v/;k; 1

mnn’;

Hkkjr e ikjfHkd f’k{kk dk vkd"kd ,o euksjtd cukus d fy, fofHkUu f’k{kk vk;kxk d }kjk vu|’kl,a dh xbZ Fkh] n’k e 6 l 14 vk;q oxZ d cPpk dk f’k{kk dh e|[; /kkjk l tkMk tkuk n’k fgr e vfr vko’;d gA blh lnHk e cPpk dh ’kkyk d ifr vkd"k.k c<kus cPpk dh nkf[kyk e of) dju] ’kkyk e mudh mifLFkfr e of) dju ,o ’kkyk e Bgjko lfuf’pr dju d mnn’; l n’k e e/;kgu Hkkstu dk;Øe uked dUnz iofrr ;kstuk 15 vxLr 1995 l ikjHk dh xbA ikjHk e n’k d djhc 2]408 fodkl[k.Mk e lpkfyr gbA ikjHk e ;g ;kstuk doy ikFkfed ’kkykvk e gh ykxw dh xbZ Fkh fdUrq ckn e n’k d leLr fodkl[k.Mk dk bl ;kstuk e ’kkfey fd;k x;k rFkk orZeku e rk bl ;kstuk e iwoZ ek/;fed ’kkyk@mPp ikFkfed ’kkyk lHkh ’kkfey dj fn; x; gA

1-2 Ldy f’k{kk d lca/k e cPpk dk fu;fer ’kkyk ugh vku] nkf[kyk ugh yu d lca/k e ;g dkj.k crk;s tkr Fk fd xjhc vkj detkj oxZ d cPp ftUg HkjiV Hkkstu ugh feyrk o ’kkyk dh vkj vkdf"kr ugh gkr g ,l vYikgkjh ,o Hkw[k cPp dh ’kkyk e fujrj v/;;u dh lHkkouk Hkh cgr de FkhA Hkw[k cPp viuh {kerk dk Hkh fodflr ugh dj ikr Fk mudh i<u fy[ku dh ykylk Hkh {kh.k Fkh blhfy, e/;kgu Hkkstu d ek/;e l cPpk dk ’kkyk e yku dh egRokdk{kh ;kstuk ikjHk gbA e/;kgu Hkkstu l tgk ,d vkj cPpk dh ’kkjhfjd vko’;drkvk dh ifrZ gkrh g] ogh nljh rjg ekufld fodkl e Hkh of) gkrh gA ge e/;kgu Hkkstu d ek/;e l cPpk e dqiks"k.k tl chekfj;k l xfLr gkr gA ;g n[kk x;k g fd Hkw[k cPp gh [kljk] vfrlkj] ifpl tlh chekfj;k l xfLr gkr gA e/;kgu Hkkstu feyu d ckn fuf’pr :i l dqiks"k.k bR;kfn ij deh vkbZ g rFkk dqiks"k.k de gvk gA ;g n[kk x;k g fd e/;kgu Hkkstu feyu d ckn v/;;u v/;kiu dh lgt fØ;kvk dk ;s cPp vklkuh l lEiUu djr g rFkk vU; cPpk d lkFk lkeatL; LFkkfir djd fujrj Ldy e cu jgr gA

1-3 e/;kgu Hkkstu ds ek/;e ls ge tgka ,d vksj cPpksa dks “kkjhfjd ekufld fodkl dks lqn`<+ cukrs gSa ogha nwljh vksj e/;kgu Hkkstu lkekftd lejlrk vFkok ekuoh; lekurk dk cuk, j[krk gSA vU; lkekftd ifjorZu ,oa e/;kgu Hkkstu ds dkj.k gh lekt esa iuis dh Åap&uhap dh Hkkouk vc cPpksa esa mruh ek=k esa ugha gS ftruh ek=k esa igys fn[kkbZ nsrh FkhA e/;kgu Hkkstu ls ckyd ckfydkvksa esa foHksn Hkh de gqvk gS rFkk e/;kUg Hkkstu ls lekurk dks c<+kus esa egRoiw.kZ lg;ksx izkIr gksrk gSA

1-4 ;g ;kstuk jkT; ds fuEufyf[kr laLFkkvksa esa lapkfyr gksrh gS &

1. सभी शासकीय प्राथमिक एवं माध्यमिक शाला
2. नगरीय निकाय द्वारा संचालित प्राथमिक एवं माध्यमिक शाला
3. शासन से अनुदान प्राप्त अशासकीय शाला
4. मान्यता प्राप्त मदरसा एवं मकतबा
5. बाल श्रमिक प्राथमिक शाला

****

v/;k; 2
[kk|kUu dk forj.k ,oa Hk.Mkj.k

2-1 ekuo lH;rk ds fodkl esa=ky; }kjk [kk|kUu dk vkcaVu o"kZ esa nks ckj fd;k tkrk gSA ,d lkFk nks =Sekl dk [kk|kUu dk vkcaVu dk lHkh jkT;ksa dks yxHkx ,d ls nks ekg iwoZ dj fn;k tkrk gS] vFkkZr foRrh; o"kZ ds iFke nks =Sekl ¼vizSy ls flrEcj½ dk vkcaVu Qjojh esa rFkk f}rh; =Sekl ¼vDVwcj ls ekpZ½ dk vkcaVu vxLr esa dj fn;k tkrk gSA

2-2 tSls gh dsUnz }kjk jkT; dks vkcaVu tkjh fd;k tkrk gS] oSls gh UkkxfjM vkiwfrZ] Ldwy f'k{kk foHkkx ds }kjk ftyokj ntZ Nk= la[;k ds vk/kkj ij iklr [kk|kUu dk jkT; ds lHkh ftyksa dks iquckZVu fd;k tkrk gSA iquckZVu dh izfr lHkh ftyk f'k{kk vf/kdkfj;ksa ds lkFk lkFk vkfne tkfr dY;k.k foHkkx rFkk NRrhlx<+ Ukkxfjd ,oa [kk| vkiwfrZ fuxe dks vko';d dk;Zokgh grq Hkstk tkrh gSA

2-3 jkT; esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyu grq 'kkykvksa esa [kk|kUu dk izn k; NRrhlx<+ jkT; ukxfjd ,oa [kk| vkiwfrZ fuxe ds }kjk jkT; ds mfpr eY; dh nqdkuksa ds ek/;e ls fd;k tkrk gSA pkoy dk Hk.Mkj.k 'kkykvksa esa ,d ekg iwoZ vfxze esa dj fy;k tkrk gSA

2-4 jkT; dh 'kkykvksa esa vko';drkuqlkj pkoy dk vkcaVu grq ,u-vkbZ-lh- dh enn ls Ldwy f'k{kk foHkkx ds }kjk lkW¶Vos;j fodflr fd;k x;k gSA blls flLVe ds vUrxZr 'kkykvksa dks pkoy vkcaVu dk dk;Z fuEu pj.kksa esa lEikfnr fd;k tkrk gS&

iFke pj.k & 'kkyk Lrj ij dk;Z

'kkyk Lrj ij iR;sd e/;kgu Hkkstu fnol esa ykHkkfUor cPpksa dh la[;k dks 'kkyk ds jftLVj esa ntZ fd;k tkrk gS A ekg ds vUr esa fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh }kjk miyC/k djk;s x;s izkQkeksZ esa izfo"V fd;k tkrk gS A izkQkeksZ esa gh ykHkkfUor cPpsa] ekg ds fy;s miyC/k [kk|kUu ,oa [kir dh tkudkjh Hkh Hkjh tkrh gS A blds lk'pkr] e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyudRrkZ leg ds v/;{k ,oa iz/kku v/;kid ds gLrk{kj mijkar bl izkQkeksZ dks ladqy leUo;d ds ek/;e ls iR;sd ekg ds 5 rkjh[k ds iwoZ] fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; esa tek dj fn;k tkrk gS A

f}rh; pj.k & fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; Lrj ij dk;Z

fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; esa e/;kgu Hkkstu iaftdk"B esa fu;qDr vf/kdkjh }kjk ijh{k.k dj iaftdk"B esa j[ks x;s dEI;wVj vkijsVj dh enn ls vku ykbu iafof"V djkbZ tkrh gSA vku ykbu iafof"V ds lkFk gh 'kkyk dh ntZ lwpuk;sa rFkk vkxkeh ekg esa 'kkyk yxus ds fnuksa dh lwpuk ds vk/kkj ij vkxfjd x.kuk ds }kjk 'kkyk ds fy;s vkxkeh ekg gsrq pkoy dk vkcaVu gksxk tkrk gSA fodkl[k.M dk;kZy; }kjk ;g dk;Z izR;sd ekg ds 5 rkjh[k ls ysdj 8 rkjh[k rd iw.kZ dj fy;k tkrk gS A

iafof"B dk dk;Z iw.kZ gksus ds lk'pkr mDr MkVk dks voyksdu lk'pkr vkuykbu ftyk f'k{kk vf/kdkjh ds voyksdu gsrq vxzsf"kr dj fn;k tkrk gSA

r`rh; pj.k & ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; Lrj ij dk;Z

ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk viuk (Login) ykx&bu ls] fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk vxzsf"kr vkcaVu dk] voyksdu fd;k tkrk gSA voyksdu esa ;fn dksbZ =qfV ik;h tkrh gS rks mls vku ykbu lk¶Vos;j esa gh lq/kkj fy;k tkrk gSA voyksdu iw.kZ gksus ds lk'pkr ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk 'kkykvksa dks vkxkeh ekg ds fy;s lk¶Vos;j tfur pkoy vkcaVu dks lk¶Vos;j esa nh xbZ lqfo/kk ds }kjk gh]ukxfjd vkiwfrZ fuxe ds lk¶Vos;j esa Hkst fn;k tkrk gS A ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk ;g dk;Z izR;sd ekg ds 08 rkjh[k ls ysdj 10 rkjh[k rd iw.kZ dj fy;k tkrk gS A

prqFkZ pj.k & ukxfjd vkiwfrZ fuxe ds dk;Z

ukxfjd vkiwfrZ fuxe }kjk 'kkykvksa dks uV esa tkjh vkcaVu ds vk/kkj ij vius HkaMkj.k LFkku ls mfpr ewY; dh nqdku esa HkaMkj.k djk;k tkrk gSA ;g dk;Z ukxfjd vkiwfrZ fuxe }kjk ekg ds 10 rkjh[k ls izkjEHk dj 30 rkjh[k rd iw.kZ dj fy;k tkrk gSA

