

प्रेषक,

दीपक कुमार,
प्रमुख सचिव,
उ०प्र० शासन।

सेवा में,

- 1- समस्त मण्डलायुक्त,
उत्तर प्रदेश।
- 2- समस्त जिलाधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

बेसिक शिक्षा अनुभाग-4

लखनऊ

दिनांक 10 नवम्बर, 2022

विषय-पी०एम० पोषण योजना (मध्याह्न भोजन योजना) के संचालन हेतु SOP (Standard Operating Procedures)।

महोदय,

उपर्युक्त विषय के सम्बन्ध में मुझे यह कहने का निदेश हुआ है कि मध्याह्न भोजन योजना प्रदेश सरकार की सर्वोच्च प्राथमिकता वाली योजना है, जिसमें छात्रों को मध्यावकाश में गर्म पका-पकाया भोजन इस उद्देश्य से उपलब्ध कराया जाता है कि छात्र नामांकन में वृद्धि हो, छात्रों का स्कूल में ठहराव बढ़े तथा ड्राप आउट में कमी लायी जा सके, छात्रों को पौष्टिक आहार उपलब्ध कराया जा सके तथा विद्यालय में सभी जाति एवं धर्म के छात्र-छात्राओं को एक स्थान पर भोजन उपलब्ध कराकर उनके मध्य सामाजिक सौहार्द, एकता एवं परस्पर भाई-चारे की भावना विकसित की जा सके।

2- मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत स्वच्छता, सुरक्षा एवं भोजन की गुणवत्ता विषयक शासनादेश संख्या-720/79-6-2013 दिनांक 25 जुलाई, 2013, योजनान्तर्गत घटित होने वाली किसी भी आकस्मिक स्थिति से निपटने विषयक शासनादेश, संख्या-2392/79-6-2014 दिनांक 15 दिसम्बर, 2014 तथा योजनान्तर्गत स्वच्छता एवं सुरक्षा सम्बन्धी बरती जाने वाली सावधानियों विषयक मध्याह्न भोजन प्राधिकरण के स्तर से निर्गत पत्र संख्या-म०भ०प्रा०/सी-697/2022-23 दिनांक 17 जून, 2022 द्वारा मध्याह्न भोजन योजना के संचालन हेतु निर्देश दिए गए हैं। इस संबंध में शासन द्वारा सम्यक् विचारोपरान्त मध्याह्न भोजन योजना से सम्बन्धित पूर्व में निर्गत शासनादेशों एवं निर्देशों के अनुक्रम में निम्नवत् समेकित दिशा-निर्देश निर्गत किये जाने का निर्णय लिया गया है :-

1. खाद्यान्न का उठान एवं भंडारण

(क) मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत उपलब्ध कराये जा रहे खाद्यान्न यथा चावल (फोर्टिफाइड राइस), गेहूँ आदि को गोदाम से उठाने से पूर्व यह सुनिश्चित कर लिया जाए कि वह A Class/FAQ (Fair Average Quality) से कम मानक का न हो। भारतीय खाद्य निगम से खाद्यान्न उठान के समय पर्याप्त मात्रा में खाद्यान्न के सैम्पल के पैकेट बनाये जाएं जिनमें से एक पैकेट भारतीय खाद्य निगम के गोदाम पर, एक पैकेट कोटेदार तथा एक पैकेट विद्यालय में सुरक्षित रखा जाय। एक-एक पैकेट जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी, जिला समन्वयक (एम०डी०एम०) तथा समस्त खण्ड शिक्षा अधिकारियों को उपलब्ध कराया जाए जिससे कि विद्यालयों के निरीक्षण के समय इस सैम्पल से खाद्यान्न की गुणवत्ता का मिलान किया जा सके। यह भी सुनिश्चित किया जाए कि प्रत्येक स्तर पर खाद्यान्न का उठान एवं वितरण करते समय खाद्यान्न की मात्रा का वजन किया जाए जिससे कि घटतौली की आशंका न रहे। जहां पर खाद्यान्न रखा जाए वहां सुनिश्चित किया जाए कि वह स्थान साफ एवं सूखा हो। जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी/खण्ड शिक्षा अधिकारी द्वारा यह सुनिश्चित किया जायेगा कि विद्यालय हेतु आवंटित खाद्यान्न पूर्ण मात्रा में विद्यालय को प्राप्त हो। जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी/खण्ड शिक्षा अधिकारी द्वारा विद्यालय स्तर पर एक माह बफर स्टॉक के रूप में खाद्यान्न की उपलब्धता सुनिश्चित की जाय।

