्चित करें कि उनकी कक्षा के सभी बच्चों को निर्धारित मात्रा में भोजन मिल गया है।
6. विद्यालय परिसर/प्रांगण को स्वच्छ रखना।
7. प्रतिमाह बच्चों के सामान्य स्वास्थ्य यथा-वजन, आदि की जानकारी रखना।
8. प्रधानाध्यापक का एक प्रमुख दायित्व यह भी होगा कि वह यह देखे कि प्रत्येक कार्यदिवस में विद्यालय में मध्यान्ह भोजन मेनू के अनुसार ही उपलब्ध कराया जा रहा है।

कोटेदार के दायित्व

1. मध्यान्ह भोजन योजना हेतु ग्रेड 'ए' का चावल तथा निर्धारित श्रेणी का गेहूँ प्राप्त करना।
2. खाद्यान्न की नियमित उपलब्धता सुनिश्चित करना।
3. मध्यान्ह भोजन योजना के अन्तर्गत दिये जा रहे खाद्यान्न व स्टॉक की स्थिति को अलग से प्रदर्शित करना।



अभिभावक के दायित्व

1. बच्चे में स्वास्थ्य एवं स्वच्छता सम्बन्धी आदत डालना। शिक्षकों से उनके सामान्य स्वास्थ्य की जानकारी प्राप्त करना।
2. यह देखना कि बच्चा नियमित रूप से अपना खाना खाने का बर्तन लेकर विद्यालय जाये।
3. किसी-किसी दिन विद्यालय में जा कर बन रहे भोजन/पके भोजन की गुणवत्ता परखना।
4. बच्चे को निर्धारित मेनू अनुसार उचित मात्रा में भोजन मिल रहा है, इसे समय-समय पर देखना।



योजना के अंतर्गत नवीन प्रयोग, अन्य योजनाओं से समन्वय एवं भविष्य की दिशाएँ

मध्याह्न भोजन योजना के अंतर्गत पका-पकाया भोजन दिये जाने का कार्यक्रम अभी अपने आरम्भिक चरणों में है। इसमें नवीन प्रयोगों, अन्य योजनाओं से समन्वय एवं भविष्य हेतु नये लक्ष्य निर्धारित करने की असीमित सम्भावनाएँ हैं। योजना से जुड़े हुए सभी क्षेत्रों में नित्य नवीन प्रयोग कर नये अनुभवों के साथ योजना को सशक्त किया जा रहा है। अभी तक प्राप्त अनुभव निम्नवत हैं-

नवीन प्रयोग एवं अन्य योजनाओं से समन्वय

- आरम्भ से ही योजना को विकेन्द्रीकृत कर ग्राम पंचायतों एवं वार्ड कमेटियों के माध्यम से लागू किया गया है। इससे योजना में जनभागीदारी एवं पारदर्शिता सुनिश्चित हुयी है। सरकारी संस्थाओं का दायित्व केवल खाद्यान्न एवं परिवर्तन लागत उपलब्ध कराना तथा योजना के अनुश्रवण तक सीमित है।
- योजना के अन्तर्गत पूर्व में 48 जनपदों में गेहूँ एवं 22 जनपदों में चावल दिया जाता था। प्रदेश सरकार द्वारा इसे प्रत्येक जनपद हेतु दो-तिहाई चावल तथा एक-तिहाई गेहूँ में परिवर्तित कराया गया। इससे ईंधन की लगभग 40 प्रतिशत बचत हुई है तथा भोजन बनाने में कम मेहनत लगी है। चावल से बना भोजन बच्चों को अधिक रुचिकर लगता है।
- प्रत्येक विद्यालय हेतु साप्ताहिक मेनू निर्धारित किया गया है। मेनू में पौष्टिकता एवं विविधता का समावेश कर उसे सुरुचिपूर्ण बनाया गया है। जिस विद्यालय में 200 से अधिक बच्चे पढ़ते हैं वहाँ भोजन मेनू के अंतर्गत और भी अधिक पौष्टिक एवं रुचिकर बनाया जा सकता है।
- अवस्थापना सुविधायें जैसे- किचनशेड का निर्माण, गैस बर्नर एवं खाना बनाने वाले रसोईये का भुगतान एस0जी0आर0वाई0 के अंतर्गत उपलब्ध कराया गया है। इससे परिवर्तन लागत में बचत हुई है, जिसका उपयोग खाने को रुचिकर बनाने में किया गया है।
- प्रधानमंत्री पेयजल योजना के अंतर्गत भी विद्यालयों में पानी उपलब्ध कराया गया है।
- प्रदेश में योजना को सुचारू रूप से चलाने एवं अनुश्रवण हेतु एक पृथक निदेशालय की स्थापना जुलाई, 2006 से कर दी गयी है।

