

भारत निर्माण सेवक



मध्याह्न भोजन योजना

-एक संक्षिप्त परिचय



दीनदयाल उपाध्याय राज्य ग्राम्य विकास संस्थान, 30 प्र०

लखनऊ - 226202

मेरा दायित्व

समुदाय से निरन्तर सम्पर्क करना ।

समुदाय को प्रोत्साहित करना ।

समुदाय का सहयोग करना ।

आँख, कान की भूमिका निभाना ।

समुदाय तथा विभागों के मध्य समन्वय स्थापित करना ।

संरक्षण एवं मार्गनिर्देशन

एन.एस. रवि
आई.ए.एस.
महानिदेशक

सम्पादक

डा. ओपी० पाण्डेय
संयुक्त निदेशक

प्रथम संशोधित संस्करण

©एस.आई.आर.डी.यू.पी. वर्ष: 2015

संकलन एवं प्रस्तुतीकरण

- डॉ. राज किशोर
 - नवीन चन्द्र अवस्थी
 - डॉ. ओमेन्द्र कुमार यादव
 - शिव भगवान
 - सुमन पाण्डेय
 - मुद्रिका शर्मा
- अन्य सहयोगी**
- माला पाण्डेय
 - अनुज कुमार दुबे
 - राजेन्द्र कुमार

एन.एस.रवि

आई.ए.एस.

महानिदेशक

राज्य ग्राम्य विकास संस्थान, उ.प्र.

लखनऊ-226202



संदेश

ग्रामीण क्षेत्रों में समृद्धि लाने के उद्देश्य से ग्रामीण विकास मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा भारत निर्माण सेवकों को गतिशील करने का कार्य उत्तर प्रदेश में प्राथमिकता के आधार पर किया जा रहा है।

ये सेवक ग्रामीण विकास, पंचायतीराज तथा समस्त लाइन डिपार्टमेन्ट की विभिन्न कल्याणकारी योजनाओं में योजना नियोजन, क्रियान्वयन, अनुसरण आदि में परामर्शदाता / प्रेरक / सुविधादाता के रूप में निःशुल्क अपना योगदान एवं सेवा प्रदान करेंगे। ग्रामीण समुदाय से ही चयनित ये सेवक विभिन्न लाभकारी योजनाओं एवं लाभार्थियों के मध्य एक मजबूत कड़ी का काम करते हुए कार्यक्रमों एवं योजनाओं से संबंधित सूचनाओं को आम-जनमानस तक पहुँचायेंगे।

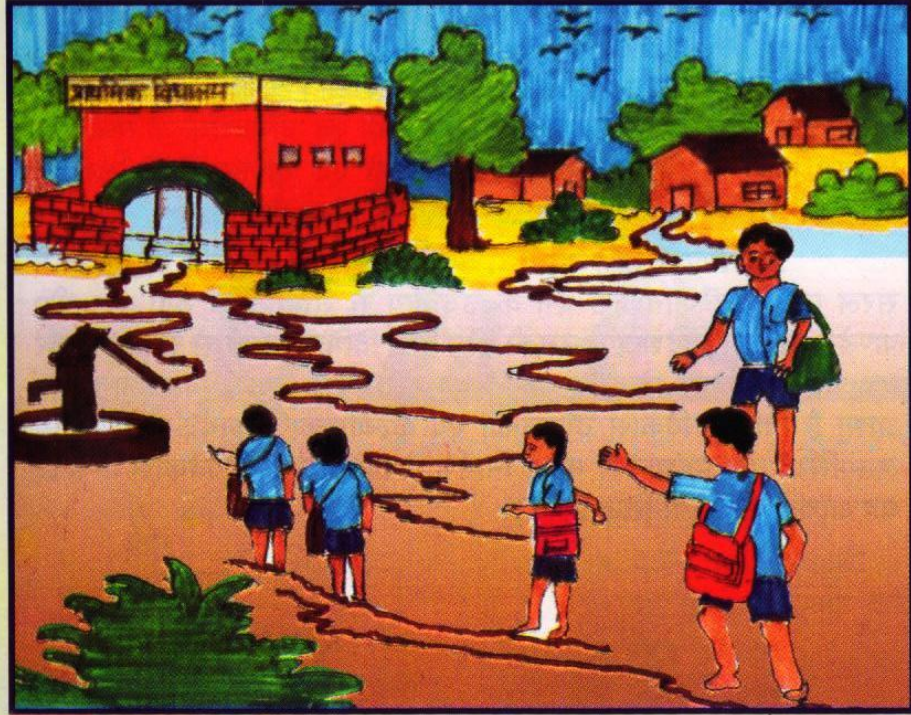
इन सेवकों तथा ग्रामीण समुदाय को इस योजना के विषय में सरल एवं स्पष्ट जानकारी देने के उद्देश्य से संस्थान के डॉ0 ओ0 पी0 पाण्डेय, संयुक्त निदेशक व उनकी टीम द्वारा विभिन्न स्रोतों से संकलित कर यह संदर्भ साहित्य विकसित करने का सराहनीय प्रयास किया गया है। आशा है विभिन्न विकास योजनाओं एवं कल्याणकारी कार्यक्रमों का लाभ लाभार्थियों तक पहुँचाने में भारत निर्माण सेवकों की क्षमता विकास के लिए यह अत्यन्त उपयोगी सिद्ध होगा।