2-5 ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk tSls gh voyksdu iw.kZ dj ukxfjd vkiwfrZ fuxe dks vkcaVu tkjh fd;k tkrk gS] blds lkFk fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; dks vkuykbu izkIr gks tkrh gSA tSls gh ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk 'kkykokj pkoy vkcaVu ukxfjd vkiwfrZ fuxe dks vkuykbu Hkst tkrk gS] fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; }kjk lkWVos;j ds ek/;e ls 'kkykvksa gsrq dwiu tkjh dj fn;k tkrk gSA fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh ds gLrk{kj;qDr dwiu dks lacaf/kr leUo;d ds ek/;e ls 'kkykvksa dks Hkst fn;k tkrk gSA bl dwiu esa nks Hkkx gksrs gSa ftlesa ,d Hkkx lqpkyudrkZ lewg@iz/kku izkIr djus ds fy;s rFkk nwljk Hkkx mfpr ewY; dh nqdku ds fy;s gksrk gSA e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyudrkZ lewg }kjk fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; ls tkjh dwiu ds vk/kkj ij mfpr ewY; dh nqdku ls 'kkyk gsrq pkoy izkIr dj fu/kkZfjr LFkku ij HkaMkj.k dj fy;k tkrk gSA bl izdkj vkxkeh ekg ds fy;s vko';d pkoy dk Hk.Mkju pkyw ekg ds vfUre lIrkg rd dj fy;k tkrk gSA

****

v/;k; 3

jkf'k tkjh djuk

3-1 e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds vUrxZr dsUnz ljdkj fofHkUu enksa esa jkf'k tkjh djrh gSA orZeku esa dsUnz ljdkj e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyu gsrq fuEu enksa esa jkf'k tkjh djrh gS] ftlesa dsUnzka'k ,oa jkT;ka'k dk izfr'kr mlds lEeq[k nf'kZr gS&

dzekad	en	dsUnzka'k	U;wure jkT;ka'k
1	[kk|kUu eY;	100 izfr'kr	
2	ifjogu eY;	100 izfr'kr	
3	dqfdax dkLV	75 izfr'kr	25 izfr'kr
4	jlksbZ;k ekuns;	75 izfr'kr	25 izfr'kr
5	,e-,e-bZ-	100 izfr'kr	
6	fdpu 'kSM	75 izfr'kr	25 izfr'kr
7	fdpu fMokbl	100 izfr'kr	

3-2 bl ;kstuk ds vUrxZr pkoy eY;]dqfdax dkLV] jlksb;k ekuns;] ifjogu O;; rFkk fdpu fMokbl] fdpu 'kSM rFkk esuutesV ,oa ekfuVfjax ds fy;s dsUnz 'kklu ls vkcafVr izkIr gksrk gS A mDr vkcafVr ds vk/kkj ij jkT; ctV esa bl ;kstuk gsrq miyC/k ctV izko/kku ds fo#)] foRr foHkkx ls jkf'k dh foeqfDrdj.k dh Lohd`fr i'pkr gh] jkf'k ftyksa dks tkjh dh tkrh gS A ;g jkf'k ftyk f'k{kk vf/kdkjh ,oa fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh ds ek/;e ls 'kkykvksa esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk lapkfyr djus okys lewgksa dks iznku fd;k tkrk gS A blh jkf'k ls 'kkykvksa esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu gksrk gS A lkekU; rkSj ij Hkkjr 'kklu ls vkcafVr 3 fdLrksa esa izkIr gksrk gS] ftldh izFke fdLr ebZ&twu esa] f}rh; fdLr vxLr&flrEcj rFkk r`rh; ,oa vfre fdLr uoEcj&fnlEcj esa izkIr gksrk gSA

3-3 bl ;kstuk ds vUrxZr dqfdax dkLV rFkk jlksb;k ekuns;] dh jkf'k dk iqucZVu Ldwy f'k{kk foHkkx }kjk 61 lkekU; fodkl [k.Mksa esa rFkk vkfne tkfr dY;k.k foHkkx }kjk 85 fodkl[k.Mksa ds fy;s viu&viu ctV ls iFkd&iFkd fd;k tkrk gS] tcfd pkoy eY;] ifjogu O;;] fdpu fMokbl] fdpu 'kSM rFkk ekfuVfjax] enksa dh jkf'k

dk iuckVu lHkh 146 fodkl[k.Mks dks fy;s lqfuf'pr #i ls lh/ks Ldwy f'k{kk foHkkx ds ctV ls fd;k tkrk gSA

e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk vUrxZr jkf'k dk jkT; esa izokg

ekuo lalk/ku fodkl मंत्रालय

dsUnz'k dh jkf'k

jkT; ds foRr foHkkx

dsUnz'k ds lkFk jkT;k'k lfEefyr dj

jkT; esa ukWMy foHkkx Ldwy f'k{kk foHkkx

vk;qDr yksd f'k{k.k lapkyuky;

dfdx dkLV] jlksbZ;k ekuns;] fdpu 'kM] fdpu fMokbl] ,e-,e-bZ- dh jkf'k dk iuckVu

ftyk f'k{kk vf/kdkjh

dfdx dkLV] jlksbZ;k ekuns;] fdpu 'kM] fdpu fMokbl] ,e-,e-bZ- dh jkf'k dk iuckVu

fdpu 'kM] fdpu fMokbl] ,e-,e-bZ- dh jkf'k dk

fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh

dfdx dkLV] jlksbZ;k ekuns;] fdpu 'kM] fdpu fMokbl] ,e-,e-bZ- dh jkf'k dk forj.k dkj cSfdx ;k pSd ds ek/;e

''kkyk esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyudrkZ lewg] jlksbZ;k ,oa 'kkyk

vk;qDr vkfne tkfr dY;k.k ,oa vuqlwfpr tkfr fodkl foHkkx

dfdx dkLV] jlksbZ;k ekuns; dh jkf'k dk

lgk;d vk;qDr vkfne tkfr dY;k.k ,oa vuqlwfpr tkfr

dfdx dkLV] jlksbZ;k ekuns; dk iuckVu

fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh

dfdx dkLV] jlksbZ;k ekuns;] fdpu 'kM] fdpu fMokbl] ,e-,e-bZ- dh jkf'k dk forj.k dkj cSfdx ;k pSd ds ek/;e

'kkyk esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyudrkZ lewg] jlksbZ;k ,oa 'kkyk

3-4 jkT; ls ftyk rFkk ftyk ls fodkl[k.M Lrj dks jkf'k tkjh djus esa izR;sd Lrj ij dkxth dk;Zokgh esa vf/kdre ,d lIrkg dk le; yxrk gSA

3-5 e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyudrkZ lewgksa ds }kjk fu/kkZfjr iz=i= esa izLrqr ykHkkfFkZ;ksa dh tkudkjh ds vk/kkj ij] ftyk@fodkl[k.M Lrj ij dk"kkZy; ls jkf'k vkgfjr fd;k tkrk gSA blds fy;s mUgsa }kjk] e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds jkT; lkQVos;j esa] dqfdax dkLV dh jkf'k gsrq fn;s x;s fjiksVZ esU;q dk mi;ksx fd;k tkrk gSA

****

v/;k; 4

lpkyudrk legk dk jkf’k ink; djuk

4-1 lpkyudrk legk dk dfdx dkLV dh jkf’k rFkk jlkb;k dk ekun; dk Hkxrku iR;d ekg fd;k tkrk gA ikFkfed rFkk mPp ikFkfed Lrj ij feyu oky dfdx dkLV dh jkf’k l leg fUkEufyf[kr lkexh d; djrh g &

dfdx dkLV dh x.kuk					
lkexh	vkl r ckt kj eY;	ikFkfed Lrj d Nk=k gr		mPp ikFkfed Lrj d Nk=k gr	
		ifr e/;kgu Hkkstu fnol e ifr Nk= dh vko’;drk	eY; :Ik; e	ifr e/;kgu Hkkstu fnol e ifr Nk= dh vko’;drk	eY; # e
nky	80 /- Per Kg	20 gm	1.60	30 gm	2.40
gjh lCth	20/- Per Kg	50 gm	1.00	75 gm	1.50
rsy @olk	80/- Per Kg	5 gm	0.40	7.5 gm	0.60
b/ku	vko’drkuqlkj		0.50		0.30
elkyk ,o ued	vko’drkuqlkj		0.17		0.20
vU; [kk| inkFk tl ekleh Qy xM puk bR;kfn	vko’drkuqlkj		0.25		0.05
		;kx	3.92		5.05

