राजस्थान सरकार

आयुक्तालय

मिड–डे मील योजना

(Mid Day Meal Scheme)

मध्याह्न भोजन योजना
Mid Day Meal Scheme

क्रमांकःएफ.4(220)प्रा. शि./एमडीएम/दिशा–निर्देश/2016/1341 जयपुर, दिनांकः 27.02.2020

जिला कलक्टर,
जिला समस्त।

विषयः–मिड डे मील योजनान्तर्गत पौष्टिक एवं गुणवत्तापूर्ण पोषाहार की उपलब्धता को सुनिश्चित करने के लिए दिशा–निर्देश।

संदर्भ–विभाग के पत्रांक दिनांक 1240 20.2.2019, 328 26.6.2019 एवं 722 5.11.2019 के क्रम में।

महोदय,

जैसा की आप सभी को विदित है मिड डे मील योजना भारत सरकार की एक महत्वपूर्ण फ्लेगशिप योजना है जो बच्चों के पोषण स्तर में वृद्धि पिछड़े वर्ग के गरीब बच्चों में शिक्षा के प्रति प्रोत्साहन, नामांकन में वृद्धि, विद्यार्थियों का विद्यालय में ठहराव एवं लिंग, धर्म व जाति आधारित असमानता को दूर करने में महत्वपूर्ण योगदान दे रही है।

राज्य में इस महत्वपूर्ण योजना के प्रभावी, पारदर्शी एवं बेहतर क्रियान्वयन हेतु यह अति आवश्यक है कि विद्यालय प्रबन्धन समिति, ग्राम पंचायत, ब्लॉक एवं जिला स्तर पर योजना की सघन मॉनिटरिंग हो।

आपसे अनुरोध है कि जिले में मिड–डे मील से संबंधित समस्त अधिकारियों/कार्मिकों को योजनान्तर्गत छात्र/छात्राओं को पौष्टिक, उच्च गुणवत्तापूर्ण गर्म एवं ताजा भोजन उपलब्ध हो सकें, इसके लिए भोजन की गुणवत्ता, खाद्यान्न के रख–रखाव, स्वास्थ्य सुरक्षा एवं साफ–सफाई के संबंध में निम्नानुसार कार्यवाही हेतु दिशा–निर्देश प्रदान करें:–

- **<u>भोजन की गुणवत्ता एवं पौष्टिकता के संबंध में निर्देश</u>**

1. भोजन की गुणवत्ता एवं पौष्टिकता बनायें रखने के लिए भारत सरकार के दिशा–निर्देश के अनुरूप ही भोजन में खाद्यान्न, दाल, मसाले एवं तेल की निर्धारित मात्रा उपयोग में ली जाये एवं साथ ही इनकी गुणवत्ता (क्वालिटी) का भी विशेष ध्यान रखा जाये।
2. खाद्यान्न, दालें, मसाले एवं सब्जियॉ अच्छी तरह साफ एवं धोकर काम में ली जाये। यदि खाद्यान्न खाने योग्य नहीं है तो उसे किसी भी स्थिति में उपयोग में नहीं लिया जाये।
3. उच्च गुणवत्तायुक्त दाल, तेल व मसाले उपयोग में लिया जाये।
4. मिड डे मील योजना के अन्तर्गत प्रतिदिन दिये जा रहें मेन्यू में दिशा–निर्देशों के अनुरूप पौष्टिक तत्वों की मात्रा सुनिश्चित किये जाने के लिए यह आवश्यक है कि भोजन में हरी पत्तेदार सब्जियॉ अधिक से अधिक उपयोग ली जाये।
5. यह सुनिश्चित किया जाये कि मध्याह्न भोजन योजना में दी जाने वाली चपाती अच्छी तरह से पकी हुई हो। साथ ही किसी भी परिस्थिति में जली हुई नहीं हो।
6. चपाती को और अधिक पौष्टिक एवं स्वादिष्ट बनाने के लिए हरी पत्तेदार सब्जियॉ जैसे पालक, बथुआ, लौकी, मैथी, धनिया आदि आटे में मिलाकर मसालों के साथ तैयार की जा सकती है।
7. दाल, सब्जी अथवा खिचड़ी की पौष्टिकता बनाये रखने के लिए जहॉ तक सम्भव हो प्रेशर कुकर में ही पकाया जाये।

