



## मध्याह्न भोजन प्राधिकरण, उ०प्र०

तृतीय तल, अपट्रान भवन, गोमती नगर, लखनऊ

फैक्स नं०-0522-6666192  
फोन नं०-0522-2308502

ईमेल-ikomdm@gmail.com  
Website : www.upmdm.org

पत्रांक: म०भो०प्रा०/८-३१०१

/2014--15

दिनांक: २६ नवम्बर, 2014

सेवा में,

समस्त जिलाधिकारी,  
उत्तर प्रदेश।

**विषय-मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत स्वच्छता, सुरक्षा एवं भोजन की गुणवत्ता संबंधी आवश्यक निर्देश।**

**महोदय,**

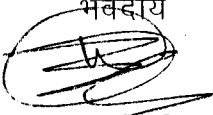
मध्याह्न भोजन योजना मा० सर्वोच्च न्यायालय के निर्देशों के क्रम में भारत सरकार व प्रदेश सरकार के समवेत प्रयासों से संचालित है, जिसके अन्तर्गत छात्रों को प्रत्येक विद्यालय दिवस में मध्याह्न भोजन में विविधतापूर्ण, गर्म एवं रुचिकर पौष्टिक भोजन उपलब्ध कराया जाता है। योजना के संवेदनशीलता के दृष्टिगत समय-समय पर स्वच्छता, सुरक्षा एवं भोजन की गुणवत्ता के संबंध आवश्यक निर्देश जारी किये गये हैं, यथा-

- मुख्य सचिव, उ०प्र० शासन के स्तर से समस्त मण्डलायुक्त/जिलाधिकारियों को दिनांक: 25 जुलाई, 2013 को जारी निर्देश।
- प्राधिकरण स्तर से समस्त मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक (बेसिक) व जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी को पत्रांक: म०भो०प्रा०/सी-2112/2013-14 दि०: 03.09.2013 द्वारा मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत घटित होने वाली किसी भी आकस्मिक स्थिति से निपटने के लिए जारी कन्टीजेन्सी प्लान।
- प्राधिकरण स्तर से समस्त जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी को पत्रांक: म०भो०प्रा०/सी-2574/2013-14 दि०: 26.09.2013 द्वारा मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत भोजन पकाने में प्रयोग की जाने वाली सामग्री हेतु सतर्कता बरतने के संबंध में जारी निर्देश।

गत दिवसों में कतिपय जनपदों में भोजन में छिपकली तथा चूहा आदि गिरने संबंधी प्रकरण समाचार पत्रों के माध्यम से संज्ञान में आये हैं। तत्क्रम में योजना की संवेदनशीलता के दृष्टिगत आवश्यक है कि योजना के सुचारु संचालन हेतु उक्त शासनादेशों/आदेशों का कड़ाई से अनुपालन किया जाये। साथ ही निम्न बिन्दुओं का भी ध्यान रखा जाय -

- मध्याह्न भोजन पकाने के पूर्व, पकाने के दौरान, भोजन वितरण करने तथा वितरण के पश्चात् रसोईघर, बर्तन व खाद्य सामग्री की स्वच्छता तथा साफ-सफाई का विशेष ध्यान रखा जाय।

- भोजन पकाने वाले रसोइये स्वच्छता से कार्य करने के साथ-साथ स्वयं की व्यक्तिगत स्वच्छता का भी विशेष ध्यान रखें।
- जहां पर खाद्यान्न रखा जाय वहां सुनिश्चित किया जाय कि वह स्थान साफ एवं सूखा हो।
- विद्यालय में निर्मित रसोईघर में ही भोजन पकाया जाना सुनिश्चित किया जाय। किसी भी दशा में खुले में भोजन पकाने की अनुमति न दी जाय।
- भोजन पकाने में प्रयुक्त होने वाली सम्पूर्ण सामग्री मानकानुसार हो, यथा-आयोडीन युक्त नमक, एगमार्क मसाले एवं सीलबन्द तेल आदि। मसालों को भी एयरटाइट बर्तनों में रखा जाय तथा किसी भी दशा में अन्य किसी प्रकार के बर्तन में न रखा जाय। अच्छी ब्राण्ड का तेल/घी प्रयोग में लाया जाय तथा खुले तेल/घी का प्रयोग न किया जाय।
- रसोइया के द्वारा भोजन तैयार करने के पूर्व यह भली-भाँति देखा जाये कि भोजन पकाने वाले स्थान के आस-पास कोई जहरीला कीड़ा, जन्तु जैसे-छिपकली, सॉप, बिच्छू, चूहा इत्यादि तो नहीं है। अस्तु किचेन शेड की भली प्रकार से सफाई करने के उपरान्त ही भोजन पकाने की तैयारी की जाये।
- भोजन तैयार करते समय बच्चों को किचेन शेड से दूर रखा जाए तथा रसोइयों के द्वारा बच्चों को सावधानीपूर्वक भोजन परोसा जाए। भोजन परोसने से पूर्व यह सुनिश्चित कर लिया जाए कि पके-पकाये भोजन में कोई जीव-जन्तु तो नहीं पड़ा है।
- किचेन शेड की खिड़की, रोशनदान, नाली इत्यादि में हवादार जाली लगवायी जाये तथा सुराख आदि को सीमेन्ट कंकरीट से बन्द करा दिया जाये।
- भोजन पकाते समय व पकाने के बाद बर्तनों पर ढक्कन लगाकर रखा जाए।
- जिन विद्यालयों में एन0जी0ओ0 द्वारा भोजन उपलब्ध कराया जा रहा हो, वहाँ एन0जी0ओ0 के कन्द्रीय किचेन से विद्यालय तक भोजन ढक्कनदार कन्टेनरों में सावधानीपूर्वक पहुँचाया जाय तथा इस प्रकार का प्रबन्धन किया जाये कि मध्यावकाश में छात्रों को गर्म तथा ताजा भोजन प्राप्त हो सके।
- एन0जी0ओ0 द्वारा विद्यालय में खाना पहुँचाने के उपरान्त यह सुनिश्चित कर लिया जाये कि भोजन विद्यालय के साफ बर्तनों में ढक्कन लगाकर निगरानी में रखा जाए।

भवदीय  
  
 (कुँवर डी0बी0बी0 सिंह)  
 प्रभारी निदेशक

**पृष्ठांकन संख्या एवं दिनांक तदैव।**

प्रतिलिपि:-निम्नलिखित को इस आशय से प्रेषित कि उपरोक्त निर्देशों का कड़ाई से पालन कराना सुनिश्चित करें।

1. मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक (बेसिक), समस्त मण्डल।
2. समस्त जिला विद्यालय निरीक्षक, उ0प्र0।

  
 (कुँवर डी0बी0बी0 सिंह)  
 प्रभारी निदेशक