4-2 प्रत्येक माह की अंतिम तिथि में जैसे ही शाला के छात्रों को मध्याह्न भोजन कराने का कार्य सम्पन्न होता है, शाला के लिये उपलब्ध कराये गये मासिक प्रपत्र की प्रविष्टि की जाती है। संचालनकर्ता समूह के अध्यक्ष तथा प्रधान पाठक द्वारा, विकासखण्ड कार्यालय द्वारा उपलब्ध कराये गये मासिक प्रपत्र में, माह के प्रत्येक शाला दिवस में लाभांवित छात्रों की संख्या के साथ अन्य आवष्यक प्रविष्टि कर प्रधानपाठक एवं संचालनकर्ता समूह के अध्यक्ष के हस्ताक्षर कराकर मासिक प्रपत्र तैयार कर लिया जाता है। संकुल की व्यवस्था के अनुरुप या तो संकुल समन्वयक या स्वयं प्रधान पाठक, तैयार मासिक प्रपत्र को विकासखण्ड षिक्षा अधिकारी कार्यालय तक अनिवार्य रुप से तीन से चार दिवस के भीतर पहुंचा दिया जाता है। इस प्रकार प्रत्येक माह का मासिक प्रपत्र, आगामी माह के 3 तारीख तक fodkl[k.M f’k{kk vf/kdkjh dk;ky; e tek dj fy;k tkrk gA

4-3 ekfld i=i= dk e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk n;d ekurs g;S] fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh }kjk ekfld i=i= dk vfHkiekf.kr fd;k tkrk gSA fodkl[k.M dk;kZy; esa dEI;wVj vkijsVj }kjk] vfHkiekf.kr ekfld i=i= dh ifof"V dh tkrh gSA fodkl[k.M Lrj ij vkuykbu ifof"V ds i.k gksus ds Ik'pkr fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh }kjk Lo;a ;k e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds dk;Z gsrq vf/kd`r] lgk;d fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh ds }kjk] ifo"V MkVk dk voyksdu fd;k tkrk gSA bl nkSjku ifof"V esa gqbZ =qfV;ksa dk lq/kkj djrs g;S] =qfV jfgr MkVk] ftyk f'k{kk vf/kdkjh dk;kZy; dks vxzsf"kr dj fn;k tkrk gSA MkVk vxzsf"kr djus dk ;g dk;Z iR;sd ekg dh 07 rkjh[k rd vfuok;Z #i ls i.kZ dj fy;k tkrk gSA MkVk vxzsf"kr djus ds Ik'pkr nqjHkk"k ij ftyk f'k{kk vf/kdkjh dks lwfpr dj bl ckr dh iqf"V dj yh tkrh gS fd] vxzsf"kr MkVk ftyk ykxbu esa fn[kkbZ ns jgk gS ;k ughaA ;fn bl dk;Zokgh esa fdlh izdkj dh leL;k vkrh gS rks rRdky bldh lwpuk jkT; dk;kZy; dks nsrs g;s jkT; ds lkW¶Vos;j izksxzkej dh enn ls leL;k dk nwj dj fy;k tkrk gSA

4-4 iR;sd ekg ifo"V MkVk ds vk/kkj ij gh fodkl[k.M Lrj@ftyk Lrj ij dks"kky; ls jkf'k vkgj.k gsrq fcy rS;kj fd;k tkrk gSA jkT; ds dks"kky;ksa esa bl izdkj ds fcy dks iR;sd ekg dh 5 rkjh[k ds Ik'pkr] tek yxus dk dk;Z ikjEHk gks tkrk gSA bl izdkj izLrqr fcy ds fo#) dks"kky; ls jkf'k ds vkgj.k dk dk;Z 15 ls 20 rkjh[k rd i.kZ dj fy;k tkrk gSA dks"kky; ls] fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh ;k ftyk f'k{kk vf/kdkjh ds ,dkm.V esa dqfdax dkLV rFkk jlksbZ;ksa ekuns; dh jkf'k ds VªkalQj ds rRdky Ik"pkr dqfdax dkLV rFkk jlksbZ;ksa ekuns; dh jkf"k dk dksj cSfdax ds ek/;e ls lapkyudrkZ rFkk jlksbZ;ksa ds cSd [kkrksa esa VªkalQj dk dk;Z i.kZ fd;k tkrk gSA iR;sd ekg] e/;kgu Hkkstu lapkyudrkZ leg rFkk jlksbZ;ksa ds [kkrs esa] fiNys ekg dh jkf"k dk gLrkarj.k pkyw ekg ds vfre lIrkg rd i.kZ dj fy;k tkuk gSA jkf"k gLrkarj.k ds Ik"pkr lsdsy leUo;d ;k vU; fdlh Hkh ek/;e ls bldh lwpuk lHkh e/;kgu Hkkstu lapkydksa dks Hkstk tkuk pkfg;s

ftlls os] vius [kkrs esa tek dh xbZ jkf"k dk mi;ksx] le; ij dj ldsA

4-5 NRrhlx<+ 'kklu Ldwy f'k{kk foHkkx ds i= Øekad ,Q 08@Vh-,y-@2013&20 jk;iqj fnukad 04@06@2013 ds vuqlkj iR;sd foRrh; o"kZ ds izFke ekg vFkkZr vizSy esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds lapkyudrkZ lewg dks dqfdax dkLV dh ,d ekg dh jkf'k jksfyax dSfiVy ds #i esa ,Moklal esa Hkqxrku fd;k tkuk gSA foRrh; o"kZ ds vfUre ekg vFkkZr ekpZ] esa bl jkf'k dk lek;kstu djrs gq;s Hkqxrku fd;k tkuk gSA

4-6 pkyw foRrh; o"kZ esa tu ekg esa lHkh lapkyudrkZ lewgksa dks ebZ 2013 rd lHkh yafcr ns;dksa dk Hkqxrku djrs gq;s nks ekg dk dqfdax dkLV jksfyax dSfiVy ds #i esa vfxze Hkh Hkqxrku fd;k tkuk gSA vfxze dqfdax dkLV dh jkf'k dh x.kuk djus ds fy;s xr o"kZ ds vkSlr YkkHkkfUor dks vk/kkj cuk;k tkuk gSA blds lk'pkr iR;sd Ekkg] fu;fer #i ls] xr ekg ds ekfld i=i= ¼okLrfod ykHkkfUor Nk=½ ds vk/kkj ij dqfdax dkLV dh jkf'k dk dk"kZy; ls vkgj.k dj lacf/kr lapkyudrkZ dk Hkqxrku fd;k tkuk gSA bl rjg iR;sd ekg vkgj.k ,oa Hkqxrku dh dk;Zokgh fuEukuqlkj gksxh&

कमांक	माह	माह का नाम जिसका भुगतान किया जाना है
1	अप्रेल	मार्च के साथ दो माह का रोलिंग केपिटल एडवांस में प्रदान किया जाना है।
2	मई	अप्रेल
3	जून	मई
4	जुलाई	जून
5	अगस्त	जुलाई
6	सितम्बर	अगस्त
7	अक्टूबर	सितम्बर
8	नवम्बर	अक्टूबर
9	दिसम्बर	नवम्बर
10	जनवरी	दिसम्बर
11	फरवरी	जनवरी
12	मार्च	....
13	अप्रेल	फरवरी मार्च के वास्तविक व्यय देयक का वर्ष के प्रारम्भ में दिये गये रोलिंग केपिटल के साथ समायोजन करते हुये पुनः आगामी दो माह का रोलिंग केपिटल का भुगतान
14	मई	अप्रेल
15	जून	मई

****

v/;k; 5

'kkyk Lrj ij e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu

5-1 jkT; esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu izkFkfedrk ds vk/kkj ij fuEu ,tsUlh dks iznku fd;k tkuk gS&

1- efgyk Lo&lgk;rk lewg
2- xzke Lrj ;k iapk;r Lrj ij xfBr vU; lfefr;ka tSls foodkuUn ;qok izksRlkgu lewg
3- 'kkyk fodkl ,oa izca/ku lfefr
4- xzke iapk;r
5- ,u-th-vks-
6- iz/kku ikBd

5-2 'kgjh {ks=ksa esa tgka 'kkyk ifjlj esa fdpu 'ksM dh fy;s LFkku ugha gS ogka dsUnzhd`r fdpu dk mi;ksx dj e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu fd;k tkuk gSA dsUnzhd`r fdpu ds lapkyu ds fy;s fdlh izfrf"Br ,u- th- vks- ls 'kkyu Lrj ij ,e- vks- ;w- dj e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu fd;k tkuk gSA xzkeh.k {ks=ksa esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu lkekFkfedrk ds vk/kkj ij efgyk Lo&lgk;rk lewg ds ek/;e ls fd;k tkuk gSA

5-3 e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds vUrxZr jlksbZ;k lg lgk;dksa dh O;oLFkk

e/;kgu Hkkstu ;kstuk lapkfyr 'kkykvksa esa lapkyudrkZ ,tsUlh dks Hkkstu idkus ls ysdj Hkkstu ijkslus] lkQ lQkbZ ,oa jlksbZ ls lacaf/kr dk;Z ds fy;s jlksbZ;k j[kk tkuk gSA