एन.एस.रवि
महानिदेशक

परिचय

भारत सरकार द्वारा 15 अगस्त, 1995 में मध्याह्न भोजन योजना प्रारम्भ हुई। इस योजना के अर्न्तगत प्राथमिक विद्यालयों के प्रत्येक छात्र को निर्धारित खाद्यान्न उपलब्ध कराया जाता था परन्तु इसमें बच्चों के स्वास्थ्य और उनकी स्कूल में उपस्थिति पर अपेक्षित प्रभाव नहीं पड़ा। इसलिए प्रदेश में दिनांक 01 सितम्बर, 2004 से पका पकाया भोजन प्राथमिक विद्यालयों में उपलब्ध कराने की योजना आरम्भ कर दी गयी।

सरकार द्वारा सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालयों/एजुकेशन गारन्टी स्कीम केन्द्रों में कक्षा 1 से 5 तक पढ़ने वाले बच्चों को 80 प्रतिशत की उपस्थिति के आधार पर एक शैक्षिक सत्र में कम से कम 200 दिन पका पकाया भोजन उपलब्ध कराने की व्यवस्था की गई है।



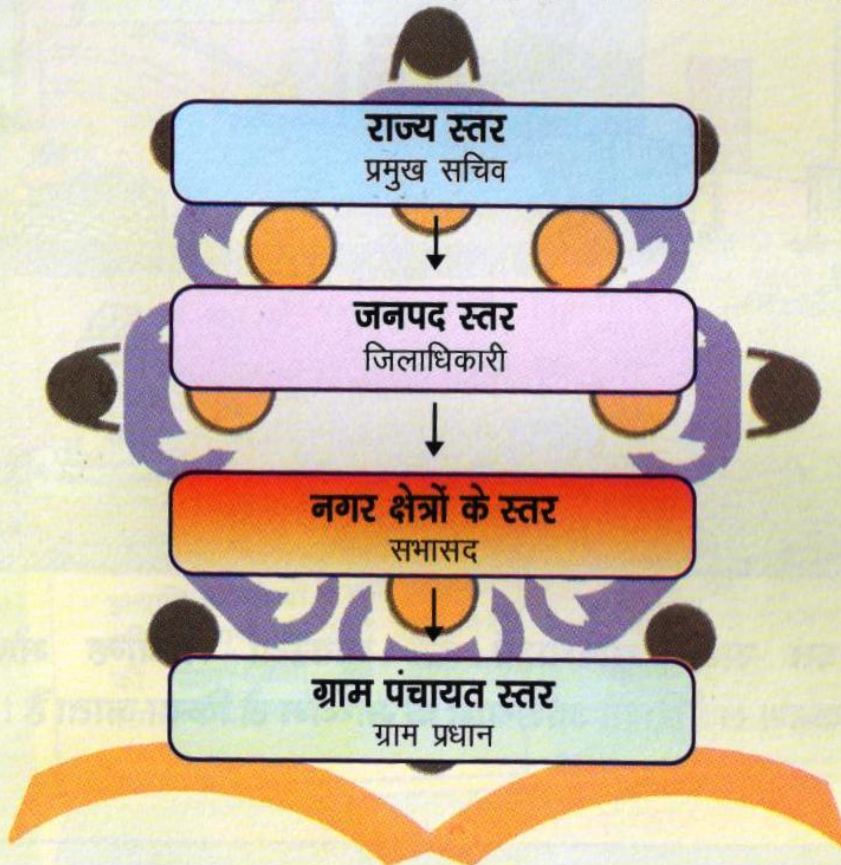
उपलब्ध कराये जा रहे भोजन में कम से कम 450 कैलोरी ऊर्जा व 12 ग्राम प्रोटीन प्राथमिक विद्यालयों हेतु एवं 700 कैलोरी ऊर्जा व 20 ग्राम प्रोटीन उच्च प्राथमिक विद्यालयों हेतु उपलब्ध होना चाहिए।

