



मध्यान्ह भोजन प्राधिकरण, उ०प्र०

203/9, नबीउल्लाह रोड, लखनऊ

फोन नं०-0522-2614721

ई मेल-ikomdm@gmail.co Website: www.upmdm.org

पत्रांक : म०भो०प्रा०/C-697

/2022-23

दिनांक : 17 जून, 2022

सेवा में,

समस्त जिलाधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

विषय: पी०एम० पोषण (पूर्व में मध्यान्ह भोजन) योजनान्तर्गत स्वच्छता एवं सुरक्षा संबंधी बरती जाने वाली सावधानियों के संबंध में निर्देशों का प्रेषण।

महोदय,


आप अवगत हैं कि पी०एम० पोषण (पूर्व में मध्यान्ह भोजन) योजना शासन की प्राथमिक योजनाओं में से एक है, जो सीधे स्वास्थ्य से जुड़ी हुई है। योजना की संवेदनशीलता के दृष्टिगत यह आवश्यक है कि विद्यालयों में पकाये जाने वाले मध्यान्ह भोजन हेतु प्रयुक्त सामग्री, भोजन पकाने व परोसने के स्थान की साफ-सफाई एवं स्वच्छता पर विशेष ध्यान दिया जाये।

उक्त के परिप्रेक्ष्य में मध्यान्ह भोजन को पकाने एवं छात्रों को वितरण किये जाने में स्वच्छता एवं सुरक्षा संबंधी बरती जाने वाली सावधानियों के संबंध में निर्देश तैयार किये गये हैं, जो पत्र के साथ संलग्न कर प्रेषित हैं।

कृपया संलग्न निर्देशों का अनुपालन विद्यालय स्तर पर रसोईयों/अभिभावकों/छात्रों द्वारा किये जाने हेतु संबंधित को निर्देशित करने का कष्ट करें।

संलग्नक: उक्तवत्।


भवदीय,


(विजय किरन आनन्द)
निदेशक

पृष्ठांकन एवं दिनांक तदैव

प्रतिलिपि- निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित-

1. समस्त मुख्य विकास अधिकारी, उ०प्र०।
2. समस्त मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक(बेसिक), उ०प्र०।
3. समस्त जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी, उ०प्र०।


(विजय किरन आनन्द)
निदेशक



मध्यान्ह भोजन प्राधिकरण, उ०प्र०

203/9, नबीउल्लाह रोड, लखनऊ

फोन नं०-0522-2614721

ई मेल-ikomdm@gmail.co Website: www.upmdm.org

पत्रांक : म०भ०प्रा० / ८-६९७

/ 2022-23

दिनांक : १७ जून, 2022

सेवा में,

समस्त जिलाधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

विषय: पी०एम० पोषण (पूर्व में मध्यान्ह भोजन) योजनान्तर्गत स्वच्छता एवं सुरक्षा संबंधी बरती जाने वाली सावधानियों के संबंध में निर्देशों का प्रेषण।

महोदय,

आप अवगत हैं कि पी०एम० पोषण (पूर्व में मध्यान्ह भोजन) योजना शासन की प्राथमिक योजनाओं में से एक है, जो सीधे स्वास्थ्य से जुड़ी हुई है। योजना की संवेदनशीलता के दृष्टिगत यह आवश्यक है कि विद्यालयों में पकाये जाने वाले मध्यान्ह भोजन हेतु प्रयुक्त सामग्री, भोजन पकाने व परोसने के स्थान की साफ-सफाई एवं स्वच्छता पर विशेष ध्यान दिया जाये।

उक्त के परिप्रेक्ष्य में मध्यान्ह भोजन को पकाने एवं छात्रों को वितरण किये जाने में स्वच्छता एवं सुरक्षा संबंधी बरती जाने वाली सावधानियों के संबंध में निर्देश तैयार किये गये हैं, जो पत्र के साथ संलग्न कर प्रेषित हैं।

कृपया संलग्न निर्देशों का अनुपालन विद्यालय स्तर पर रसोईयों/अभिभावकों/छात्रों द्वारा किये जाने हेतु संबंधित को निर्देशित करने का कष्ट करें।