5-4 fdlh Hkh 'kkyk esa jlksbZ;k dh la[;k 'kkyk esa nTkZ Nk= la[;k ij vk/kkfjr gksrh gSA Hkkjr 'kklu ls tkjh vkns'k ds vuqlkj ntZ la[;k ds vk/kkj ij vf/kdre jlksbZ;ksa dh la[;k fuEukuqlkj gS &

Ø	ntZ Nk= la[;k	jlksbZ;k lg lgk;d dh vf/kdre la[;k
1	1 ls 25 rd	1
2	26 ls 100 rd	2
3	101 ls 200 rd	3
4	201 ls 300 rd	4
5	301 ls 400 rd	5
6	401 ls 500 rd	6
7	501 ls 600 rd	7
8	601 ls 700 rd	8

5-5 jlksbZ;k ,oa jlksb;k lg lgkf;dk dk ekuns;] orZeku esa 1200@& izfr ekg gSA ;g ekuns; izR;sd foRrh; o"kZ esa dsoy 10 ekg ds fy;s gh ns; gksrk gSA orZeku esa mDr ekuns; esa dsUnzka'k rFkk jkT;ka'k Øe'k% 75 ,oa 25 izfr'kr gSA jlksbZ;ksa dh O;oLFkk lapkyudrkZ ,tsalh ds ek/;e ls fd;k tkuk gSA

5-6 ftu 'kkykvksa esa ;kstuk dk lapkyu efgyk Lo&lgk;rk lewg ds }kjk fd;k tk jgk g] ogka jlksbZ;k lg lgk;d] lewg ds lnL;ksa esa ls gh j[kk tkuk pkfg;sA ;fn lHkh lnL; dh lgefr gks rks] nks rhu ds ny cukdj ckjh&ckjh ls jlksbZ;ksa lg lgkf;dk dk dk;Z fd;k tk ldrk gSA ,slh fLFkfr esa mruh gh jlksbZ;ksa lg lgkf;dk dk ekuns;] lewg dks izns; fd;k tk;sxk] ftruk Nk= la[;k ds vk/kkj ij Hkkjr 'kklu ds ekinaM ds fu;ekuqlkj ik=rk curh gSA Hkys gh jlksbZ;ksa lg lgk;d dk dk;Z djus okyh efgykvksa dh la[;k ik=rk ls vf/kd D;ksa

uk gksA ;fn lewg ds lnL; jlkbZ;k lg lgk;d dk dk;Z djus esa l{ke ugha gSa rks fu/kkZfjr ekuns; ij jlkbZ;k j[k ldrs gSA

5-7 lapkyudrkZ lewg ds cnyus dh fLFkfr esa ;k vU; fdlh Hkh le;] iwoZ esa dk;Zjr jlkbZ;k dks] rc rd uk gVk;k tk;s] tc rd fd] mudks Åij dksbZ xEHkhj izdkj dh f'kdk;r uk gksA

5-8 ftu 'kkykvksa esa e/;kgu Hkkstu ;kstuk dk lapkyu dsUnzhd`r fdpu ds ek/;e ls fdlh ,u-th-vks- ds }kjk fd;k tkrk gS] mu 'kkykvksa esa Nk= la[;k rFkk jlkbZ;ksa dh la[;k ds fy;s ukeZl fuEukuqlkj gS &

Ø	ntZ Nk= la[;k	jlkbZ;k lg lgk;d dh vf/kdre la[;k
1	1 ls 150 rd	1
2	151 ls 350 rd	2
3	351 ls 550 rd	3

izR;sd 200 vfrfjDr Nk= la[;k ij ,d vfrfjDr jlkbZ;ks lg lgk;d j[kus dh ik=rk gSA bu jlkbZ;ks lg lgk;dks dk dk;Z] dsUnzhd`r fdpu ls izkIr fd;s x;s Hkkstu dk] Nk=ksa esa forj.k rFkk e/;kgu Hkkstu lk'pkr 'kkyk ifjlj dh lkQ lQkbZ djuk gSA

5-9 dsUnzhd`r fdpu esa jlkbZ;ksa dh la[;k fu/kkZj.k gsrq ykxw f'k{k.k lapkyuky; ds i= dzekad 1192 fnukad 27-03-2014 esa fn;s funsZ'k dk ikyu fd;k tkuk gSA funsZ'kkuqlkj dsUnzhd`r fdpu dks lapkfyr djus okys ,u th vks dks jlkbZ;k ekuns; dk Hkqxrku rHkh fd;k tk;sxk tcfd mudk vuqca/k esa bl ckr dk Li"V mYys[k fd;k x;k gksA bl funsZ'k esa izFke 500 Nk= ij 3 jlkbZ;k rFkk vfrfjDr 400 ij ,d vfrfjDr jlkbZ;k j[kus dh ik=rk gksxhA bl izdkj ;fn fdlh ,u-th-vks- ds }kjk 20000 Nk=ksa gsrq e/;kgu Hkkstu dk lapkyu fd;k tkrk gS rks izFke 500 ij rhu rFkk 'ks"k 19500 ds fy;s 49 jlkbZ;ksa dh ik=rk gksxhA bl rjg 20000 Nk=ksa ds fy;s vf/kdre 52 jlkbZ;ksa j[kus dh ik=rk gksxhA dsUnzhd`r fdpu esa okLrfod #i ls dk;Zjr jlkbZ;ks vkj

mijkDrkulkj fu/kkfjr jlkbl;k dh l[;k e tk U;ure gkxk] mudk gh ekun; Hkxrku 'kklu d }kjk fu/kkfjr nj ij fd;k tkuk gA

5-10 Lo&lgk;rk leg dh fu;fDr rFkk fdlh Hkh idkj d fookn dh fLFkfr d fy; NRrhlx< 'kklu d Ldy f'k{kk foHkkx d i= dekd ,Q 17&50@2012@20&1 fnukd 07&08&2012 d vulkj dk;l fd;k tkuk gA

5-11 lpkyudrk leg dk ifjofrr fd; tku dh fLFkfr e fcuk dkbl Bkl vk/kkj ;k xHkhj f'kdk;r d] iol l dk;jr jlkb;k dk ugh gVk;k tkuk g tc rd fd mu ij fdlh idkj dk xHkhj vkjki uk gkA jlkbl;k dk gVku lc/kh dh xbl dk;okgh d fo#) ikIr vH;konuk ij lquokbl rFkk vfre fu.kl; yu dh dk;okgh lcf/kr fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh }kjk fd;k tkuk gA

*****

v/;k; 6

e/;kgu Hkkstu ;kstuk esa fn;s tkus okys [kk| inkFkksZa dh ek=k ,oa iks"k.k ewY;

6-1 e/;kgu Hkkstu ;kstuk ds vUrxZr fn;s tkus okys [kkn~; inkFkksZa dh ek=k ,oa mlesa fufgr iks"Vd rRo ,oa muds dSyksjh rFkk izksVhu ewY; gsrq rkfydk

Lkjy dzekad	[kk| inkFkZ	lkfr e/;kgu Hkkstu fnol esa ek=k	
		izkFkfed	mPp izkFkfed
1.	pkoy	100 gms	150 gms
2.	nky	20 gms	30 gms
3.	gjh lCth ,oa Hkkth	50 gms	75 gms
4.	rsy ,oa olk	5 gms	7.5 gms
5.	Mh- ,Q- ,l- ued ,oa vU; elkys	vko";drkuqlkj	vko";drkuqlkj

U;wfVª'k;u ewY;	izkFkfed	mPp izkFkfed
dSyksjh	450	700
izksfVu	12 **gms**	20 gms
Ekkbdzks U;wfVª;sUVl	vk;ju] dSfYl;e]Qkfyd ,flM foVkfeu A ,oa B dh lk;klr ek=k ds lkFk dfejk/kd nokbZ	

6-2 mijksDr [kk| inkFkZ ,oa iks"kd rRoksa dh ek=k dks /;ku esa j[krs gq;s lIrkg Hkj dk ehuw fuEukuqlkj j[kk tkuk gS &

ikFkfed Lrj ij e/;kgu Hkkstu dk ehuw

fnu	e/;kgu Hkkstu dk ehuw	nky dh ek=k ¼xzke esa½	gjh lCth dh ek=k ¼xzke esa½	rsy dh ek=k ¼xzke esa½	vU;
lkseokj	pkoy @ lkHkj nky ¼dEgMk]ykSdh]eSuxks];k vU; gjh lCth feykdj lkHkj ½ ikiM	20	50	5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
eaxyokj	pkoy @ iapjRu nky ¼ewax]vjgj]puk]mMn]elwj vkfn iapjRu nky ½ gjh lCth	20	50	5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
cq?kokj	pkoy @Qkbh nky@lCth ¼vkyw puk ;k vkyw eVj ;k vkyw >xks ½ vpkj	20	50	5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
xq#okj	pkoy @ iapjRu nky ¼ewax]vjgj]puk]mMn]elwj vkfn iapjRu nky ½ gjh lCth	20	50	5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
'kqdzokj	pkoy@ Qkbh nky]lCth ¼vkyw lks;kchu cMh½ vpkj vFkok okt iqykko]VekVj dh Qkbh pVuh vkSj ikiMA	20	50	5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
'kfuokj	n/k ds lkFk [khj o vadfjr puk ¼15 xzke½				