उद्देश्य

- बच्चों के नामांकन में वृद्धि।
- छात्रों को स्कूल में पूरे समय तक रोके रखना तथा स्कूल छोड़ने की प्रवृत्ति में कमी करना।
- छात्रों को पौष्टिक भोजन उपलब्ध करा कर उनमें शिक्षा ग्रहण करने की क्षमता विकसित करना।
- छात्र-छात्राओं को एक स्थान पर भोजन उपलब्ध करा कर उनके मध्य सामाजिक सौहार्द की भावना जागृत करना।

योजना के संचालन हेतु विभिन्न समितियां

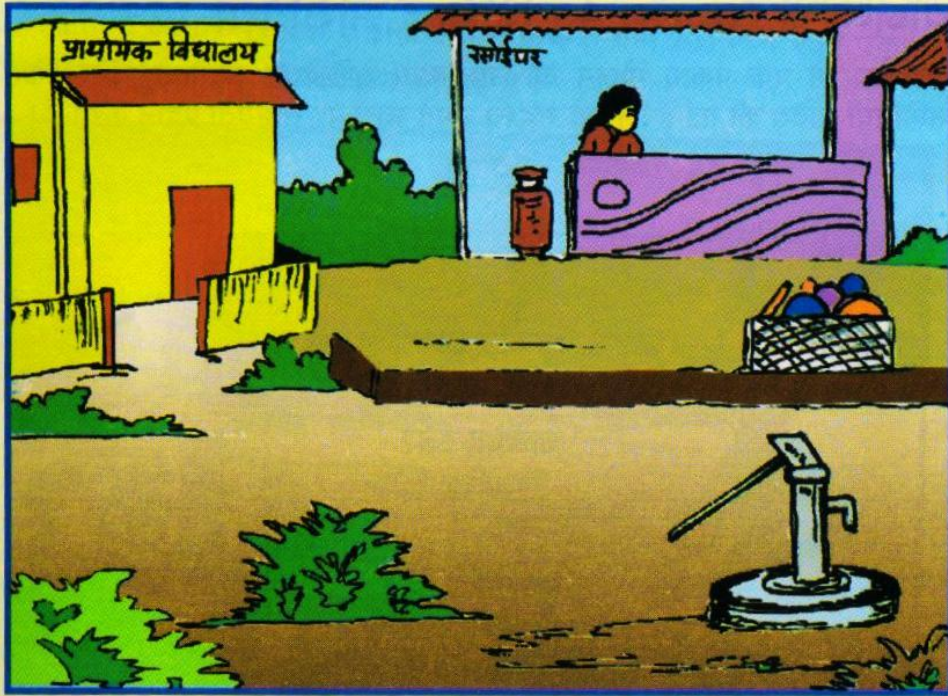
विद्यालयों में पके पकाये भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने हेतु निम्नांकित समितियाँ गठित की गई हैं जिसके सदस्य अपने स्तरों पर सहायता प्रदान करते हैं।



सही शिक्षा और पौष्टिक आहार, बालक बन जाए और होनहार।

विद्यालय स्तर पर आधारभूत सुविधायें

1. किचनशेड जिसमें स्टोर की सुविधा हो।
2. गैस चूल्हा एवं सिलेण्डर।
3. हैंडपम्प अथवा स्वच्छ पानी की व्यवस्था।
4. खाना पकाने, भण्डारण हेतु बर्तन।
5. रसोइये की व्यवस्था।



उपरोक्त सभी सुविधाओं की व्यवस्था मध्याह्न भोजन प्राधिकरण सर्व शिक्षा अभियान के माध्यम से किया जाता है।

योजना में खाद्यान्न उच्चकोटि का ही प्रयोग किया जाना चाहिए।

भोजन बनाने हेतु

स्वच्छता

- रसोईघर साफ-सुथरा होना चाहिए।
- रसोइये के वस्त्र साफ होने चाहिए।
- भोजन बनाने हेतु प्रयुक्त खाद्यान्न अच्छी तरह से साफ किया हुआ तथा धुला होना चाहिए।
- बर्तन धोने एवं खाना बनाने की जगह अलग-अलग होनी चाहिए।

