

प्रेषक,

जे०एस०दीपक,
सचिव,
उ०प्र० शासन।

सेवा में,

समस्त जिलाधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

शिक्षा अनुभाग-6

लखनऊ दिनांक 02 अगस्त, 2006

विषय: प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका-पकाया भोजन (कुक्कड़ मील) दिए जाने के सम्बन्ध में।

महोदय,

उपर्युक्त विषयक शासनादेश सं०-1981/79.6.04-1(6)/2000 टी०सी०-8 दिनांक 8 सितम्बर, 2004 के अनुक्रम में मुझे आपसे यह कहने का निदेश हुआ है कि प्रदेश के राजकीय, परिषदीय तथा राज्य सरकार से सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालयों एवं ई०जी०एस०/ए०आई०ई० केन्द्रों में कक्षा-1 से 5 तक अध्ययनरत बच्चों को मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत दिए जा रहे भोजन की परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) रू० 1.00 प्रतिछात्र प्रतिदिन से बढ़ाकर रू० 2.00 प्रति छात्र प्रति दिन किए जाने पर श्री राज्यपाल सहर्ष स्वीकृति प्रदान करते हैं।

2. उपर्युक्त परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) नये शिक्षा सत्र से 15 अगस्त, 2006 से अनुमन्य होगी। इसका वहन चालू वित्तीय वर्ष 2006-07 में मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत आवंटित परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) की धनराशि से ही किया जाएगा।
3. मध्याह्न भोजन योजना हेतु निर्धारित नवीन परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) रू० 2.00 से बच्चों को भोजन संलग्न साप्ताहिक आहार तालिका (मीनू) के अनुसार दिया जाय।
4. नवीन परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) के आधार पर दिए जाने वाले मध्याह्न भोजन में 450 ग्राम कैलोरी एवं 12 ग्राम प्रोटीन न्यूनतम प्रति छात्र प्रति दिन दिया जाना आवश्यक होगा।
5. मध्याह्न भोजन योजना हेतु निर्धारित नवीन परिवर्तन लागत (कन्वर्जन कास्ट) एवं साप्ताहिक आहार तालिका (मीनू) से समस्त ग्राम पंचायतो/नगर निकायों तथा स्वयं सहायता समूहों को भी सूचित किया जाय ताकि नवीन परिवर्तन लागत एवं नवीन साप्ताहिक आहार तालिका (मीनू) के अनुसार भोजन तैयार किए जाने की व्यवस्था इनके द्वारा ससमय सुनिश्चित की जा सके।
6. यह आदेश वित्त विभाग के अशासकीय पत्र यू०ओ०ई०-11-1691/-06 दिनांक 2-8-06 में प्राप्त सहमति से निर्गत किए जा रहे हैं।

संलग्नक : उक्तवत्

भवदीय
ह०
(जे०एस०दीपक)
सचिव

प्रतिलिपि निम्न को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित:-

1. निदेशक, मध्याह्न भोजन प्राधिकरण को समिति के ज्ञापन एवं नियमावली सहित इस अनुरोध के साथ प्रेषित कि वह कृपया समिति के रजिस्ट्रेशन आदि के सम्बन्ध में अग्रेत्तर आवश्यक कार्यवाही सुनिश्चित कराने का कष्ट करें।
2. निजी सचिव, मा० मंत्री, बेसिक शिक्षा, मा० मंत्री, पंचायती राज, मा० मंत्री, ग्राम्य विकास के सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।
3. स्टाफ ऑफिसर, मुख्य सचिव, उ०प्र० शासन।
4. समिति के उपाध्यक्ष एवं सदस्यगण।

आज्ञा से,
ह०
(आर.सी.घिल्डियाल)
संयुक्त सचिव,

शासनादेश संख्या 1541 / 79-6-06-1(6) / 2000 टी0सी0
दिनांक 2 अगस्त, 2006 का संलग्नक

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

क्र. सं.	दिन	व्यंजनों का नाम	व्यंजन का प्रकार
1	सोमवार	रोटी, सब्जी, जिसमें सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी का प्रयाग अथवा पूड़ी-सब्जी-सोयाबीन	100 ग्राम गेंहूँ की रोटी अथवा पूड़ी एवं दाल (दाल में मौसमी सब्जियों का स्वाद के अनुसार मिश्रण) अथवा मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन।
2	मंगलवार	चावल-सब्जीयुक्त दाल अथवा चावल साम्भर	100 ग्राम चावल एवं सब्जी (मौसमी) मिश्रित दाल, अरहर की दाल, साम्भर मसाला एवं मौसमी सब्जी
3	बुद्धवार	कढ़ी चावल अथवा मीठा चावल/खीर	100 ग्राम चावल, बेसन मठठा/दही मिश्रित कढ़ी। मानकानुसार दूध, चीनी मेवे का मिश्रण।
4	गुरुवार	रोटी-सब्जीयुक्त दाल अथवा पूड़ी सब्जी सोयाबीन	100 ग्राम गेंहूँ की रोटी अथवा पूड़ी एवं दाल (दाल में मौसमी सब्जियों का स्वाद के अनुसार मिश्रण) अथवा मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन।
5	शुक्रवार	तहरी	100 ग्राम चावल एवं सब्जी (आलू, सोयाबीन एवं समय-समय पर उपलब्ध मौसमी सब्जियां)
6	शनिवार	सब्जी-चावल-सोयाबीन अथवा मीठा चावल/खीर	100 ग्राम चावल एवं सोयाबीन तथा मसाले एवं ताजी सब्जियां का प्रयोग किया जाय। मानकानुसार दूध चीनी, मेवे का मिश्रण