www.rajteachers.com

8. ताजा सब्जियों की अनुपलब्धता होनें पर हरी पत्तेदार सब्जियों को सुखाकर व पीसकर, दाल, खिचड़ी, इत्यादि में काम लिया जा सकता है।
9. सप्ताह में एक बार मौसमी फल आवश्यक रूप से दिया जाये। सर्दियों में अमरूद एवं बाकी मौसम में केला आवश्यक रूप से छात्रों को दिया जाये। दोनों ही फल आसानी से छोटी से छोटी जगह पर उपलब्ध हो जाते है।
10. विद्यालयों में **किचन गार्डन** तैयार किये जाने चाहिये जिनमें हरी पत्तेदार सब्जियॉ पालक, धनिया, मैथी, मिर्च, टमाटर, नींबू इत्यादि उगाये जा सकते है तथा भोजन बनाने के उपयोग में लिया जा सकता है।
11. जहॉ तक सम्भव हो फोर्टीफाईड आटा, तेल, दाल एवं चावल का उपयोग किया जाना चाहिये। भोजन में डबल फोर्टीफाईड नमक का उपयोग किया जाये।

- **स्वास्थ्य सुरक्षा एवं साफ–सफाई के संबंध में निर्देश**

1. भोजन बनाये जाने से पूर्व यह सुनिश्चित किया जाये कि भोजन बनाने एवं भोजन परोसने एवं खाना खाये जाने वाले बर्तन पूरी तरह साफ हो।
2. कुक कम हेल्पर्स का समय–समय पर मेडिकल चेक–अप आवश्यक रूप से करवाया जाये।
3. कुक कम हेल्पर्स को स्वास्थ्य सुरक्षा संबंधी सामान्य बातें जैसे नियमित रूप से नाखुन काटना, हाथ धोकर खाना बनाना, स्वच्छ कपड़े पहनना आदि की जानकारी दी जाये।
4. छात्र/छात्राओं को भी स्वास्थ्य सुरक्षा संबंधी सामान्य जानकारी जैसे खाना खाने से पूर्व साबुन से हाथ धोना, नियमित नाखुन काटना, खाना खाने वाले बर्तनों की साफ–सफाई आदि की जानकारी आवश्यक रूप से दी जाये ।
5. डिवार्मिंग के विशेष प्रयास किये जाने चाहिये। शाला स्वास्थ्य कार्यक्रम के अन्तर्गत वर्ष में 2 बार डिवार्मिंग एवं विटामिन ए की खुराक दी जाये। सप्ताह में एक बार आयरन एवं फोलिक एसिड की आपूर्ति की जाये।

- **खाद्यान्न का रख–रखाव एवं सुरक्षा के संबंध में निर्देश**

1. प्रायः यह देखने में आया है कि विद्यालयों में पर्याप्त मात्रा में खाद्यान्न उपलब्ध होने के बावजूद भी अगली तिमाही के लिए खाद्यान्न की मांग की जाती है। इससे शाला में खाद्यान्न का स्टॉक आवश्यकता से अधिक हो जाता है। कई विद्यालयों में 2 से 3 तिमाही तक का खाद्यान्न स्टॉक में उपलब्ध है। स्टॉक आवश्यकता से अधिक खाद्यान्न इकट्ठा हो जाने के कारण इसके खराब होने की सम्भावना बढ़ जाती हैं। अतः यह हर परिस्थिति में सुनिश्चित किया जाये की प्रत्येक तिमाही के लिए वर्तमान में उपलब्ध खाद्यान्न एवं अगली तिमाही की मांग को ध्यान में रखते हुये ही खाद्यान्न की मांग की जाये। विद्यालयों में किसी भी स्थिति में एक तिमाही की मांग से अधिक खाद्यान्न स्टॉक में नहीं होना चाहिये।
2. खाद्यान्न को एक निशिचित ऊचाई (कम से कम 6 इंच) के प्लेटफार्म पर दीवारों से दूर रखा जाये जिससे चूहे एवं अन्य कीड़े–मकोड़ों की समस्या से बचा जा सकें।
3. खाद्यान्न रखे जाने वाले कमरे में वेन्टीलेशन की पर्याप्त व्यवस्था हो जिसमें नमी के कारण अनाज के खराब हाने की समस्या से बचा जा सकें।