सुरक्षा

- रसोईघर शिक्षण कक्षों से कुछ दूरी पर बना होना चाहिए एवं रोशनी, हवा, गंदे जल की निकासी एवं कूड़ा फेकने हेतु उचित व्यवस्था होनी चाहिए।
- बच्चों को भोजन बनाने के स्थान से दूर रखा जाय।
- भोजन बनाने से पूर्व रसोई से छिपकली व अन्य कीड़े-मकोड़ों को बाहर निकालकर ही भोजन बनाने की प्रक्रिया शुरू करें।

भोजन बनाने हेतु सावधानियां

मितव्ययता

- वास्तविक छात्र संख्या के आधार पर प्रतिदिन मेनू के अनुसार भोजन बनवाया जाये।
- भोजन पकाते समय व पश्चात् बर्तनों में ढक्कन अवश्य प्रयोग करें इससे ईंधन में बचत होती है।
- भोजन बनाने के उपरान्त एम.डी.एम. रजिस्टर, कैश बुक, खाताबही इत्यादि अभिलेखों में सभी प्रविष्टियां प्रतिदिन पूर्ण कर आने वाले दिनों की आवश्यकता का पूर्वानुमान लगाकर व्यवस्थायें बनाई जायें।

गुणवत्ता

- भोजन पकाने में सड़े-गले खाद्यान्न का प्रयोग नहीं किया जाये।
- भोजन बनाने हेतु ताजी, हरी एवं मौसमी सब्जियों का प्रयोग किया जाये।
- भोजन बनाने में सील्ड/पैक्ड तेल एवं एगमार्क युक्त मसालों और आयोडाईज्ड नमक का ही प्रयोग किया जाये।
- भोजन की गुणवत्ता की परख विद्यालय के अध्यापकों/अभिभावक संघ के सदस्यों तथा ग्राम पंचायत की गठित समिति के सदस्यों द्वारा भोजन को चख कर की जाये।

गैस चूल्हे के प्रयोग से फेंफड़ों तथा आंखों को नुकसान नहीं पहुंचता है।

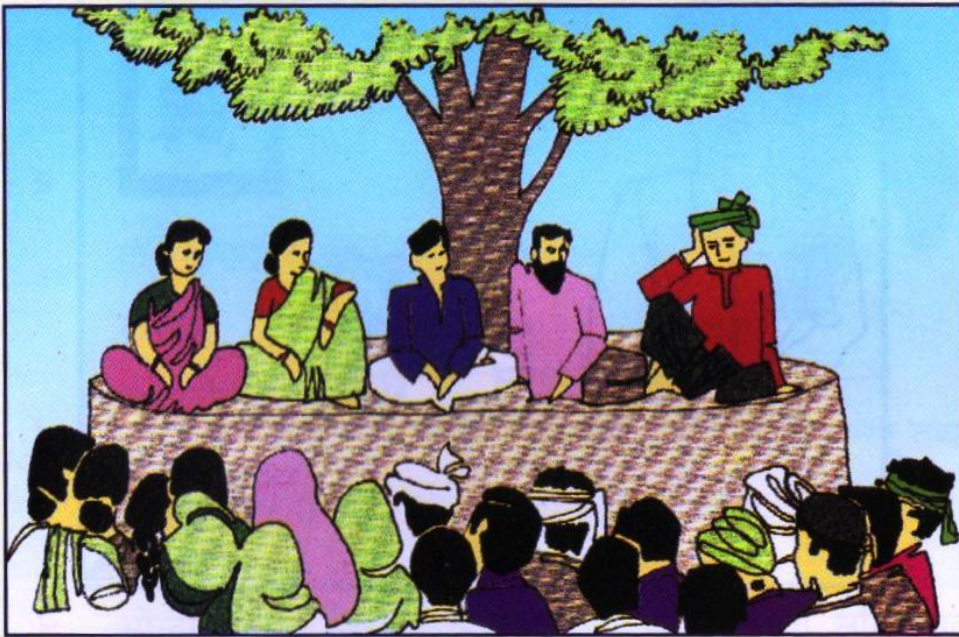
मिड-डे-मिल योजना साप्ताहिक आहार तालिका, उत्तर प्रदेश