मध्याह्न भोजन योजना समाज के हर वर्ग को प्रभावित करती है। अतः आवश्यक है कि अन्य योजनाओं के संसाधनों का उचित प्रयोग कर मध्याह्न भोजन योजना को और प्रभावी बनाया जाये।

भविष्य की दिशाएँ

- मार्च 2007 तक सभी विद्यालयों को किचनशेड की सुविधा प्रदान कर दी जायेगी।
- यह देखा गया है कि एक हैंडपम्प के माध्यम से भोजन पकाने, बर्तन धोने व बच्चों के हाथ-मुँह धोने एवं पीने के लिए पर्याप्त नहीं है। यह प्रयास किया जायेगा कि प्रत्येक विद्यालय में कम से कम दो इण्डिया मार्का हैंडपम्प उपलब्ध करा दिये जायें।
- योजना के अंतर्गत माताओं के समूह, महिला समाख्या, केंद्रीय वित्त पोषित ऊसर भूमि सुधार परियोजना को नवीन दायित्व सौंपे जा रहें हैं।



- उत्तर प्रदेश भूमि सुधार निगम द्वारा संचालित एवं विश्व बैंक द्वारा वित्त पोषित ऊसर भूमि सुधार परियोजना से आच्छादित 17 जनपदों यथा अलीगढ़, बुलन्दशहर, हाथरस, इलाहाबाद, इटावा, औरैया, एटा, मैनपुरी, रायबरेली, सुल्तानपुर, फतेहपुर, जौनपुर, आजमगढ़, हरदोई, प्रतापगढ़, उन्नाव एवं कानपुर में मध्यान्ह भोजन योजना में सहयोग करने की पहल की गयी है। इन जनपदों में पायलेट प्रोजेक्ट के रूप में एक-एक विकास खण्ड में मध्यान्ह भोजन योजना के संचालन हेतु अनुमति प्रदान की गयी है। इस हेतु ग्राम प्रधान, स्वयं सहायता समूह तथा विकास खण्ड के सहायक बेसिक शिक्षा अधिकारी के मध्य किये गये समझौते के अंतर्गत कार्यवाही की जायेगी।
- महिला समाख्या द्वारा भी उनके कार्यक्रमों द्वारा आच्छादित जनपद सहारनपुर, सीतापुर, गोरखपुर, चित्रकूट, इलाहाबाद, औरैया, वाराणसी, जौनपुर, प्रतापगढ़, मऊ, मुजफ्फरनगर तथा मथुरा जिले के 10-10 प्राथमिक विद्यालयों में पायलेट प्रोजेक्ट के रूप में मध्यान्ह भोजन योजना संचालित की जायेगी।
- निकट भविष्य में प्रत्येक विद्यालय को गैस चूल्हे एवं पकाने हेतु उचित बर्तनों से सुसज्जित कर दिया जायेगा।
- प्रदेश में सूचनाओं के त्वरित आदान-प्रदान एवं आंकड़ों की सही जानकारी रखने हेतु नवीन एम0आई0एस0 विकसित किया जा रहा है एवं इस हेतु सभी जनपदों को कम्प्यूटर सुविधा से युक्त किया जा चुका है।
- योजना के हित में धनी दान-दाताओं से सहयोग प्राप्त किया जायेगा ताकि विद्यालयों में मध्यान्ह भोजन योजना की गुणवत्ता में और अधिक वृद्धि की जा सके।



योजना से संबंधित सूचनायें रखने हेतु निर्देश

योजना के संचालन एवं प्रगति हेतु किये जा रहे निवेश के आंकलन एवं उससे प्राप्त होने वाले लाभों को लिपिबद्ध रूप में रखना अनिवार्य है। इस हेतु कुछ प्रपत्र निर्धारित किये गये हैं, जो निम्नवत हैं-