(ख) खाद्यान्न उठान में पारदर्शिता सुनिश्चित करने हेतु विद्यालय की मध्याह्न भोजन पंजिका में प्रधानाध्यापक, ग्राम प्रधान व कोटेदार के संयुक्त हस्ताक्षर कराये जाएं।

2. खाद्यान्न लागत, परिवहन व्यय, परिवर्तन लागत एवं रसोईया मानदेय का भुगतान

(क) भारतीय खाद्य निगम द्वारा आपूर्तित खाद्यान्न का भुगतान बिल प्राप्त होने से 20 दिन के अन्तर्गत आवश्यक परीक्षण एवं सत्यापन के उपरान्त अनिवार्य रूप से कर दिया जाए। मद में धनराशि उपलब्ध न होने की स्थिति में औचित्य पूर्ण प्रस्ताव भेजकर धनराशि की मांग प्राधिकरण से कर ली जाय।

(ख) आपूर्तित खाद्यान्न के परिवहन हेतु परिवहन व्यय का भुगतान जनपद स्तर से प्राधिकरण के पत्रांक: म0भो0प्रा0/सी0-987/2010-11 दिनांक 29 जून, 2010 में दिये गये निर्देशों का अनुपालन करते हुए समयान्तर्गत किया जाय।

(ग) जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी तथा वित्त एवं लेखाधिकारी यह सुनिश्चित करायेंगे कि परिवर्तन लागत एवं रसोईया मानदेय की धनराशि सक्षम स्तर से आवंटन के 15 दिन के अन्दर अनिवार्य रूप से आवश्यकता के अनुसार अन्तरित हो जाय।

3. मध्याह्न भोजन के पकाने की व्यवस्था

विद्यालय में मध्याह्न भोजन पकाने हेतु प्रधानाध्यापक द्वारा निम्नलिखित व्यवस्था सुनिश्चित की जायेगी। इस सम्बन्ध में प्रधानाध्यापक द्वारा रसोइयों को स्पष्टरूप से अवगत कराते हुए अपने स्तर से निर्देश दिये जाएं। इस व्यवस्था हेतु प्रधानाध्यापक एवं रसोईयां संयुक्त रूप से उत्तरदायी होंगे।

(क) खाना बनाते समय रसोईयों द्वारा सिन्थेटिक नायलॉन एवं रेशमी कपड़े आदि का प्रयोग न करके सदैव सूती कपड़े का प्रयोग किया जाय। खाना बनाते समय एप्रेन एवं टोपी (बाल को सूती कपड़े से ढकना) का भी प्रयोग किया जाय।

(ख) भोजन को संक्रमित होने से रोकने एवं कीड़े-मकोड़ों से बचाव के लिये 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।

(ग) खाद्यान्न (गेहूँ/चावल) की भली प्रकार सफाई कराकर ही भोजन बनाने में प्रयोग किया जाए। चावल पकाने से पूर्व उसे साफ पानी से भली प्रकार धोया जाय।

(घ) भोजन स्वच्छ ईंधन (एल0पी0जी0 गैस सिलेण्डर युक्त चूल्हा) से ही पकाया जाए। भोजन बनाने से पूर्व गैस सिलेण्डर की रबर, रेगुलेटर, बर्नर स्टोव आदि की जाँच करते रहें तथा खराब होने पर तत्काल सूचित करें।