दिन	नवीन मीनू	व्यंजन का प्रकार	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री (प्रा०वि० स्तर)	100 बच्चों हेतु वांछित सामग्री (उ०प्रा०वि० स्तर)
सोमवार	रोटी-सब्जी, जिसमें सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी/दलिया।	100 ग्रा० गेहूं की रोटी एवं दाल की बड़ी (दाल की बड़ी में मौसमी सब्जियों का स्वाद के अनुसार मिश्रण) अथवा मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन।	आटा 10 किलो, सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी तथा सब्जी 6 किलो, तेल/घी 500 ग्राम।	आटा 15 किलो, सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी तथा सब्जी 9 किलो, तेल/घी 750 ग्राम।
मंगलवार	चावल-सब्जी युक्त दाल अथवा चावल साम्भर	100 ग्राम चावल एवं सब्जी (मौसमी) मिश्रित दाल, अरहर की दाल सांभर मसाला एवं मौसमी सब्जी।	दाल 2 किलो, चावल 10 किलो, सब्जी 5 किलो। दाल 2 किलो, चावल 10 किलो, सब्जी 5 किलो तेल/घी 500 ग्राम।	दाल 3 किलो, चावल 15 किलो, सब्जी 7.5 किलो। दाल 3 किलो, चावल 15 किलो, सब्जी 7.5 किलो तेल/घी 7.50 ग्राम।
बुधवार	कढ़ी चावल अथवा खीर	100 ग्राम चावल, बेसन, मट्ठा/दही मिश्रित कढ़ी। 100 ग्राम चावल मानकानुसार दूध, चीनी, मेवे का मिश्रण।	चावल 10 किलो, 10 लीटर दूध से बना दही, बेसन 2.5 किलो। चावल 10 किलो दूध 10 ली०, चीनी 3 किलो।	चावल 15 किलो, 15 लीटर दूध से बना दही, बेसन 3.75 किलो। चावल 15 किलो, 15 लीटर दूध, चीनी 4.5 किलो।
गुरुवार	रोटी-सब्जी युक्त दाल/दलिया	100 ग्रा० गेहूं की रोटी एवं दाल (दाल में मौसमी सब्जियों का स्वाद के अनुसार मिश्रण) अथवा मौसमी सब्जी एवं सोयाबीन।	आटा 10 किलो, सब्जी मिश्रित दाल 6 किलो, तेल/घी 500 ग्राम।	आटा 10 किलो, सब्जी मिश्रित दाल 9 किलो, तेल/घी 750 ग्राम।
शुक्रवार	तहरी	100 ग्राम चावल एवं सब्जी (आलू, सोयाबीन एवं समय-समय पर उपलब्ध सब्जियां)।	चावल 10 किलो, सब्जी सोयाबीन की बड़ी युक्त 6 किलो, तेल/घी 500 ग्राम।	चावल 15 किलो, सब्जी सोयाबीन की बड़ी युक्त 9 किलो, तेल/घी 750 ग्राम।
शनिवार	सब्जी-चावल - सोयाबीन	100 ग्राम चावल, सोयाबीन तथा मसाले एवं ताजी सब्जियां। 100 ग्राम चावल मानकानुसार दूध, चीनी, मेवे का मिश्रण।	चावल 10 किलो, सब्जी-सोयाबीन 6 किलो। चावल 10 किलो, दूध 10 लीटर, चीनी 3 किलो।	चावल 15 किलो, सब्जी-सोयाबीन 9 किलो। चावल 15 किलो, दूध 15 लीटर, चीनी 4.5 किलो।

