

प्रेषक,
प्रमुख सचिव, बेसिक शिक्षा,
उत्तर प्रदेश शासन।

सेवा में,
समस्त जिलाधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

शिक्षा अनुभाग-(6)

लखनऊ

दिनांक: 04 अक्टूबर, 2007

विषय: मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत विद्यालयों में शुद्धता एवं गुणवत्तापूर्ण भोजन उपलब्ध कराये जाने के सम्बन्ध में।

महोदय

उपर्युक्त विषयक के संबंध में यह तथ्य प्रकाश में आया है कि भोजन पकाने में प्रयुक्त होने वाला खाद्यान्न एवं अन्य सामग्रियों की सफाई, गुणवत्ता एवं स्वच्छता में शिथिलता बरती जा रही है जिसके कारण कतिपय जनपदों में बच्चों के बीमार होने की सूचनायें प्राप्त हो रही हैं। आपसे अपेक्षा है कि निम्नलिखित निर्देशों का कड़ाई से पालन किया जाना सुनिश्चित किया जाए:

1. भोजन में आयोडाइज्ड नमक का ही प्रयोग किया जाए तथा नमक को एयरटाइट बर्तनों में रखा जाये, जिससे कि उसमें सीलन न आए।
2. खुले बिक्री किये जाने वाले मसाले का प्रयोग न किया जाए। एगमार्क मसालों का ही प्रयोग किया जाए। मसालों को भी एयरटाइट बर्तनों में रखा जाए।
3. अच्छी ब्राण्ड का तेल/घी प्रयोग में लाया जाए तथा खुले तेल/घी का प्रयोग न किया जाए।
4. अच्छी श्रेणी का सोयाबीन प्रयोग किया जाए। सोयाबीन की बड़ी पुरानी एवं अधिक दिनों की न हो क्योंकि इसमें कीड़े पड़ने की सम्भावना अधिक रहती है।
5. इण्डिया मार्का-।। हैण्डपम्प के जल का प्रयोग भोजन पकाने एवं पीने हेतु किया जाए। हैण्डपम्प के आस-पास जलभराव एवं गन्दगी न हो।
6. भोजन बनाने के पूर्व एवं वितरण के उपरान्त अच्छी प्रकार से बर्तनों की सफाई करायी जाए तथा भोजन पकाते समय व पकाने के बाद बर्तनों पर ढक्कन लगाकर रखा जाए।
7. खाद्यान्न (गेहूँ/चावल) की सफाई कराकर ही भोजन बनाने में प्रयोग किया जाए। चावल पकाने से पूर्व उसे साफ पानी से अवश्य धोया जाए।
8. ताजी मौसमी सब्जियों का ही प्रयोग किया जाए। हरी सब्जियों के प्रयोग के पूर्व उसे कम से कम दो-तीन बार साफ पानी से धोया जाए।
9. भोजन पकाने हेतु पारम्परिक ईंधन के स्थान पर पर्यावरण की दृष्टि से एलपीजी का प्रयोग किया जाए।
10. भोजन पकाने का स्थान सुरक्षित हो तथा भोजन पकाने के समय एवं उसके वितरित हो जाने तक रसोईघर में कोई बाहरी व्यक्ति प्रवेश न करे तथा भोजन पकाते समय रसोईघर के आस-पास बच्चे न जायें।

11. ग्राम प्रधान/प्रधानाध्यापक/मदर समूह द्वारा पके-पकाये भोजन को बच्चों में वितरण से पूर्व नियमित रूप से चखा जाए।
12. भोजन अनिवार्यतः विद्यालय परिसर में निर्मित रसोईघर में ही बनाया जाये तथा रसोईघर साफ एवं स्वच्छ रहे। निर्मित रसोईघर में दरवाजे एवं खिड़कियों में पल्ले लगे हों।
13. रसोइयों की साफ-सफाई पर भी ध्यान रखा जाये। नवीन रसोइयों के चयन से पूर्व उनका स्वास्थ्य परीक्षण कराया जाये तथा पूर्व में कार्यरत रसोइयों का भी स्वास्थ्य परीक्षण प्राथमिकता के आधार पर करवा लिया जाये। रसोइयों का स्वास्थ्य परीक्षण प्रत्येक छमाही कराया जाना सुनिश्चित किया जाए। साथ ही रसोइयों का स्वच्छता सम्बन्धित एक दिवसीय प्रशिक्षण ब्लॉक स्तर पर करा दिया जाए।
14. भारतीय खाद्य निगम द्वारा योजनान्तर्गत उपलब्ध कराये जा रहे खाद्यान्न (गेहूँ/चाल) के नमूने उठान के पूर्व सील कवर में उपलब्ध कराये जाएं। एफ0सी0आई0 गोदाम से खाद्यान्न उठान के समय जिलाधिकारी द्वारा नामित अधिकारी अवश्य उपस्थित रहे। खाद्यान्न का नमूने अनुसार सही मात्रा में विद्यालय तक पहुँचना तथा भोजन बनाने हेतु उपलब्ध कराया जाना सुनिश्चित किया जाए। खाद्यान्न नमूनों का प्रदर्शन तहसील दिवसों में कराया जाए।

मध्यान्ह भोजन योजना एक अत्यन्त महत्वपूर्ण एवं संवेदनशील प्रकृति की योजना है। अतः वरीयता प्रदान करते हुये निर्देशित बिन्दुओं पर अनुपालन सुनिश्चित किया जाए।

भवदीय,
ह0
(रोहित नन्दन)
प्रमुख सचिव

पृष्ठांकन समसंख्यक (1) तद्दिनांक

प्रतिलिपि निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषितः

1. निदेशक मध्यान्ह भोजन प्राधिकरण, उ0प्र0, लखनऊ।
2. समस्त मण्डलायुक्त, उ0प्र0।
3. समस्त मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक (बेसिक), उ0प्र0।
4. समस्त जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी, उ0प्र0।
5. समस्त जिला पंचायत राज अधिकारी, उ0प्र0।
6. गार्ड फाइल।

आज्ञा से,
ह0
(आर0सी0 घिल्डियाल)
संयुक्त सचिव