मासिक प्रगति आख्यायें

1. प्रत्येक ग्राम सभा एवं नगर क्षेत्रों हेतु पंचायती राज विभाग द्वारा निर्धारित प्रपत्रों/कैश बुक/खाता बही में योजना से संबंधित आंकड़े ग्राम प्रधानों एवं नगर क्षेत्र के संबंधित अधिकारियों द्वारा रखे जायेंगे तथा शिक्षा विभाग के प्रयोगार्थ संलग्नक-1 पर उल्लिखित प्रपत्रों पर आंकड़े प्रतिमाह उपलब्ध कराये जायेंगे।
2. समस्त स्वयंसेवी संस्थायें जिन्हें इस कार्य हेतु अनुबंधित किया है, कैश बुक एवं स्टाक रजिस्टर निर्धारित प्रपत्रों में रखेंगे तथा निरीक्षण के समय उन्हें उपलब्ध करायेंगे। कैश बुक एवं स्टाक रजिस्टर प्रतिदिन के लेन-देन को अलग-अलग प्रदर्शित करेगी तथा इसका निरीक्षण किसी भी समय किया जा सकता है।

त्रैमासिक प्रगति आख्यायें

3. भारत सरकार द्वारा योजना की प्रगति के आंकलन हेतु त्रैमासिक प्रगति आख्याओं के रूप पत्र निर्धारित किये गये हैं। प्रत्येक त्रैमास में इन पर सूचनायें प्रदेश सरकार से भारत सरकार को प्रेषित की जानी है। सूचनाओं के प्रारूप सात प्रपत्रों में संलग्नक-2 पर दिये गये हैं। यह प्रपत्र प्रत्येक वर्ष अप्रैल, जुलाई, अक्टूबर एवं जनवरी की 10 तारीख तक विगत त्रैमास हेतु निदेशालय को उपलब्ध करायी जायेगी। सूचनायें उपलब्ध कराने का दायित्व जिले के नोडल अधिकारी/जिलाधिकारी का होगा।

वार्षिक सूचना

4. प्रत्येक वर्ष छात्र संख्या के आंकड़े प्रत्येक जिले से संलग्नक-3 में दिये गये प्रपत्र पर 30 सितम्बर की छात्र एवं विद्यालयों की संख्या के अनुसार 15 अक्टूबर तक निदेशालय को प्रेषित किये जायेंगे। यह सूचना जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी द्वारा उपलब्ध करायी जायेगी।



महत्वपूर्ण राजाज्ञाओं एवं आदेशों की सूची

योजना लागू करने संबंधित एवं एतदर्थ विभिन्न समितियों के गठन के संबंध में

1. प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में पका-पकाया भोजन दिये जाने के संबंध में राजाज्ञा सं० 1429/79-6-04-1(6)/2000 टी०सी०-3 दिनांक 25 जून, 2004
2. प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका-पकाया भोजन (कुक्कड मील) दिये जाने के संबंध में एवं राजाज्ञा सं० 1646/79-6-04-1(6)/2000 टी०सी०-3 दिनांक 23 जुलाई 2004
3. प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका-पकाया भोजन (कुक्कड मील) दिये जाने के संबंध में राजाज्ञा संख्या 1549/79-6-04-7(9)/2004 दिनांक 31 अगस्त 2004

भोजन व्यवस्था ग्राम पंचायतों के माध्यम से करने के संबंध में

4. प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका-पकाया भोजन (कुक्कड मील) की व्यवस्था ग्राम पंचायतों के माध्यम से किये जाने के संबंध में राजाज्ञा सं० 1981/79-6-04-1(6)/2000 टी०सी०-8 दिनांक 8 सितम्बर 2004

बर्तनों की व्यवस्था से संबंधित

5. सर्व शिक्षा अभियान से बर्तनों की व्यवस्था से संबंधित अपर राज्य परियोजना निदेशक का पत्र संख्या-नि०का०/एस०ए०ए०/म०भो०/935/2004-05 दिनांक 09-08-04

एस०जी०आर०वाई० से किचनशेड, गैस बर्नर एवं रसोईये की मजदूरी के संबंध में

6. सम्पूर्ण ग्रामीण रोजगार योजना- प्राथमिक विद्यालयों में मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत भोजन पकाने हेतु श्रमिकों को मजदूरी का भुगतान एवं गैस सिलिण्डर आदि की एकबारगी व्यवस्था के संबंध में राजाज्ञा सं० 4156/38-4-04-47 एस०जी०आर०वाई०/04 दिनांक 17 दिसम्बर, 2004
7. प्राथमिक विद्यालयों में किचनशेड के निर्माण हेतु एस०जी०आर०वाई० से धनराशि उपलब्ध कराने के संबंध में राजाज्ञा सं० 2329/38-4-04-13 जे०आर०वाई०/01 दिनांक 03 सितम्बर, 2004
8. प्राथमिक विद्यालयों में किचनशेड, केण्टीन बर्नर, डबल गैस सिलिण्डर, महिला रसोइया हेतु एस०जी०आर०वाई० से व्यवस्था करने के सम्बन्ध में सचिव, बेसिक शिक्षा का पत्र संख्या अ०शा० प०/रा०प०नि०/05/2005-06 दिनांक 12 अप्रैल 2005