2. नवीन मीनू का क्रियान्वयन एवं प्रचार-प्रसार-

- शासनादेश दिनांक 29.3.06 द्वारा गठित जनपद स्तरीय टास्क फोर्स की बैठक एक सप्ताह में निश्चित रूप से कराकर परिवर्धित एवं परिवर्तित मीनू तथा बढ़ी हुई परिवर्तन लागत से समस्त सदस्यों को अवगत कराना।
- विकास खण्ड स्तर पर गठित टास्क फोर्स के माध्यम से नवीन मीनू तथा बढ़ी हुयी परिवर्तन लागत का व्यापक प्रचार-प्रसार क्षेत्र के ग्राम प्रधानों एवं प्रधानाध्यापकों में करना।
- माह अगस्त एवं सितम्बर में टास्क फोर्स के माध्यम से मध्याह्न भोजन योजना के क्रियान्वयन का प्रभावी निरीक्षण कराना।
- परिवर्तन लागत/नवीन मीनू की सूचना हेतु पैम्पलेट मुद्रित कराकर वितरित कराना।
- विकास खण्ड स्तर पर ग्राम प्रधानों एवं प्र0 अध्यापकों का एक दिवसीय प्रशिक्षण कराना।
- निर्धारित मीनू विद्यालय की दीवारों पर सुस्पष्ट अक्षरों में पेंट कराया जाना। बाल पेन्टिंग हेतु निर्धारित प्रारूप एवं उसका माप पृथक से भेजा जा रहा है। विद्यालय हेतु अनुरक्षण मद में उपलब्ध धनराशि से इसका व्यय वहन किया जाय।

3. नवीन मीनू 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 रूचिकर एवं पौष्टिक बनाया गया है। परिवर्तन निम्नवत है:-

- 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 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 जाय। 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 परन्तु नवीन मेनू में उसकी मात्रा बढ़ाकर 100 मिली लीटर प्रति छात्र प्रति दिन कर दी गयी है। मीठा चावल/खीर/कड़ी में दूध का प्रयोग करने से पहले उसकी गुणवत्ता एवं ताजगी अवश्य सुनिश्चित कर ली जाय।
- जिस विद्यालय में 200 से अधिक बच्चे हैं वहां पर मीनू में और अधिक पौष्टिकता एवं गुणवत्ता बढ़ाई जा सकती है।

4. 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-1, 2, 3 व 4 में दर्शित है। प्रत्येक तालिका के अन्तिम स्तम्भ में प्रत्येक 100 छात्रों हेतु आवश्यक सामग्री की मात्रा अंकित कर दी गयी है।

खाद्य पदार्थ (प्रतिछात्र)	मात्रा	ऊर्जा (कैलोरी)	प्रोटीन (ग्राम में)	मूल्य (रूपये में)	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री
1. गेहूँ का आटा	100 ग्राम	340	8.00		10 किलो
2. घी/तेल	05 ग्राम	45	0	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	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 रु0 अधिकतम	

तालिका-1 रोटी एवं सब्जियुक्त दाल

खाद्य पदार्थ (प्रतिछात्र)	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	रु0 2.00	

तालिका-2 चावल-सब्जी/साम्बर सोयाबीन

खाद्य पदार्थ (प्रतिछात्र)	मात्रा	ऊर्जा (कैलोरी)	प्रोटीन (ग्राम में)	मूल्य (रूपये में)	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री
1. चावल	100 ग्राम	340	8.00		10 किलो
2. दूध	80 मीली लीटर	150	5.00	1.10	8 लीटर
3. चीनी	10 ग्राम	35	0.00	0.20	1 किलो
4. मेवे आदि	10 ग्राम	0.00	1.00	0.10	1 किलो
5. ईंधन				0.20	
6. मजदूरी एवं प्रशासनिक व्यय				0.40	
योग		525	14.00	रु0 2.00	

तालिका-3 मीठा चावल/खीर

खाद्य पदार्थ (प्रतिछात्र)	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	रु0 2.00	

तालिका-4 पूड़ी-सब्जी/सोयाबीन

5. मध्याह्न भोजन संदर्शिका

मध्याह्न भोजन योजना हेतु एक संदर्शिका तैयार करायी गयी है जो आपको मुद्रित कराकर शीघ्र उपलब्ध करायी जाएगी। उपरोक्त संदर्शिका बेबसाइट [पूनाचमणिवरुड](#) पर उपलब्ध है आवश्यकतानुसार उसको डाउनलोड किया जा सकता है।