www.rajteachers.com

4. खाद्यान्न के उचित रख–रखाव हेतु इसे लोहे के बडे ड्रम्स में रखा जा सकता है।
5. भारतीय खाद्य निगम की नियमावली के अनुसार खाद्यान्न तीन महीनें तक सुरिक्षत रहता है। इसके पश्चात खाद्यान्न में इल्ली या अन्य कीड़ा लगने की सम्भावना रहती है। अतः खाद्यान्न की सुरक्षा का विशेष ध्यान रखें। यदि खाद्यान्न इल्ली या कीड़ा लगने या नमी के कारण खराब हो गया हो तो उसे खाने के काम में नहीं लिया जाये।
6. नये खाद्यान्न को पुराने खाद्यान्न से अलग रखा जाये।
7. खाद्यान्न को सुरक्षित रखने के लिए किसी भी स्थिति में पेस्टीसाईड या कीड़े एवं चूहे मारने के लिए काम आने वाला कोई भी रसायनिक पदार्थ उपयोग में नहीं लिया जाये। ऐसा कोई जहरीला या हानिकारक पदार्थ रसोई या खाद्यान्न भण्डारण के आस–पास नहीं रखा जाये।

- **अन्य महत्तवपूर्ण दिशा–निर्देश**

1. प्रत्येक विद्यालय में गठित विद्यालय प्रबन्धन समिति (SMC) को अधिकाधिक सक्रिय बनाया जाये और यह प्रयास किया जाये कि मिड डे मील के संचालन में उनकी महती भूमिका हो। इसके लिए यदि आवश्यक हो तो समिति में अधिक सक्रिय एवं जागरुक सदस्यों को सम्मिलित किया जाये।
2. **पूर्व में दिये गये निर्देशों के अनुसार प्रत्येक विद्यालय में विद्यार्थियों को मिड डे मील परोसने से पहले दो बडे व्यक्तियों द्वारा इसे अनिवार्य रुप से चखा जाये जिसमें एक अभिभावक तथा एक विद्यालय प्रबन्धन समिति का सदस्य हो। इसके लिए अभिभावकों और विद्यालय प्रबन्धन समिति के सदस्यों का रोस्टर तैयार किया जाये और इसका इन्द्राज प्रतिदिन रजिस्टर में किया जाये, ताकि यह सुनिश्चित हो सकें कि पोषाहार को विद्यार्थियों को खिलाने से पहले दो व्यक्तियों द्वारा चख लिया गया है और वह पूर्णतः सुरक्षित है। प्रत्येक विद्यालय में इसके लिये किसी एक अध्यापक को उत्तरदायी बनाया जाये।**
3. प्रत्येक विद्यालय में ही मिड डे मील के क्रियान्वयन के पूर्ण एवं प्रभावशाली निरीक्षण किये जाये। इन निरीक्षण रिपोर्टों की जिला कलक्टर की अध्यक्षता में आयोजित होने वाली बैठक में समीक्षा की जाये और उसके आधार पर पायी गई कमियों एवं समस्याओं का तुरन्त निराकरण किया जाये ।
4. यह भी देखने में आया है कि कार्यक्रम का निरीक्षण संबधित अधिकारियों द्वारा निर्धारित मापदण्डों के अनुसार नहीं किया जा रहा है यह एक गम्भीर लापरवाही है। भविष्य में यह सुनिश्चित किया जाये कि प्रत्येक अधिकारी निर्धारित मापदण्डों के अनुसार प्रतिमाह निरीक्षण करें। इन अधिकारियों के द्वारा किये गये निरीक्षण की प्रतिमाह जिला स्तर पर समीक्षा की जाना सुनिश्चित किया जाये। यदि निरीक्षण के दौरान किसी अधिकारी/कर्मचारी की कार्यक्रम के क्रियान्वयन के संबंध में लापरवाही पायी जाती है तो उसके खिलाफ तुरन्त अनुशासनात्मक कार्यवाही की जाये।
5. मिड डे मील कार्यक्रम के क्रियान्वयन के संबंध में प्राप्त शिकायतो का निस्तारण अविलम्ब किया जाये। इसके लिए जिला स्तर पर एक जन अभाव अभियोग निराकरण सैल का गठन किया जा सकता है। प्रतिमाह शिकायतों के निस्तारण की प्रगति की भी समीक्षा की जाये ।
6. योजनान्तर्गत जिला एवं ब्लॉक स्तर पर जिला कलक्टर एवं उपखण्ड अधिकारी की अध्यक्षता में समीक्षा एवं संचालन समिति गठित की हुई है। उक्त समितियों की बैठक प्रतिमाह आयोजित करवाई जाये एवं योजना से सम्बन्धित समस्याओं का निराकरण त्वरित गति से करवाया जाये।