**अच्छी गुणवत्ता के तेल मसाले, दाल, सब्जी आदि के प्रयोग से
भोजन अधिक पौष्टिक एवं स्वादिष्ट हो जाता है।**

ग्राम प्रधान के कार्यदायित्व

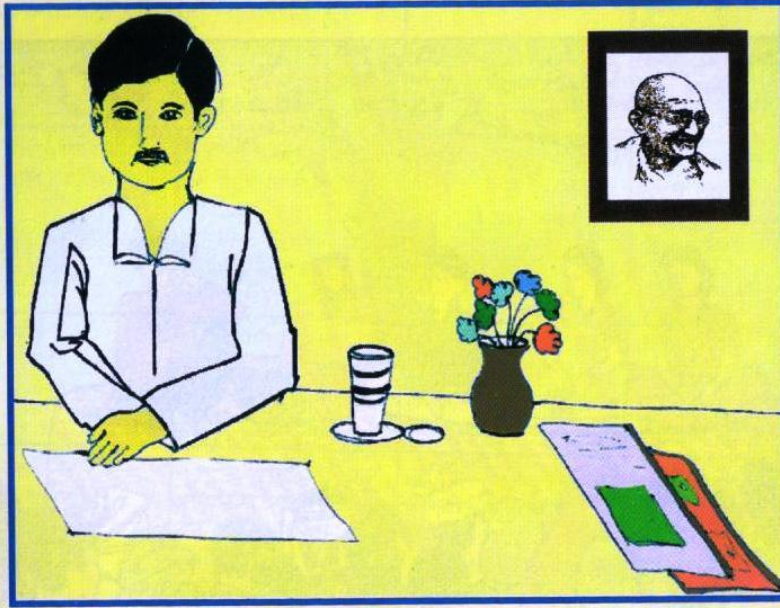
- कोटेदार से 'ए' ग्रेड का चावल तथा निर्धारित श्रेणी का गेहूँ प्राप्त करना।
- परिवर्तन लागत धनराशि आवश्यकतानुसार प्रतिदिन आहरित करना तथा लेखा – जोखा रखना।
- रसोईये की नियुक्ति एवं उपस्थिति सुनिश्चित करना।
- भोजन बनाने हेतु विभिन्न सामग्री की गुणवत्ता सुनिश्चित करना।
- प्राप्त तथा प्रयोग किये गये खाद्यान्न का लेखा-जोखा रखना।
- 'कन्वर्जन कास्ट' प्राप्त न होने पर टास्क फोर्स के सदस्य / जिलाधिकारी को अवगत कराना।
- निर्धारित मेनू के अनुसार भोजन बनवाना।



ग्राम पंचायत स्तर पर योजना के क्रियान्वयन में अनियमितता एवं शिथिलता की सम्पूर्ण जिम्मेदारी व्यक्तिगत रूप से सम्बन्धित ग्राम प्रधान की होती है।

प्रधानाध्यापक का कर्तव्य

- प्रतिदिन विद्यालय में उपस्थित बच्चों की संख्या से ग्राम प्रधान को अवगत करना ।
- पके हुए भोजन को चखकर उसकी गुणवत्ता को सुनिश्चित कर सम्बन्धित पंजिका में सत्यापित करना ।
- विद्यालय परिसर को स्वच्छ रखना तथा भोजन वितरण में स्वच्छता का ध्यान रखना ।
- सुनिश्चित करना कि बच्चों को निर्धारित मात्रा में भोजन प्राप्त हो ।
- बच्चों के सामान्य स्वास्थ्य की जानकारी रखना ।
- मेनू के अनुसार भोजन उपलब्ध कराना ।
- पंजिकाओं का रख-रखाव करना ।



सभी बच्चें स्कूल जायें, मध्यान्ह भोजन का लाभ उठायें ।

भारत निर्माण सेवक की भूमिका

- साक्षरता एवं शिक्षा कार्यक्रम को जन-जन तक पहुंचाना तथा बच्चों को विद्यालय से जोड़ना।
- स्कूल छोड़ने वाले बच्चों की पहचान करना ताकि उन्हें पुनः स्कूल भेजा जा सके।
- सुनिश्चित करना कि कोई भी बच्चा बाल श्रम में न लगा हुआ हो।
- कार्यक्रम में आने वाली समस्याओं के समाधान में सहयोग प्रदान करना।
- सुनिश्चित करना कि मिड-डे – मिल के निर्धारित मेनू तथा बच्चों की उपस्थिति के अनुसार भोजन बनाया जाये।
- भोजन बनाने हेतु विभिन्न सामग्री की गुणवत्ता सुनिश्चित करना।



विचारों का आदान-प्रदान सफलता की कुंजी है।



भारत निर्माण सेवक - सामाजिक दायित्व

पहल हेतु प्रेरित करना

पहल को महत्व देना

पहल को पहचान देना

पहल को प्राथमिकता देना

पहल का समर्थन

पहल को प्रोत्साहन देना

पहल में भागीदार होना

पहल का कार्यान्वयन कराना



दीनदयाल उपाध्याय राज्य ग्राम्य विकास संस्थान, 30 प्र०

जनसहभागिता, पारदर्शिता एवं जवाबदेही केन्द्र

बख्शी का तालाब, इन्दौराबाग, लखनऊ - 226202

के द्वारा प्रकाशित एवं प्रसारित

दूरभाष : 05212-298291, 298292 फैक्स - 05212-298209

E-mail: sirdup2005@rediffmail.com

Website : www.sirdup.in