



मध्यान्ह 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/C-17/18 /2013-14

दिनांक: 18 जुलाई, 2013

सेवा में,
समस्त जिलाधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

विषय-मध्यान्ह भोजन योजनान्तर्गत विद्यालयों में शुद्धता एवं गुणवत्तापूर्ण भोजन उपलब्ध कराये जाने के सम्बन्ध में।

महोदय,

आप अवगत ही हैं कि मध्यान्ह भोजन योजना प्रदेश सरकार की सर्वोच्च प्राथमिक योजनाओं में से एक है, जिसमें छात्रों को मध्यावकाश में गर्म पका-पकाया भोजन इस उद्देश्य से उपलब्ध कराया जाता है कि छात्रों के स्वास्थ्य में वृद्धि हो तथा उनकी पठन-पाठन कार्य में रूचि बनी रहे। उक्त के लिये आवश्यक है कि भोजन पकाने में प्रयोज्य सामग्री शुद्ध एवं गुणवत्तापूर्ण हो। इस सम्बन्ध में पूर्व में जारी शासनादेश संख्या:-2657 /79-6-07 दिनांक 04 अक्टूबर, 2007 के द्वारा भी कतिपय निर्देश जारी किये गये हैं।

मध्यान्ह भोजन योजना एक अत्यन्त महत्वपूर्ण एवं संवेदनशील प्रवृत्ति की योजना है। अतः पुनः अनुरोध है कि निम्नांकित बिन्दुओं पर वरीयता प्रदान करते हुये जनपद में कड़ाई से अनुपालन कराने हेतु अपने स्तर से निर्देश प्रसारित करने का कष्ट करें।

1. भोजन बनाने के पूर्व एवं वितरण के उपरान्त अच्छी प्रकार से बर्तनों की सफाई करायी जाय तथा भोजन पकाते समय व पकाने के बाद बर्तनों पर ढक्कन लगाकर रखा जाय। रसोइयाँ भोजन से पूर्व यह भी जांच लें कि बच्चों के बर्तन साफ हों।
2. भोजन पकाने वाले रसोइया भी स्वच्छता से कार्य करने के साथ में स्वयं भी स्वच्छ रहें तथा बच्चों को खाना खाने से पूर्व साबुन से हाथ धोना सुनिश्चित कर लें।
3. गर्म पका-पकाया भोजन बच्चों को परोसने से पूर्व यह अत्यन्त आवश्यक है कि खाने को किसी व्यस्क व्यक्ति (अध्यापक/अध्यापिका या अभिभावक) चख लें, जिससे भोजन की गुणवत्ता का परीक्षण हो सके व बच्चों को किसी प्रकार की क्षति न हो।
4. खुली बिक्री किये जाने वाले मसाले का प्रयोग न किया जाय। एगमार्क मसालों का ही प्रयोग किया जाय। मसालों को भी एयरटाइट बर्तनों में रखा जाय। अच्छी ब्राण्ड का तेल/घी प्रयोग में लाया जाय तथा खुले तेल/घी का प्रयोग न किया जाय।
5. भोजन में आयोडाइज्ड नमक का ही प्रयोग किया जाय तथा नमक को एयरटाइट बर्तनों में रखा जाये, जिससे कि उसमें सीलन न आये।

6. खुली बिक्री किये जाने वाले मसाले का प्रयोग न किया जाय। एगमार्क मसालों का ही प्रयोग किया जाय। मसालों को भी एयरटाइट बर्तनों में रखा जाय। अच्छी ब्राण्ड का तेल/घी प्रयोग में लाया जाय तथा खुले तेल/घी का प्रयोग न किया जाय।
7. प्रत्येक दिवस यह आवश्यक है कि पके-पकाये भोजन का सैम्पल विद्यालय के बन्द होने तक सुरक्षित रखा जाय।
8. जिन विद्यालयों में स्वयं सेवी सेवी संस्थाओं के केन्द्रीयकृत किचन के माध्यम से भोजन उपलब्ध कराया जा रहा है, वहाँ समय-समय पर खाद्य निरीक्षकों से विद्यालयों में वितरित होने वाले मध्यान्ह भोजन की सैम्पलिंग इस आशय से करायी जाय कि मध्यान्ह भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित हो सके।

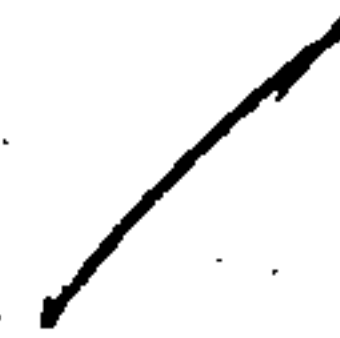
भवदीय,


(अमृता सोनी)
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 बेसिक शिक्षा अधिकारी, उ०प्र०।


(अमृता सोनी)
निदेशक