(ङ) भोजन पकाने में निर्धारित मेन्यू के अनुसार ताजी हरी मौसमी सब्जियों का प्रयोग किया जाए, हरी पत्तेदार एवं अन्य सब्जियों को प्रयोग से पूर्व कम से कम 2-3 बार धोने के उपरान्त ही प्रयोग में लाया जाय।

(च) मेन्यू में निर्धारित दिवस में रोटी अवश्य बनाई जाए। रोटी न तो कच्ची रहे और न ही जली हुई हो, इसका ध्यान अवश्य रखा जाए।

(छ) भोजन बनाते समय पूर्ण सतर्कता बनाये रखें एवं बच्चों व किसी बाहरी व्यक्ति को वहाँ न आने दें। खाना पकाते समय व पकाने के पश्चात् बर्तनों में ढक्कन अवश्य प्रयोग करें, इससे भोजन की गुणवत्ता बनी रहती है तथा ईंधन की बचत होती है।

(ज) 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। रसोईघर के अन्दर एवं बाहर जाले न लगे हों, किचेन के आस-पास उगी हुई घास को कटवा दिया जाए तथा रसोईघर की खिड़की में महीन जाली अवश्य लगवा दी जाय। रसोईघर में मकड़ी छिपकली एवं अन्य जीव जन्तु नहीं होने चाहिये।

(झ) मध्याह्न भोजन योजनान्तर्गत निर्मित "पोषणा फिल्म" के माध्यम से स्वच्छता, सुरक्षा एवं भोजन की गुणवत्ता के सम्बन्ध में विद्यालय स्तर पर ही रसोईयों को समय-समय पर प्रशिक्षित किया जाय।

(ञ) भोजन पकाने में प्रयुक्त होने वाली सम्पूर्ण सामग्री मानकानुसार हो, यथा-आयोडीन युक्त नमक, एगमार्क/FSSAI 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। अच्छे ब्राण्ड का तेल/घी प्रयोग में लाया जाए तथा खुले तेल/घी का प्रयोग न किया जाए। खाद्य सामग्री की एक्सपायरी डेट भी चेक कर ली जाय। एक्सपायरी डेट के बाद उस सामग्री का उपयोग कदापि न किया जाय।

- (ट) सोयाबीन की बड़ी उत्तम श्रेणी की होनी चाहिये। सोयाबीन की बड़ी पुरानी व अधिक दिनों की न हो क्योंकि उसमें कीड़े पड़ने की सम्भावना अधिक रहती है।
- (ठ) प्रत्येक माह जनपद के रैण्डम आधार पर चयनित कम-से-कम 10 विद्यालयों के किचेन/स्वयं सेवी संस्था द्वारा संचालित केन्द्रीयकृत किचेन के भोजन पकाने में प्रयुक्त होने वाली सामग्री के सैम्पल को निर्धारित प्रक्रियानुसार इकट्ठा कर खाद्य सुरक्षा प्रयोगशाला में जांच करायी जाय। सैम्पल फेल होने की दशा में दोषी व्यक्ति/एजेन्सी के विरुद्ध कठोर दण्डात्मक कार्यवाही की जाय तथा इसका पूर्ण विवरण जनपद स्तर पर जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी/जिला समन्वयक (एम0डी0एम0)/खण्ड शिक्षा अधिकारी के द्वारा रखा जायेगा और जिलाधिकारी की अध्यक्षता में गठित जिला परियोजना समिति की मासिक बैठक में प्रस्तुत किया जाय। यह दायित्व सम्बन्धित खण्ड शिक्षा अधिकारी एवं जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी का होगा।

4. मध्याह्न भोजन के वितरण की व्यवस्था

प्रधानाध्यापक/इंचार्ज प्रधानाध्यापक द्वारा विद्यालय के मध्यावकाश में मध्याह्न भोजन का वितरण निम्नलिखित व्यवस्था के अनुसार कराया जायेगा:-