mPp ikFkfed Lrj ij e/;kgu Hkkstu dk lkLrkfor ehuw

fnu	e/;kgu Hkkstu dk ehuw	nky dh ek=k ¼xzke esa½	gjh lCth dh ek=k ¼xzke esa½	rsy dh ek=k ¼xzke esa½	vU;
lkseokj	pkoy @ lkHkj nky ¼dEgMk]ykSdh]eSuxks];k vU; gjh lCth feykdj lkHkj ½ ikiM	30	75	7.5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
eaxyokj	pkoy @ iapjRu nky ¼ewax]vjgj]puk]mMn]elwj vkfn iapjRu nky ½ gjh lCth	30	75	7.5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy] xqM+ puk
cq?kokj	pkoy @Qkbh nky@lCth ¼vkyw puk ;k vkyw eVj ;k vkyw >xks ½ vpkj	30	75	7.5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy] xqM+ puk
xq#okj	pkoy @ iapjRu nky ¼ewax]vjgj]puk]mMn]elwj vkfn iapjRu nky ½ gjh lCth	30	75	7.5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy] xqM+ puk
'kqdzokj	pkoy@ Qkbh nky]lCth ¼vkyw lks;kchu cMh½ vpkj vFkok okt iqykko]VekVj dh Qkbh pVuh vkSj ikiMA	30	75	7.5	miyC/krk ds vk/kkj ij ekSleh Qy]xqM+ puk
'kfuokj	n/k ds lkFk [khj o vadfjr puk ¼20 xzke½	–	–		

v/;k; 07

Lo&lgk;rk legk }kjk foRrh; vfHkys[k dk l/kkj.k

7-1 e/;kgu Hkkstu ;kstukUrxZr lapkfyr Lo- lgk;rk lewgksa dk dafdax dkLV dh jkf'k dk Hkqxrku fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkfj;ksa ds ek/;e ls 'kklu }kjk fu/kkZfjr nj vuqlkj cSad ds ek/;e ls fd;k tkrk gSA

7-2 dk;kZy; egkys[kkdkj ys[kk ijh{kk NRrhlx<+ jk;iqj ds i= dzekad @vk-,-Mh- & leUo;@tk-&19 fnukad 29-04-2013 ds vuqlkj] 'kkldh; jkf'k ds Hkqxrku dk ys[kk ijh{k.k fd;k tkuk gS] vr% dafdax dkLV gsrq 'kklu ls izkIr jkf'k ,oa mlds Hkqxrku dh tkudkjh 0;ofLFkr dj j[kh tkuh gSA vr% mDr en dh jksdM+ iath ,oa vfHkys[k fuEukuqlkj l/kkfjr fd;k tkuk gS % &

1- dafdax dkLV gsrq fodkl[k.M f'k{kk vf/kdkjh dks izLrqr ekgokj ia= dh ,d izfr] xkMZ Qkbzy esa 0;ofLFkr j[ksaA
2- jksdM+ iath ds'k cqd dk l/kkj.k fd;k tkos ftlesa 'kklu ls izkIr jkf'k dh fnukad lfgr izfof"V vkod esa djrs gq, Hkqxrku dh xbZ jkf'k;ksa dk tkod [kkus esa frfFkokj izfo'V djrs gq, cpr jkf'k dk fooj.k n'kkZosaA
3- o"kZ ds vUr esa jksdM+ iath dk foHkkxh; vf/kdkjh@egkys[kkdkj ds vkfMV ny }kjk ekaxs tkus ij mudks voyksdukFkZ izLrqr djsaA

****

v/;k; 8
i/kku ikBd dh Hkfedk

8-1 प्रधान पाठक द्वारा सर्वप्रथम, प्रति दिन उपस्थित छात्रों की जानकारी संचालनकर्ता समूह को दी जावेगी एवं माह के अंत में लाभान्वित माह के लिए विकास खण्ड शिक्षा अधिकारी द्वारा उपलब्ध प्रपत्र में लाभान्वित छात्रों की संख्या का मिलान कर हस्ताक्षर किया जावेगा।

8.2 संचालनकर्ता समूह द्वारा निर्धारित मीनू तथा मात्रा के अनुसार भोजन तैयार किया गया है या नही, उसका मिलान प्रतिदिन किया जावेगा।

8.3 अनाज, दाल, मसाले, सब्जियां एवं अन्य खाद्य पदार्थों के पर्याप्त गुणवत्ता की जांच की जावेगी।

8.4 शुद्ध पेयजल व्यवस्था, खाना पकाने के स्थान एवं विद्यार्थियों के खाना खाने के स्थान की पर्याप्त स्वच्छता का निरीक्षण किया जावेगा।

8.5 खाना अच्छा बना है या नहीं, इसे सुनिश्चित करने के लिए बच्चों को खाना परोसने के पूर्व दो से तीन व्यस्कों जिसमें कम से कम एक शिक्षक शामिल हों, खाना का स्वाद लेकर यह सुनिश्चित करें कि खाना बच्चों को परोसने लायक है या नहीं । उक्त व्यवस्था प्रतिदिन प्रधान पाठक द्वारा सुनिश्चित की जावेगी।

8.6 खाना खाने के पूर्व एवं बाद में बच्चे अपना हाथ, मूंह एवं थाली धोएं। खाना शाला परिसन में इधर–उधर न गिरावें तथा खाना बरबाद न करें, यह जानकारी प्रधान पाठक द्वारा बच्चों को शाला प्रारंभ होने के समय ठीक प्रार्थना के पश्चात दी जावेगी। साथ–साथ मिलकर खाना खाने में समानता, सहयोग एवं मैत्री भाव जागृत हो ऐसी शिक्षा बच्चों को दी जावेगी।

8.7 छात्र संख्या के आधार पर भारत सरकार द्वारा निर्धारित रसोईया एवं सहायिकाओं की संख्या के अनुसार उनकी उपस्थिति सुनिश्चित किया जायेगा तथा मध्याह्न भोजन के पश्चात रसोईयां सह सहायकों के द्वारा नियमित शाला परिसर की साफ–सफाई सुनिश्चित करवाना।

8.8 संचालनकर्ता समूह द्वारा अपरिहार्य कारणों से नियमित भोजन उपलब्ध न करा पाने की स्थिति में, मध्याह्न भोजन उपलब्ध कराना।

8.9 मध्याह्न भोजन योजना का संचालन किसी भी एजेंसी द्वारा नही कर पाने की स्थिति में मध्याह्न भोजन योजना का संचालन करना।

8.10 शाला में मध्याह्न भोजन योजना के नियमित संचालन हेतु, संचालन एजेंसी विकासखण्ड शिक्षा अधिकारी, उचित मूल्य की दूकान, ग्राम पंचायत एवं पालकों के मध्य समन्वय स्थापित करना।

8.11 शाला स्तर पर एम.एम.ई. मद की राशि का नियमानुसार व्यय कर इस मद की जानकारी संधारित करना।

,,,,,,,

अध्याय 9

मध्याह्न भोजन योजना क्यों एवं कैसे

9.1 मध्याह्न आहार कार्यक्रम क्यों ?...

मध्याह्न आहार कार्यक्रम सरकार द्वारा चलाया जा रहा एक महत्वपूर्ण कार्यक्रम है क्योंकि इस कार्यक्रम पर बच्चों का संपूर्ण स्वास्थ्य निर्भर करता है। विश्व सवाास्थ्य संगठन के अनुसार संपूर्ण स्वास्थ्य का तात्पर्य होता है :–

- मानसिक स्वास्थ्य
- शारीरिक स्वास्थ्य
- सामाजिक स्वास्थ्य

अच्छा संतुलित भोजन जहॉ एक ओर बच्चों को अच्छा संपूर्ण स्वास्थ्य प्रदान करता है वहीं दूसरी ओर स्वस्थ्य शरीर में स्वस्थ मन का वास होता है और बच्चे पढ़ाई में भी ज्यादा ध्यान लगा पाते हैं। मिलजुल कर बैठना व एक सा खाना खाने पर बच्चों का सामाजिक विकास भी अच्छा होता है। वे मिलनसार व सहृदय बनते है।वास्तव में देखा जाये तो यदि हम सब मिलजुलकर इस कार्यक्रम के संचालन में योगदान दें तो यह अपने देश को स्वस्थ व बुद्विमान नागरिक प्रदान करने की दिशा में एक बहुत बड़ा कदम साबित होगा।

9.2 खाद्य पदार्थ का चुनाव ऐसे करें.................

1. बच्चें भोजन में विविधता पंसद करते है इसलिये रोज भोजन में भिन्नता होनी चाहिए। एक सा भोजन रोज देने पर कई बार बच्चों की रूचि भोजन के प्रति घटने लगती है।
2. हरी भाजियों व स्थानीय रूप से उपलब्ध मौसमी सब्जियों को मध्याह्न भोजन में ज्यादा से ज्यादा शामिल किया जाये।
3. आसानी से उपलब्ध मौसमी फलों को भी मध्याह्न आहार में कभी–कभी शामिल किया जाना चाहिए।
4. चावल के अतिरिक्त अन्य अनाज जैसे गेहॅू, मक्का,सोयाबीन,रागी व अन्य मोटे अनाजों को भी यथा संभव आहार में स्थान दिया जाये।

9.3 खाना पकाने से पहले यह रखे ध्यान....................