भोजन पकाने आदि में स्वच्छता संबंधी निर्देश

9. प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका-पकाया भोजन (कुक्कड मील) में स्वच्छता बनाये रखने के सम्बन्ध में राजाज्ञा सं० 2906/79-6-05-1(6)/2000 टी०सी०-2 दिनांक 2 जनवरी, 2006

जनपद एवं विकास खण्ड स्तरीय अनुश्रवण समितियों का गठन एवं चेकलिस्ट

9. प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में संचालित मध्याह्न भोजन योजना के सतत् निरीक्षण के संबंध में शासनादेश सं० 496/79-6-06-1(1)/06 दिनांक 29 मार्च 2006



खाद्यान्न की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के संबंध में

10. सार्वजनिक वितरण प्रणाली के अंतर्गत संचालित योजनाओं एवं अन्य योजनाओं हेतु चावल एवं गेहूँ के वितरण में खाद्यान्न की गुणवत्ता, स्वच्छता सुनिश्चित करने के संबंध में राजाज्ञा सं० 955/29-6-2006-124 (सा)/04 दिनांक 5 अप्रैल 2006
11. मध्याह्न भोजन योजना के अंतर्गत निर्गत खाद्यान्न की गुणवत्ता सुनिश्चित किये जाने के संबंध में आयुक्त, खाद्य तथा रसद विभाग का पत्र सं० 1407/मु०वि०अ०/मध्याह्न भोजन/2006 दिनांक 31 मार्च 2006।

खाद्यान्न के अंतर्जनपदीय स्थानान्तरण पर रोक

12. मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत उपलब्ध कराये गये खाद्यान्न के अंतर्जनपदीय स्थानान्तरण पर रोक शासनादेश संख्या 393/79-6-06-1(5)/2006 दिनांक 17-02-2006

एन०जी०ओ० संबंधी निर्देश

13. ग्रामीण क्षेत्रों में एन०जी०ओ० से कार्य कराने पर प्रतिबंध शासनादेश संख्या-394/9-6-06-1(5)/2006 दिनांक 15-02-2006
14. नगरीय क्षेत्रों में एन०जी०ओ० से कार्य लिये जाने के संबंध में, राज्य परियोजना निदेशक एवं सचिव, बेसिक शिक्षा का अर्द्ध शा०प०सं०-03/2004-2005, दिनांक 01-12-04

नवीन परिवर्तन लागत तथा संशोधित मेनू

15. परिवर्तन लागत रु० 1 प्रति छात्र प्रति दिन से बढ़ाकर रु० 2 प्रति छात्र प्रति दिन किये जाने तथा नवीन संशोधित मेनू के सम्बन्ध में शासनादेश संख्या 1541/79-6-06-1(6)/2000 टी सी दिनांक 02-08-2006



संलग्नक-1

प्रपत्र - 'क'

ग्राम पंचायत स्तर पर रखने वाला प्रपत्र

माह.....तक की स्थिति
वित्तीय वर्ष.....

- नाम 1-मण्डल
2-जनपद
3-ब्लाक
4-विद्यालय
5-ग्राम सभा
6-अद्यतन स्थिति-

खाद्यान्न की स्थिति

कन्वर्जन कास्ट की स्थिति

क्र० सं०	माह	माह में प्राप्त खाद्यान्न	माह में व्यय खाद्यान्न	अवशेष खाद्यान्न	क्र०सं०	माह	माह में प्राप्त धनराशि	माह में व्यय धनराशि (रूपये में)	अवशेष धनराशि (रूपये में)
1	अप्रैल				1	अप्रैल			
2	मई				2	मई			
3	जून				3	जून			
4	जुलाई				4	जुलाई			
5	अगस्त				5	अगस्त			
6	सितम्बर				6	सितम्बर			
7	अक्टूबर				7	अक्टूबर			
8	नवम्बर				8	नवम्बर			
9	दिसम्बर				9	दिसम्बर			
10	जनवरी				10	जनवरी			
11	फरवरी				11	फरवरी			
12	मार्च				12	मार्च			
	योग					योग			

- 7- (क) वित्तीय वर्ष के प्रथम दिवस को स्टोर में उपलब्ध खाद्यान्न-
(ख) आख्यागत माह तक प्राप्त कुल खाद्यान्न.
.....
(ग) कुल उपलब्ध खाद्यान्न.....
(घ) आख्यागत माह तक उपभोग किया गया खाद्यान्न.....
(ङ) अवशेष खाद्यान्न.....