- (क) छात्रों को मध्यावकाश की अवधि में ही भोजन तैयार कर वितरण कराया जाय। यह सुनिश्चित कर लिया जाय कि भोजन मध्यावकाश से पूर्व तैयार हो जाय।
- (ख) गर्म पका-पकाया भोजन बच्चों को परोसने से पूर्व यह अत्यन्त आवश्यक है कि खाने को कम से कम दो वयस्क व्यक्ति (अध्यापक/अध्यापिका/रसोइया/विद्यालय प्रबन्ध समिति के सदस्य/माँ समूह) द्वारा निर्धारित रोस्टर के अनुसार प्रतिदिन भोजन को चखने के उपरान्त गुणवत्ता संतोषजनक होने पर ही बच्चों को भोजन वितरित कराया जाय।
- (ग) विद्यालय स्तर पर भोजन चखने हेतु प्रधानाध्यापक/इंचार्ज प्रधानाध्यापक द्वारा अध्यापक/अध्यापिका/विद्यालय प्रबन्ध समिति के सदस्य/अन्य अभिभावक का दिवसवार रोस्टर तैयार किया जाए तथा रोस्टर रजिस्टर का रख-रखाव किया जाए, जिसमें प्रतिदिवस भोजन चखने वाले व्यक्ति का नाम एवं पदनाम अंकित हो तथा उसके हस्ताक्षर भी कराये जाएं। यदि रोस्टर के आधार पर कोई व्यक्ति अनुपस्थित हो तो अन्य सम्बन्धित व्यक्ति द्वारा भोजन चखा जाय एवं भोजन की गुणवत्ता के सम्बन्ध में टिप्पणी भी अंकित की जाय।
- (घ) भोजन ग्रहण करने से पूर्व एवं भोजन ग्रहण करने के उपरान्त बच्चों द्वारा स्वच्छ जल एवं मेडिकेटेड साबुन से भली प्रकार हाथों को अवश्य धोया जाय। यह भी सुनिश्चित कर लिया जाय कि बच्चों के बर्तन साफ हों।
- (ङ) विद्यालय में डायनिंग शीड उपलब्ध न होने की स्थिति में बच्चों को स्वच्छ एवं साफ-सुथरे स्थान पर चटाई पर पक्तिबद्ध रूप से उचित दूरी पर बैठाकर सौहार्द पूर्ण वातावरण में भोजन परोसा जाय।
- (च) यह आवश्यक है कि प्रत्येक कार्य दिवस में पके-पकाये भोजन का सैम्पल विद्यालय के बन्द होने तक सुरक्षित रखा जाय।
- (छ) योजनान्तर्गत निर्धारित दिवसों में उबला हुआ दूध एवं मौसमी फल प्रत्येक दशा में छात्रों को वितरित कराया जाय तथा उसकी गुणवत्ता भी सुनिश्चित की जाय। समस्त विद्यालयों में किचेन गार्डन बनवाया जाय किचेन गार्डन से प्राप्त होने वाली शाक-सब्जी को मध्याह्न भोजन में सम्मिलित कर भोजन की गुणवत्ता को बढ़ाया जाय।

5. पेयजल स्रोत की स्वच्छता हेतु व्यवस्था

- (क) विद्यालय में उपलब्ध हैण्डपम्प/हैण्डवाश यूनिट के आसपास की साफ-सफाई पर विशेष ध्यान दिया जाय तथा पानी की निकासी की सुदृढ़ व्यवस्था करायी जाय। इस हेतु पंचायती राज/ग्राम्य विकास विभाग से आवश्यक सहयोग प्राप्त किया जाय।