1. भोजन में स्वच्छता का होना जरूरी है। भोजन ढंककर पकाना जाये, साथ ही साफ हाथों से, साफ बर्तन में व स्वच्छ पानी का उपयोंग कर पकाया जाये। खाना परोसने व खाना बनाने के बर्तनों की स्वच्छता पर भी विशेष ध्यान दिया जाये।
2. चावल बनाते समय इस बात का ध्यान दिय जाये कि चावल को अच्छी तरह से धोकर एक नाप चावल में दो नाप पानी डालकर उसे पकाया जाये। ज्यादा पानी में चावल पकाकर उसका "पसिया" अलग कर देने पर चावल का पोषण मूल्य घट जाता है।
3. सब्जियां काटकर यदि बहुत देर तक पानी में डुबाकर छोड़ दी जाये ंतो पानी में धुलनशील विटामिन्स व खनिज लवण पानी निल आते है। अतः सब्जियों को काटकर धोकर तुरंत पानी से निकाल लिया जाना चाहिए।
4. पानी के लिये प्लास्टिक व एल्युमिनियम से बने बर्तनों का उपयोग न करें। इसमें रखा गया पानी रोगकारक हो जाता है। संभवतः एल्युमिनियम के बर्तनों में खाना न बनायें। यदि बना भी रहें है तो उसमें खाना लम्बें समय तक न छोड़े।

9.4 कभी – कभी इन्हें भी करें शामिल ....

1. गेहॅू का आटा, तेल व गुड़ का उपयोग कर तैयार किया गया हल्वा, पंजरी, अथवा लड्डू भी बच्चों के मनपंसद व्यंजन है। इसमें मूंगफली या नारियल किस मिलाकर इसे और अधिक पोष्टिक बनाया जा सकता है।
2. सोयाबीन का आटा, गेहॅू का आटा, चावल का आटा, मक्कें का आटा या अन्य उपलग्ध धान्यों के आटों में गुड़ डाल रक बनाया गया चीला या गुलगुला बच्चों को न केवल स्वादिष्ट लगेगा वरन् पोषण के दृष्टिकोण से भी बहुत फायदेमंद होगा।
3. उबला अंडा, सोयाबीन से बना दूध, दूध व चावल से बनाई गई खीर भी सप्ताह में एक बार उपलब्धता व पंसद देखते हुए बच्चों को दोपहर के भोजन में उपलब्ध कराये जा सकते है।
4. अंकुरित देशी चना, अंकुरित मूंग व मोठ, अंकुरित मूंगफली, भुना चना व मूर्रा, मूर्रे व चने का लड्डू में आहार में विविधता के लिए उपलब्ध कराये जा सकते है।
5. दो तीन तरह की दालें, स्थानीय रूप से उपलब्ध सब्जियां जैसे लौकी, कुम्हडा टमाटर आदि तथा चावल को एक साथ मिलाकर तेल, नमक व हलदी डालकर,

पकाकर पौष्टिक व स्वादिष्ट खिचड़ी बनाकर बच्चों के भोजन में विविधता लाई जा सकती है।

6. एक से अधिक चीजों को मिलाकर तैयार की गई भोजन सामग्री ज्यादा पौष्टिक होती है। तीन–चार तरह की दालें मिलाकर तैयार की गई दाल का पोषण मूल्य बहुत बेहतर रहता है। उसी तरह से कई सब्जियों को मिलाकर भी पौष्टिक सब्जी तैयार की जा सकती है। आलू में भी हरी भाजी या अन्य सब्जियां डालकर बेहतर स्वाद तथा बेहतर पोषण मूल्य वाली दाल तैयार की जा सकती है।

9.5 इस तरह करे अंकूरण......................

काले चने, साबुत मूंग व मूंगफली जैसे बीजों को अंकुरित कर भी उपयोग में लाया जा सकता है। इसके लिये सही विधि से अंकुरण करें। एक नाप बीजों को पानी से धोकर करीब डेढ कप पानी में भीगों दें। चार– पांच धंटे के उपरांत इन भीगें हुए बीजों को छेददार स्टील के डिब्बों में डालकर 24 से 36 धंटों तक अंकुरण के लिए छोड़ दें। डिब्बें उपलब्ध नहीं होने पर सूती कपड़े में भीगें हुए बीज डालकर पोटली बना लें व उस पर पानी छिड़क कर गीला कर लें। इस पोटली में भी 24 से 36 घंटे में बीज अंकुरित हो जाते है। अंकुरित बीज पौष्टिक होने के साथ – साथ पचने में भी हल्के होते है।

,,,,,,,

v/;k; 10
fdpu 'kM

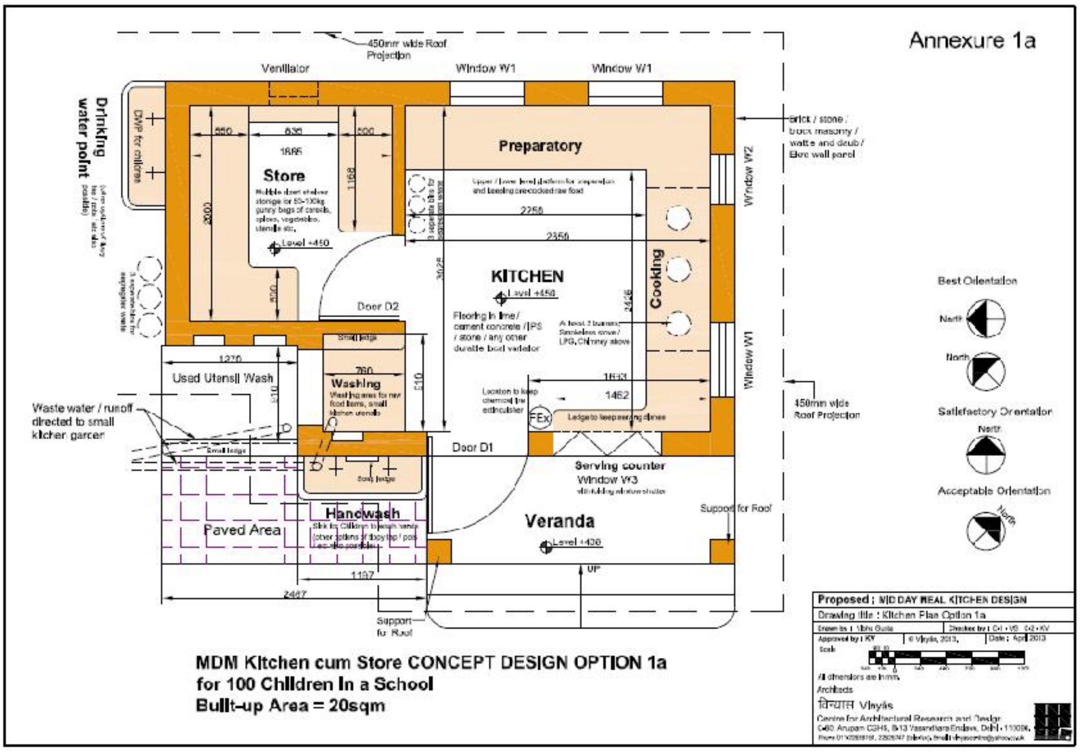
10-1 iR;sd e/;kgu Hkkstu ;kstuk lapkfyr 'kkyk esa ,d fdpu 'kM dk fuekZ.k fd;k tkuk gSA cky Jfed ikFkfed 'kkyk rFkk enjlks esa fdpu 'kM ugh cuk;k tkuk gS D;ksafd ;s bl ifdkj dh 'kkyk;sa] fdjk;s ds Hkou esa vLFkkbZ #i ls pyk;s tkrs gSA

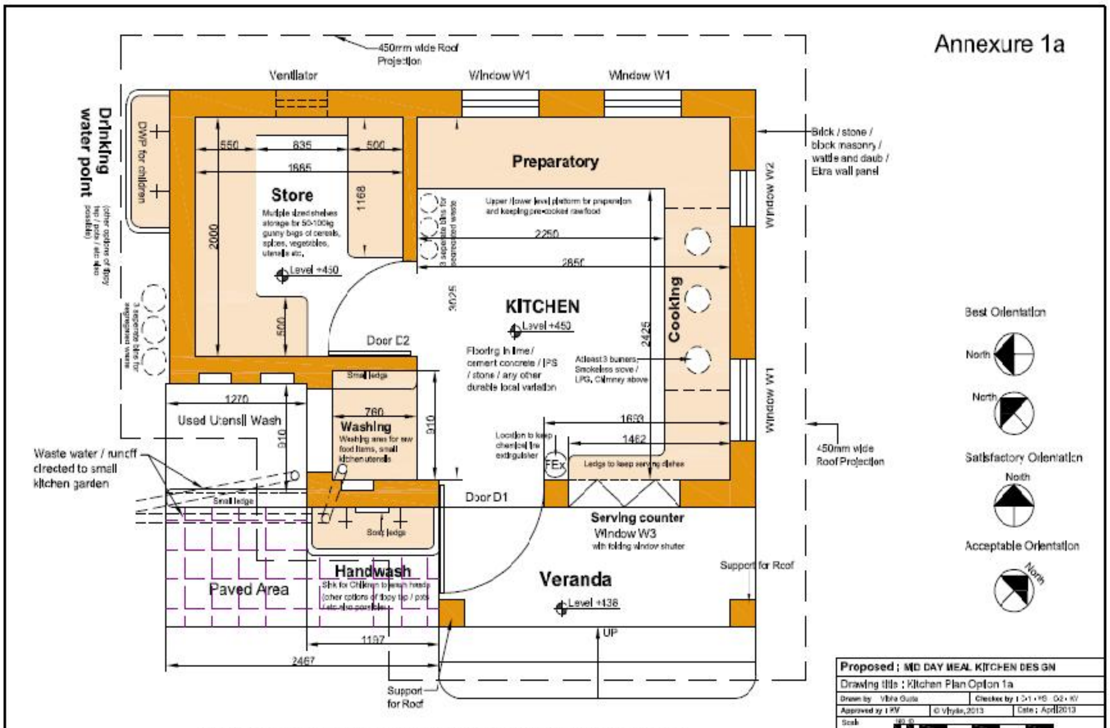
10-2 o"kZ 2010&12 ds iwoZ fufeZr fdpu 'kM grq dsUnz 'kklu ls 60000# foRrh; lgk;rk nh xbZ gSA 2011&12 esa 8953 'kkykvksa grq fdpu 'kM Lohd`r fd;k x;k gSA orZeku esa fdpu 'kM grq Lohd`r jkf'k esa 75 ifr'kr dsUnzk'k rFkk 25 ifr'kr jkT;ka'k gksrk gSA orZeku esa fdpu 'kM dk vkdkj 'kkyk esa nt Nk= la[;k ds vk/kkj ij fu/kkZfjr gksrk gSA Hkkjr 'kklu ds ukeZl ds vk/kkj ij fdpu 'kM dk vkdkj rFkk bl grq Lohd`r jkf'k fuEukuqlkj gS&