संलग्नक: उक्तवत्।

भवदीय,

(विजय किरन आनन्द)
निदेशक

पृष्ठांकन एवं दिनांक तदैव

प्रतिलिपि- निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित-

1. समस्त मुख्य विकास अधिकारी, उ०प्र०।
2. समस्त मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक(बेसिक), उ०प्र०।
3. समस्त जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी, उ०प्र०।

(विजय किरन आनन्द)
निदेशक

मध्यान्ह भोजन पकाने एवं छात्रों को वितरित किए जाने में स्वच्छता एवं सुरक्षा संबंधी बरती जाने वाली सावधानियाँ

Sr.No.	Do's	Don't's
स्वास्थ्य एवं सफाई		
1	भोजन बनाने एवं परोसने की प्रक्रिया में कोविड प्रोटोकॉल का पूर्ण रूप से अनुपालन करें। साफ-सुथरे कपड़े एप्रेन पहने एवं मास्क लगायें।	भोजन की तैयारी करते समय स्वच्छता एवं कोविड प्रोटोकॉल की अवहेलना न करें।
2	ग्राम प्रधान से प्राप्त खाद्यान्न की समुचित सफाई कर भोजन बनायें।	ग्राम प्रधान से प्राप्त खाद्यान्न की समुचित सफाई में लापरवाही न करें।
3	भोजन बनाने हेतु प्राप्त सामग्री को साफ-सुथरे स्थान एवं बर्तनों में रखें।	प्राप्त सामग्री को नीचे एवं गन्दे स्थान पर कदापि न रखें।
4	बर्तनों को साफ करने हेतु साबुन पाउडर आदि भोजन पकाने की सामग्री से दूर रखें।	भोजन पकाने हेतु प्राप्त सामग्री एवं बर्तन साफ करने हेतु प्राप्त साबुन पाउडर आदि एक साथ न रखें।
5	भोजन बनाने हेतु ताजी हरी सब्जी का प्रयोग अच्छी तरह साफ करके धोने के उपरान्त ही करें।	सड़ी-गली सब्जी का प्रयोग कदापि न करें।
6	हैण्डपम्प के आस-पास सफाई रखें।	हैण्डपम्प के आस-पास गन्दगी कदापि न रहने दें।
7	पानी पीने व खाना बनाने में इण्डिया मार्क-2 का ही प्रयोग करें।	पीने एवं भोजन बनाने का पानी जंगरहित इण्डिया मार्क-2 के अलावा किसी अन्य प्रकार से उपलब्ध पानी का प्रयोग न करें।
8	खाँसी या छींक आते समय मुँह पीछे करें या मुँह पर कपड़ा रखें।	खाँसी या छींक आते समय मुँह भोजन सामग्री की ओर न करें
9	यदि कोई संक्रामक रोग है तो रसोई घर के कार्य से बचें	संक्रामक रोग के समय मध्यान्ह भोजन तैयार न करें
10	स्वास्थ्य परीक्षण छमाही/वार्षिक अवश्य करायें।	समयबद्ध स्वास्थ्य परीक्षण कराने में शिथिलता न करें।
11	खाने-पीने या आम जगहों पर बालों या सिर को कपड़े से ढक लें	खाने-पीने या आम जगहों पर बालों में कंघी या प्रसाधन न लगायें।
12	भोजन बनाने के स्थान पर धूम्रपान/पान मसाले का प्रयोग वर्जित है।	भोजन बनाने व उसके आस पास धूम्रपान/पान मसाले का प्रयोग कदापि न करें।
13	स्वच्छ कपड़े से ही हाथ पोछें।	अपने एप्रेन या पहने हुए कपड़े के किसी हिस्से को हाथ पोछने में प्रयोग न करें।
14	कूड़ा-करकट एवं अप्रयुक्त सामग्री ढक्कनयुक्त डिब्बे (डस्टबिन) में डालें।	कूड़ा-करकट एवं रद्दी चीजें ढक्कनयुक्त डिब्बे के अलावा इधर-उधर न डालें।
15	छात्रों को भोजन परोसने से पूर्व सभी छात्रों के हाथ साबुन से धुलाएँ।	छात्रों के बिना हाथ धोए भोजन ग्रहण करने की प्रवृत्ति को रोकें।
16	भोजन बनाते वक्त रसोइया के नाखून कटे हों	भोजन बनाते वक्त व्यक्तिगत स्वच्छता में