- (ख) विद्यालय में इस्तेमाल होने के उपरान्त निष्प्रयोजित पानी के सुरक्षित निपटान हेतु सोखता गड्ढा तैयार कराया जाय, जिससे कि गंदा पानी भूगर्भ जलस्रोत को संक्रमित न कर सके।
- (ग) भोजन पकाने की प्रक्रिया में एकत्रित कूड़े को ढक्कनदार डस्ट-बिन में फेंका जाय। धोये गये बर्तनों को धूप में सुखाकर रसोईघर में ही रखा जाय। भोजन ग्रहण करने के पश्चात् अवशेष भोजन एवं जूठन के निस्तारण की यथा-आवश्यक व्यवस्था की जाय।
- (घ) त्रैमास में कम-से-कम एक बार प्रत्येक विद्यालय में स्थापित हैण्डपम्प से उपलब्ध हो रहे पेयजल की गुणवत्ता की जांच अनिवार्य रूप से जल निगम के द्वारा करायी जाय तथा इसके निष्कर्ष का रिकार्ड विद्यालय स्तर पर रखा जाय। पेयजल दूषित पाये जाने की दशा में जल निगम द्वारा तत्काल उपचारात्मक कार्यवाही संपादित की जाय।
- (ङ) पेयजल की गुणवत्ता परीक्षण से सम्बन्धित बिन्दु पर जल निगम के अधिकारी द्वारा जिलाधिकारी की अध्यक्षता में गठित जिला परियोजना समिति की मासिक बैठक में रिपोर्ट अनिवार्य रूप से प्रस्तुत की जायेगी।

6. योजना का अनुश्रवण

- (क) जनपद एवं ब्लाक स्तर पर गठित टास्क फोर्स द्वारा माह में निर्धारित निरीक्षण अवश्य किए जाएं तथा निरीक्षण में इंगित कमियों पर जिलाधिकारी द्वारा प्रभावी कार्यवाही सुनिश्चित करायी जाय।
- (ख) मध्याह्न भोजन योजना के क्रियान्वयन में शिथिलता/अनियमितता के दृष्टिगत शासनादेश संख्या: 2053/79-6-2009 दिनांक 07 सितम्बर, 2009 तथा शासनादेश, संख्या: 2159/79-6-2009 दिनांक 18 सितम्बर, 2009 के अनुसार कार्यवाही करायी जाय।
- (ग) वरिष्ठ सांसद की अध्यक्षता में गठित जनपद स्तरीय जिला सतर्कता एवं अनुश्रवण समिति की बैठक नियमित रूप से जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी द्वारा करायी जाय। इन बैठकों में मध्याह्न भोजन से सम्बन्धित बिन्दुओं पर भी चर्चा की जाय, जिससे मध्याह्न भोजन योजना का सुचारु रूप से संचालन हो सके।

7. स्वच्छता एवं स्वास्थ्य से सम्बन्धित

- (क) भोजन पकाने वाले रसोइये स्वच्छता से कार्य करने के साथ-साथ स्वयं की व्यक्तिगत स्वच्छता का भी विशेष ध्यान रखें। रसोइयों का स्वास्थ्य परीक्षण छमाही/वार्षिक अवश्य कराया जाय। यदि कोई संक्रामक रोग है तो रसोईघर का कार्य न कराया जाय।
- (ख) प्रत्येक विद्यालय के बच्चों का राष्ट्रीय ग्रामीण स्वास्थ्य मिशन के अन्तर्गत संचालित राष्ट्रीय बाल स्वास्थ्य कार्यक्रम के अधीन अनिवार्य रूप से स्वास्थ्य परीक्षण कराया जाय।
- (ग) स्वास्थ्य विभाग द्वारा उपलब्ध कराई जाने वाली आयरन और फॉलिक एसिड की गोली सप्ताह में एक दिवस अवश्य ही मध्याह्न भोजन के पश्चात् खिलाई जाय। साथ ही वर्ष में दो बार निर्धारित दिवस में कृमिनाशक गोली भी अवश्य खिलाई जाय।
- (घ) कोविड-19 के प्रोटोकाल का यथा आवश्यक अनुपालन छात्र, अध्यापक व रसोइयों आदि से कराया जाय। उक्त का दायित्व प्रधानाध्यापक/इंचार्ज प्रधानाध्यापक एवं खण्ड शिक्षा अधिकारी का होगा।