Ø-	'kkyk esa nt Nk= la[;k	fdpu 'kM dk {ks=Qy	Lohd`r dqy jkf'k # esa
1	100 rd	20 oxZ ehVj	75000
2	101 ls 200 rd	24 oxZ ehVj	90000
3	201 ls 300 rd	28 oxZ ehVj	110000
4	301 ls 400 rd	32 oxZ ehVj	120000
5	401 ls 500 rd	36 oxZ ehVj	135000

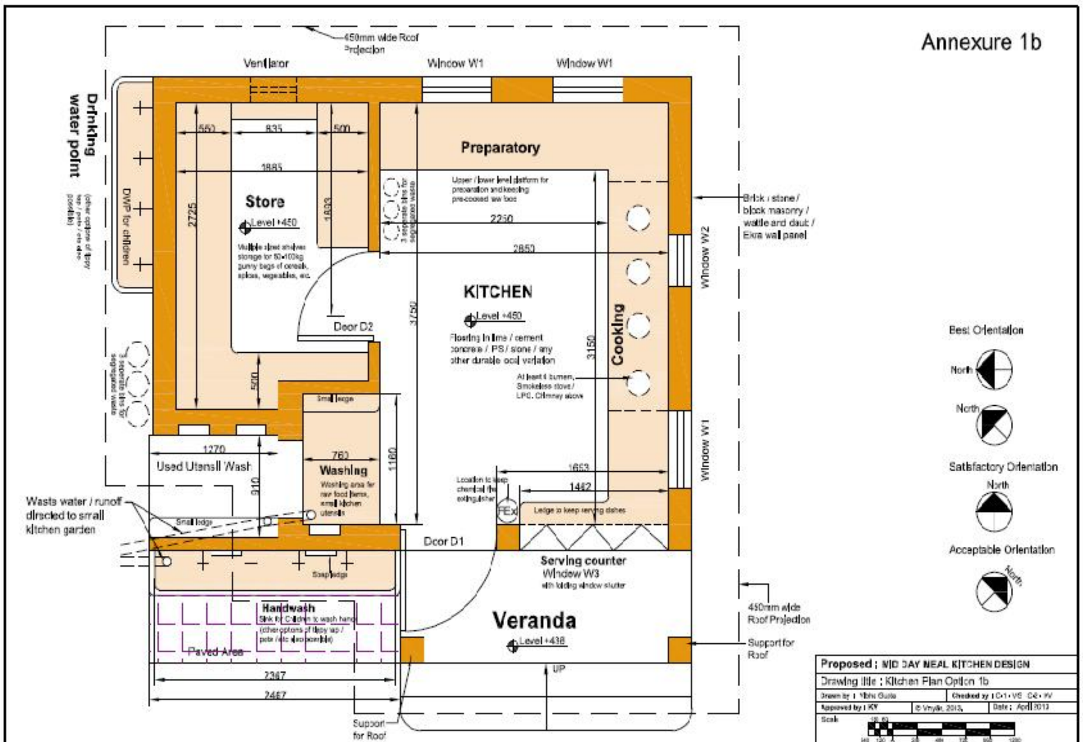
Ekkuo lalk/ku fodkl ea=ky; }kjk foHkhUu {ks=Qy oky s fdpu 'kM dk iLrkfor uD'kk fuEukuqlkj gS &

There can be multiple options for filtering storing and distributing drinking water in child-friendly manner
Rodent proof storage with shutters
Multiple level and depth of ledges for preparation and easy access to raw food material. Cooking working zone can be floor based or raised platform based
Drinking water point
STORE
Preparatory
KITCHEN
Cooking
Smokeless Chulha
Utensil Wash area
Used Utensil Wash
Washing
Efficient Sigri, or Solar cooker are other options to supplement main cooking to save energy costs
The waste water from the kitchen can be used to irrigate the kitchen or herbal garden, depending upon quality of water
Serving counter
Handwash
Paved Area
Veranda
Fire Extinguisher
Segregated garbage and its appropriate reuse/ recycling/ disposal integrated
There can be multiple options of child-friendly hand wash that can be integrated with Kitchen, based on resources available. Use of inclusive fixtures.
DESIGN OPTION 1A. PLAN For 100 Children. Area 20 sq.m.

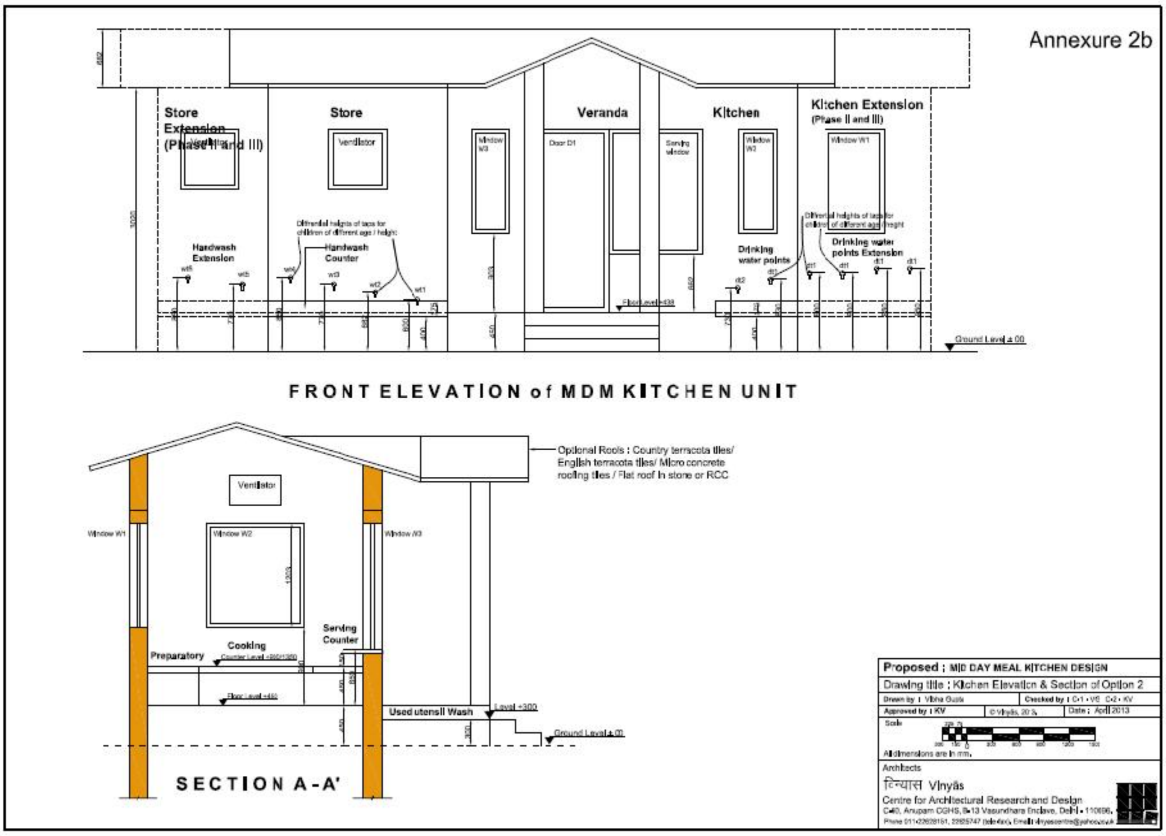

Annexure 1a
450mm wide Roof Projection
Ventilator
Window W1
Window W1
Drinking water point
Store
Preparatory
KITCHEN
Level +450
Cooking
Window W2
Window W1
Brick / stone / block masonry / wattle and daub / fibre wall panel
Door D2
Used Utensil Wash
Washing
Waste water / runoff directed to small kitchen garden
Door D1
Serving counter
Window W3
Handwash
Paved Area
Veranda
Level +430
Support for Roof
450mm wide Roof Projection
Best Orientation
Satisfactory Orientation
Acceptable Orientation
North
Proposed ; MID DAY MEAL KITCHEN DESIGN
Drawing title : Kitchen Plan Option 1a
Approved by : KV
© Vinyās, 2013,
Date : April 2013
All dimensions are in mm.
Architects
विन्यास Vinyās
Centre for Architectural Research and Design
MDM Kitchen cum Store CONCEPT DESIGN OPTION 1a
for 100 Children in a School
Built-up Area = 20sqm