	तथा हाथ पैर साबुन से धुले हों।	लापरवाही न करें।
17	छात्रों को साफ-सुथरे स्थान पर पंक्तिबद्ध रूप से बैठाकर भोजन परोसे।	भोजन ग्रहण करने का स्थान गन्दा न हो।
18	बर्तनों को खाना बनाने के उपरान्त तत्काल साफ कर सुखा लें।	बर्तनों को खाना बनाने के उपरान्त गन्दा न रहने दें।
19	सभी प्रकार के एगमार्क मसाले व आयोडाइज्ड नमक को एयरटाइट कन्टेनर में ही रखें।	सभी प्रकार के एगमार्क मसाले व आयोडाइज्ड नमक को खुला न रखें, ना ही पेन्ट आदि के डब्बों में रखें।
20	खाना पकाते समय व पश्चात् बर्तनों में ढक्कन अवश्य प्रयोग करें, इससे भोजन की गणुवत्ता बनी रहती है तथा ईंधन की बचत होती है।	भोजन पकाते वक्त बर्तन को खुला ना रखे।
21	भोजन पकाने एवं परोसने में स्वच्छता का विशेष ध्यान दें।	सफाई के अभाव में पकाये गये भोजन से बच्चे बीमार हो सकते हैं, इसमें लापरवाही कदापि न करें।
22	हरी पत्तेदार सब्जी को काटने से पहले अवश्य धो लें।	हरी पत्तेदार सब्जी को काटने के बाद धोने से उसमें पोषक तत्व भी बह जाते हैं।
23	पके-पकाये भोजन को शीघ्र ही छात्रों को परोसें।	पके-पकाये भोजन को ठण्डा होने पर उसे पुनः गर्म करके कदापि न परोसें।
सुरक्षा		
24	भोजन बनाते समय पूर्ण सतर्कता बनाये रखें एवं बच्चों व किसी बाहरी व्यक्ति को वहाँ आने न दें।	भोजन बनाते समय इधर-उधर जाने से बचे अर्थात् किसी भी प्रकार की लापरवाही न बरतें।
25	भोजन बनाने से पूर्व रसोई से छिपकली व अन्य कीड़े-मकोड़ों को बाहर निकालकर ही खाना बनाने की प्रक्रिया शुरू करें।	भोजन बनाते वक्त किसी भी प्रकार की दुर्घटना नहीं घटित होने हेतु सचेत रहें।
26	धुआँरहित चूल्हे का ही प्रयोग करें।	धुआँ करने वाले चूल्हे का प्रयोग कदापि न करें।
27	गैस सिलेण्डर की रबर, रेगुलेटर, बर्नर, स्टोव आदि की जांच करते रहें तथा खराब होने पर तत्काल सूचित करें।	गैस सिलेण्डर की रबर, रेगुलेटर, बर्नर, स्टोव आदि के खराब होने पर लापरवाही न करें।
28	किचेन कम स्टोर को प्रयोगोपरान्त ताला लगा दें।	किचेन कम स्टोर को प्रयोगोपरान्त खुला न रखें।
29	सुरक्षा की दृष्टि से भोजन परोसने से पूर्व अध्यापक/अभिभावक/रसोईया द्वारा अवश्य चखा जाय।	बिना चखे भोजन कदापि ना परोसे जाय।
30	भोजन पकाते समय सूती कपड़े पहने जाय तथा एप्रेन व टोपी (बाल को सूती कपड़े से ढकना) का प्रयोग किया जाय।	भोजन बनाने समय सिन्थेटिक, नायलान एवं रेशमी कपड़े न पहने जाय।