8. दुर्घटना/आपदा प्रबन्धन

- (क) विद्यालय/रसोईघर में क्रियाशील अग्निशमन यंत्र की व्यवस्था सुनिश्चित की जाय तथा विद्यालय का समस्त स्टाफ अग्निशमन यंत्र का उपयोग करने हेतु प्रशिक्षित हो।
- (ख) जिलाधिकारी, वरिष्ठ पुलिस अधीक्षक, मुख्य चिकित्साधिकारी, जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी, खण्ड शिक्षा अधिकारी, स्थानीय स्वास्थ्य केन्द्र के प्रभारी के दूरभाष नम्बरों के साथ-साथ आकस्मिक स्वास्थ्य सेवा (108) तथा मध्याह्न भोजन प्राधिकरण के शिकायत पंजीकरण सम्बन्धी टॉल फ्री नम्बर (1800-4190-102) प्रत्येक विद्यालय की प्रमुख दीवार पर अनिवार्य रूप से पेन्ट कराये जाय तथा किसी भी आकस्मिक स्थिति से निपटने के लिये अंतर्विभागीय समन्वय स्थापित किया जाए। विद्यालय स्तर

पर किसी भी आकस्मिक स्थिति से निपटने की जिम्मेदारी प्रधानाध्यापक/इंचार्ज प्रधानाध्यापक की होगी।

- (ग) मध्याह्न भोजन योजना के सम्बन्ध में विद्यालय में कोई दुर्घटना घटित होने पर प्रधानाध्यापक/इंचार्ज प्रधानाध्यापक द्वारा तत्काल खण्ड शिक्षा अधिकारी को सूचना दी जायेगी तथा खण्ड शिक्षा अधिकारी द्वारा अविलम्ब जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी को अवगत कराया जायेगा। जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी द्वारा तथ्यात्मक स्थिति को जिलाधिकारी के संज्ञान में लाते हुए आवश्यक कार्यवाही सुनिश्चित की जायेगी।

कृपया उपर्युक्त निर्देशों का कड़ाई से अनुपालन सुनिश्चित कराया जाय।

भवदीय,

(दीपक कुमार)
प्रमुख सचिव

संख्या एवं दिनांक तदैव।

प्रतिलिपि-निम्नलिखित को सूचना एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।

1. प्रमुख सचिव, ग्राम्य विकास विभाग, उ०प्र०, लखनऊ।
2. प्रमुख सचिव, चिकित्सा, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण, उ०प्र०, लखनऊ।
3. प्रमुख सचिव, पंचायती राज विभाग, उ०प्र०, लखनऊ।
4. आयुक्त खाद्य एवं रसद विभाग, उ०प्र०, लखनऊ।
5. महाप्रबन्धक, भारतीय खाद्य निगम, क्षेत्रीय कार्यालय, लखनऊ।
6. निदेशक, मध्याह्न भोजन प्राधिकरण, उ०प्र०, लखनऊ।
7. महाप्रबन्धक, उ०प्र० राज्य आवश्यक वस्तु खाद्य निगम, उ०प्र०, लखनऊ।
8. महाप्रबन्धक, जल निगम, उ०प्र०, लखनऊ।
9. निदेशक, पंचायती राज विभाग, उ०प्र०, लखनऊ।
10. आयुक्त, खाद्य सुरक्षा विभाग, उ०प्र०, लखनऊ।
11. समस्त वरिष्ठ पुलिस अधीक्षक, उ०प्र०।
12. समस्त मुख्य विकास अधिकारी, उ०प्र०।
13. समस्त मुख्य चिकित्साधिकारी, उ०प्र०।
14. मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक (बेसिक), समस्त मण्डल।
15. समस्त जिला विद्यालय निरीक्षक, उ०प्र०।
16. समस्त जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी, उ०प्र०।
17. समस्त जिला पूर्ति अधिकारी, उ०प्र०।
18. समस्त जिला खाद्य विपणन अधिकारी, उ०प्र०।

आज्ञा से

(अवधेश कुमार तिवारी)
विशेष सचिव।