MDM Kitchen cum Store CONCEPT DESIGN OPTION 1a
for 100 Children in a School
Built-up Area = 20sqm



MDM Kitchen cum Store CONCEPT DESIGN OPTION 1b
for 200 Children in a School **Built-up Area = 24sqm**



igkMh rFkk fo'k"k feVVh okys {k=k e vko';drkuqlkj uD'kk e ifjorZu fd;k tk ldrk gA

****

v/;k; 11

fdpu fMokbl

11-1 e/;kgu Hkkstu lapkfyr 'kkykvksa esa fdpu fMokbl gsrq iR;sd 'kkyk dks vkSlr 5000 # dsUnzh; lgk;rk iznku fd;k tkrk gSA bl jkf'k ls fdpu gsrq vko';drkuqlkj fuEufyf[kr lkexzh Ø; fd;k tk ldrk gS &

foHkhUUk vkdkj dh xsth] dM+kgh] >kjk] /kkek] pkoy ds Hk.Mkju ds fy;s foHkhUUk vkdkj dh isVh ¼ckDl½] tx] Fkkyh] fxykl] dVksjh] ckYVh] pkdw] pheVk] csyu] pkSdh] foHkhUUk izdkj ds pEep] /kqvka jfgr pwYgk vkfn tks fdpu esa mi;ksxh gksA

11-2 dk;kZy; yksd f'k{k.k ds i= Øekad e-Hkk-@fd-'kk-,ofM-funs'k@2012-13@594 jk;iqj fnukad 14&03&13 ds vuqlkj Nk= la[;k ds vk/kkj ij fdpu fMokbl gsrq Lohd`r jkf'k fuEukuqlkj gS &

dzekad	Nk= la[;k	fdpu fMokbl gsrq jkf'k
1	1 ls 50	4500 #
2	51 ls 100	5000 #
3	101 ls 150	6000 #
4	151 ls 200	7000 #
5	201 ls 250	8000 #
6	251 ls 300	9000 #

vfrfjDr iR;sd 50 dh Nk= la[;k ij 1000@& vfrfjDr jkf'k fn;k tkuk gSA

****

v/;k; 12

izca/ku] ekfuVfjax ,oa ewY;kadu

12-1 dsUnz 'kklu }kjk ;kstuk ds izca/ku] ekfuVfjax ,oa ewY;kadu gsrq foRrh; lgk;rk iznku fd;k tkrk gSA bl gsrq izR;sd o"kZ Lohd`r dsUnzka'k dk 1-8 izfr'kr jkf'k ,e-,e-bZ- en esa iznku fd;k tkrk gSA

12-2 jkT;] ftyk] fodkl[k.M rFkk 'kkyk Lrj ij bl en dh jkf'k dk O;; ;kstuk ds lapkyu esa fuEu bdkb;ksa esa fd;k tkrk gS &

1- fofHkUu Lrj ij j[ks x;s ekuoh; lalk/kuksa ds osru ,oa ekuns; Hkqxrku esaA
2- ifjogu ,oa vkdfLed O;; esaA
3- dk;kZy;hu O;; esaA
4- QuhZpj] dEI;wVj gkMZos;j ,oa vU; vLFkkbZ lkexzh A
5- vf/kdkjh @ deZpkfj;ksa rFkk ;kstuk esa 'kkfey lHkh Lrj ds ekuoh; lalk/kuksa dk izf'kf{kr dj mudh dk;Z {kerk ds fodkl esa A
7- vko';drkuqlkj eksM;wy rS;kj djus esaA
8- ckg; ewY;kadu ,oa ekfuVfjax esaA
9- ;kstuk ds izpkj&izlkj esaA
10- 'kkyk Lrj ij LVs'kujh O;;] cPpksa ds gkFk /kksus gsrq lkcqu] uSifdu]fQukby ,oa vU; vkdfLed O;; esaA

****

v/;k; 13

lko/kkfu;k

13-1 मध्याह्न भोजन योजना के दौरान निम्न बातों का ध्यान रखा जाये तो अप्रिय घटनाओं से बहुत हद तक बचा जा सकता है –

1. खाना हमेंशा किचन शेड में सुरक्षित स्थान पर बनाया जाना चाहिये।
2. किचन शेड की चूने से नियमित पोताई एवं साफ–सफाई की जानी चाहिये। इससे किसी प्रकार के कीड़ें मकोड़े, छिपकली आदि किचन में प्रवेश करने से स्पष्ट दिखाई देतें है।
3. खाना हमेशा ढक कर ही पकाया जाये तथा कभी भी खुला ना रखा जाये। यदि खुला रखने की आवश्कता हो तो रसोईयां की देखरेख में ही उसे खुला रखा जाये।
4. किचन में रोशन दान, धुआं निकलने के लिये चिमनी आदि को बारिक छेद वाले जाली से ढका जाना चाहिये जिससे कीट पतंगें किचन में प्रवेश न करें सामान्य तौर पर किट पतंगों के साथ ही छिपकली किचन में प्रवेश करती है। जाली लगाने पर इसकी नियमित सफाई भी किया जाना आवश्यक है जिससे रोशनदान एवं चिमनी लगाने के उद्‌देश्य की पूर्ति भी हो सके।
5. रसोईयों के द्वारा खाद्य पदार्थों को पकाने के पूर्व आवश्यक साफ–सफाई अनिवार्य रुप से किया जाना चाहिये।
6. किसी भी परिस्थिति में बासी भोजन बच्चों को न दिया जाये।
7. मध्याह्न भोजन बनाने के दौरान संचालनकर्ता समूह के सदस्यों एवं शाला के प्रधान पाठक या अन्य शिक्षक के द्वारा कम से कम एक बार किचन का आकस्मिक निरीक्षण अवश्य किया जाना चाहिये।
8. बाजार से सब्जी खरीदते समय इस बात का ध्यान अवश्य रखें कि सब्जियां ताजी हो। सड़ी गली सब्जियां उपयोग मे न लाये।
9. बर्तन साफ सुथर होने के बाद भी, खाने बनाने के ठीक पहले, बर्तन को एक बार अवश्य धोना चाहिये।
10. मध्याह्न भोजन के पूर्व बच्चों के हाथ साबुन से धुलाये जाने चाहिये।
11. बच्चों के खाने के बर्तन भी साफ होने चाहिये। हाथ धोते समय ही खाने के लिये थाली/प्लेट को धोने हेतु बच्चों से कहा जाये।
12. मध्याह्न भोजन के पश्चात किचन सहित बच्चों के खाना खाने के स्थान की रसोंइयों के द्वारा प्रतिदिन सफाई किया जाना है।
13. बच्चों के हाथ धोने तथा पेयजल के स्थान पर नियमित सफाई की जानी चाहिये। किसी प्रकार के पानी के ठहराव की स्थिति में पानी के निकास की व्यवस्था की जानी चाहिये।

14. गुणवत्तायुक्त तेल,मसाले एवं दाल का उपयोग किया जाना चाहिये। इस हेतु समूह या संचालनकर्ता द्वारा उसी ब्रांड के सामग्री या उसी दूकान से सामग्री क्रय किया जाना चाहिये जहां से वे अपने घर के उपयोग के लिये करते है। किसी नये ब्रांड के सामग्री का प्रायोगिक रुप से उपयोग मध्याह्न भोजन में न किया जाये।
15. भारत शासन के गाइडलाइन के अनुसार बच्चों के लिये तैयार मध्याह्न भोजन को परोसने के पूर्व शाला के किसी शिक्षक/पालक/जन प्रतिनिधि के द्वारा खाकर परीक्षण किया जाना है। इसका अनिवार्यतः पालन किया जाना चाहिये।
16. खाद्य पदार्थों के भण्डारन के स्थान पर भी नियमित साफ–सफाई किया जाना चाहिये। खाद्य पदार्थों का भण्डारन हमेंशा सुखे स्थान पर किया जाना चाहिये। नमी वाले स्थान पर खाद्य पदार्थों के प्रदूषित होने की आशंका अधिक होती है।
17. किसी प्रकार की दवाई, मिट्टी तेल, फिनाइल, साबुन, सोडा आदि को खाद्य पदार्थों के साथ न रखा जाये। इसे शाला के पृथक कमरे में रखा जाना चाहिये।
18. किचन में पर्याप्त रोशनी होनी चाहिये। जिससे भोजन पकाते समय उपयोग में आने वाले खाद्य पदार्थों को रसोंइयों के द्वारा स्पष्ट देखकर उसकी गुणवत्ता जांची जा सके।

13.2 उपरोक्त सावधानियों के उपरांत भी किसी प्रकार की आपात स्थिति निर्मित हो जाये तो प्रधान पाठक के माध्यम से उच्च अधिकारियों को सूचित किया जाये। जिससे तत्काल प्रभावित बच्चों को प्राथमिक स्वास्थ्य केन्द्र तक, उपचार हेतु पहुंचाया जा सके।

13.3 संकुल, विकासखण्ड, जिला तथा राज्य स्तर के उच्च अधिकारियों के फोन न. प्राथमिक स्वास्थ्य केन्द्र, सभी के फोन न. एवं मोबाईल न. शाला के दिवाल में लिखा होना चाहिये।

इस बड़ी योजना में आप सहयोगी बनकर समाज सेवा कर रहें है, लेकिन आपके द्वारा की गई एक छोटी सी लापरवाही या भूल कई मासूमों के जान को जोखिम में डाल सकती है।

,,,,,,,