- 7- (क) वित्तीय वर्ष के प्रथम दिवस को खाते में उपलब्ध धनराशि-
(ख) आख्यागत माह तक प्राप्त कुल धनराशि.
.....
(ग) कुल उपलब्ध धनराशि.....
(घ) आख्यागत माह तक प्राप्त कुल व्यय धनराशि.....
(ङ) अवशेष धनराशि.....



Quarterly Progress Report under NP-NSPE, 2004 (Mid-Day Meal Scheme)

State/UT:-

Report for the Quarter:- January-March/April-June/July-September/October-December

Year:-

Part I: Coverage in terms of Primary Schools, EGS/AIE Centres & Children

S. No.	Type of Institution in which Programme Implemented	No. of Institutions in which Implemented during		No. of Working Days in the Quarter		Average No. of Children provided cooked MDM per day during	
		Previous Quarter	Quarter under Review	Previous Quarter	Quarter under Review	Previous Quarter	Quarter under Review
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Primary Schools i) Govt. ii) Local Body iii) Govt. Aided <u>Sub - Total (1)</u>						
2.	EGS/AIE Centres of Primary level i) EGS Centres ii) AIE Centres <u>Sub - Total (2)</u>						
3.	Total (1+2)						
4.	Out of (3) above, figures in respect of Madaras/Maqtabas						





Q.P.R. Contd....

Part II: Progress of Provision of Infrastructure for the Programme

S. No.	Type of Institution in which Programme Implemented	No. of Institutions in which Programme Implemented during the Quarter	Kitchen			Drinking Water facility			Adequate Cooking & Serving Utensils			Gas-based Cooking		
			Upto Prev. Qtr.	Built during the Qtr. Under Review	Progre-ssive Total	Upto Prev. Qtr.	Created during Qtr. Under Review	Progre-ssive Total	Upto Prev. Qtr.	Supplied 'During Qtr. Under Review	Progre-ssive Total	Upto Prev. Qtr.	Provided during Qtr. Under Review	Progresi-ve Total
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
1.	Pri.Schools i) Govt. ii) Local Body iii) Govt.-aided Sub Total (1)													
2.	<u>EGS Centres</u>													
3.	Total (1+2)													
4.	Out of (3) above, No. in respect of Madarsas/Maqtabs													

Q.P.R. Contd....

Part III: Arrangements for Cooking

S. No.	Type of Institution in which Programme Implemented	No. of Institutions in which Implemented	Agency providing Cooked Meal				Remarks	
			Women's SHG	Youth Clubs	VEC/PTA/SMDC	Local Body (Gram Panchayat/Municipality)		Others (Please Specify)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Primary Schools i) Govt. ii) Local Body iii) Govt. Aided <u>Sub - Total (1)</u>							
2.	EGS/AIE Centres of Primary level iii) EGS Centres iv) AIE Centres <u>Sub - Total (2)</u>							
3.	Total (1+2)							
4.	Out of (3) above, figures in respect of Madarasas/Maqtabs							

Part IV: Progress of Offtake of Foodgrains

(in Qtls.)

S. No.	Item	Wheat	Rice	Total
1.	Allocation for the Financial year.			
2.	Offtake:- (i) Upto end of previous Quarter of the Financial Year (ii) During Quarter under Review (iii) Progressive Review Total (i+ii)			
3.	Progressive total of Offtake upto Corresponding Quarter of previous financial year			
4.	Reasons for major variation, if any			





Q.P.R. Contd....