www.rajteachers.com

राजस्थान सरकार

आयुक्तालय

मिड–डे मील योजना

(Mid Day Meal Scheme)

मध्याह्न भोजन योजना
Mid Day Meal Scheme

7. योजनान्तर्गत संचालित समस्त राजकीय विद्यालयों में मिड डे मील विररित किये जाने वाले भोजन की जॉच खाद्य सुरक्षा विभाग की प्रयोगशालाओं में समय–समय पर करवाया जाये तथा वितरित किये जाने वाले भोजन की गुणवत्ता एवं स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा जाना सुनिश्चित किया जाये ।

अतः उक्त निर्देशों की पालना सुनिश्चित की जाये।

भवदीय

(अभिषेक भगोतिया)
आयुक्त,
मिड–डे मील

प्रतिलिपि निम्न को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित है। :–

1. विशिष्ठ सहायक, मा. शिक्षा राज्यमंत्री महोदय, (स्वतंत्र प्रभार) राजस्थान, जयपुर।
2. निजी सचिव, प्रमुख शासन सचिव, खाद्य एवं नागरिक आपूर्ति विभाग, राजस्थान सरकार, जयपुर।
3. निजी सचिव, शासन सचिव, स्कूल शिक्षा विभाग, राजस्थान सरकार, जयपुर।
4. उप शासन सचिव, प्रारम्भिक शिक्षा (आयोजना), शासन सचिवालय, जयपुर।
5. आयुक्त, खाद्य सुरक्षा विभाग, स्वास्थ्य भवन, राजस्थान सरकार, जयपुर।
6. निदेशक, प्रारम्भिक/माध्यमिक शिक्षा, बीकानेर।
7. जिला रसद अधिकारी, जिला समस्त।
8. मुख्य जिला शिक्षा अधिकारी, प्रारम्भिक/माध्यमिक शिक्षा, जिला समस्त
9. रक्षित पत्रावली।

उपायुक्त,
(क्रिया.एवं मो.)

www.rajteachers.com

पता :– प्रशासनिक भवन, शिक्षा संकुल, जवाहर लाल नेहरू मार्ग, जयपुर, सम्पर्क : 0141 – 2701960, 2701694 (टेली/फैक्स),
ई–मेल mdm-rj@nic.in /rajmdm@rediffmail.com