Part V: Progress of Utilization of Central Assistance towards Cooking Cost and Management, Monitoring & Evaluation(MME)

S. No	Nature of Central Assistance	Outstanding balance at beginning of Financial Year	Received during the Financial Year		Expenditure during the Financial Year		Total of Cols. 3x6	Unspent Balance at the end of the Qtr.	Remarks		
			Upto end of Prev. Qtr.	During the Qtr.	Upto end of Prev. Qtr.	Prog. Total					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Assistance towards Cooking Cost										
2	Assistance towards MME										
3	Assistance for Implementation of Programme during Summer Vacation in Drought-affected Areas										
4	Total (1+2+3)										

Part VI: Monitoring & Evaluation

A. Meetings of State-level Steering-cum-Monitoring Committee (SSMC)

1. Date of Constitution of SSMC:-
2. Whether meeting of SSMC held during the Quarter:-
3. If yes, gist of important decisions:-
4. Date of last meeting prior to the one mentioned in (2):-

B. Major problems encountered/undesirable occurrences, if any, during the Quarter

If any mishaps occurred or major problems were encountered during the quarter in connection with the programme, please give details (including of action taken) :-

C. Impact/Evaluation Studies Commissioned if any, during the Quarter

Institute/Agency to which Commissioned	Objectives of Study	Area where Study would be carried out	Date when commissioned	Time Limit for Receipt of Report

कुछ उद्गार

“इस वित्तीय वर्ष में उत्तर प्रदेश ने 1 लाख अध्यापकों की नियुक्ति की तथा मध्यान्ह भोजन योजना का कार्यक्रम संचालित किया है। उत्तर प्रदेश की उपलब्धियां तुलना से परे हैं।”

श्री अर्जुन सिंह

मा0 मंत्री, मानव संसाधन विकास मंत्रालय, भारत सरकार
फरवरी, 2005

उत्तर प्रदेश सरकार द्वारा मध्यान्ह भोजन योजना के संबंध में तीन अच्छे निर्णय लिये गये हैं-

प्रथम रू0 58/- की दर से एस.जी.आर.वाई. से रसोईये का भुगतान किया जाना।

द्वितीय, प्रत्येक विद्यालय को रू0 2500/- की दर से भोजन निर्माण हेतु गैस बर्नर तथा सिलेण्डर प्रदान करना। इससे बच्चों को लकड़ी के धुंयें से उत्पन्न आंख तथा फेफड़े के रोगों से मुक्त रखा जा सकेगा।

तृतीय, प्रतिदिन अलग किस्म का भोजन विद्यालय में दिये जाने की व्यवस्था।

डॉ0 एन0सी0 सक्सेना

आयुक्त, मा0 सर्वोच्च न्यायालय
जनवरी, 2005

हमें यह जानकर खुशी हुई है कि मध्यान्ह भोजन योजना वर्ष 2005-06 में प्रदेश के समस्त प्राथमिक विद्यालयों में चल रही है, जिनकी छात्र संख्या 1.36 करोड़ है। यह इसलिए भी प्रशंसनीय है कि इसकी शुरुआत हाल ही में हुई थी।

हर्ष मंदर

विशेष आयुक्त, मा0 सर्वोच्च न्यायालय
मार्च, 2006

विगत वर्ष में शिक्षा के क्षेत्र में एक लाख अध्यापकों की भर्ती से लेकर मध्यान्ह भोजन योजना को सफलता से लागू करने, चौदह नये जिला शिक्षा एवं प्रशिक्षण संस्थान बनाने और अभूतपूर्व संख्या में नये विद्यालयों एवं कक्षा कक्षों का निर्माण कर उत्तर प्रदेश ने बहुत कुछ हासिल कर लिया है.....

उत्तर प्रदेश अब इस उपलब्धि के कारण पठन-पाठन के क्षेत्र में गुणवत्ता सुधारने हेतु अच्छी स्थिति में है।

विश्व बैंक - डी0एफ0आई0डी0

जी0ओ0आई0जे0आर0एम0 ऑफ एस0एस0ए0,

फरवरी, 2005



उक्तियां एवं विचार

किसी राष्ट्र का स्वास्थ्य उसकी सम्पदा से ज्यादा महत्वपूर्ण है। (हरबर्ट स्पेन्सर)

बिना संतुलित आहार के दवाईयां किसी काम की नहीं। संतुलित आहार दवाईयों का विकल्प है।

(आयुर्वेद)

संतुलित भोजन अपने आप में औषधियों का प्रतिस्थानी है। (दार्शनिक हिपोक्रेटिस)

किसी भी व्यक्ति के हृदय का रास्ता उसके पेट से होकर जाता है। (एक कहावत)

आहार से संतुष्ट, संस्कार से युक्त (एक कहावत)

सुबह का नाश्ता नृप सदृश,
दोपहर का भोजन राजकुमार सदृश
रात्रि का भोजन किसी निर्धन की भाँति किया जाना चाहिए।

(एक कहावत)



