

प्रेषक,
निदेशक,
मध्यान्ह भोजन प्राधिकरण,
उ०प्र०, निशातगंज लखनऊ।

सेवा में,
समस्त जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी,
उत्तर प्रदेश।

पत्रांक: म०भो०प्रा/10265-423/2007-08

दिनांक: 17-10-07

विषय: प्रदेश के उच्च प्राथमिक विद्यालयों (कक्षा-06 से 08) में अध्ययनरत बच्चों को पका-पकाया भोजन दिए जाने हेतु वर्ष 2007-08 हेतु खाद्यान्न का आवंटन।

महोदय,

कृपया उपर्युक्त विषय की ओर आपका ध्यान आकर्षित करते हुए सूचित करना है कि भारत सरकार द्वारा मध्यान्ह भोजन योजना के अन्तर्गत प्रदेश के उच्च प्राथमिक विद्यालयों (कक्षा-06 से 08) में अध्ययनरत बच्चों को पका-पकाया भोजन दिए जाने हेतु वर्ष 2007-08 के लिए खाद्यान्न का आवंटन किए जाने के सम्बन्ध में है।

इस सम्बन्ध में सूच्य है कि उपर्युक्त खाद्यान्न का जनपदवार आवंटन संलग्न कर प्रेषित किया जा रहा है।

संलग्नक:-उक्तवत्

श्री. भारद्वाज (बे०)

श्री. सूरज

3. 10.07

भवदीय

(सूरज नारायण मिश्र)

उप निदेशक,

कृते निदेशक,

मध्यान्ह भोजन प्राधिकरण

उ०प्र०, लखनऊ

पृ०सं०. एम०डी०एम०/10265-423 /2007-08 तद्दिनांक

प्रतिलिपि निम्नलिखित को सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित:-

1. समस्त जिलाधिकारी, उ०प्र०।
2. समस्त मण्डलीय सहायक शिक्षा निदेशक (बे०), उ०प्र०।
3. प्रबन्ध निदेशक, भारतीय खाद्य निगम, क्षेत्रीय कार्यालय विभूति खण्ड, गोमतीनगर, लखनऊ।
4. प्रबन्ध निदेशक, उ०प्र० राज्य खाद्य एवं आवश्यक वस्तुनिगम, लखनऊ।

(सूरज नारायण मिश्र)

उप निदेशक,

कृते निदेशक,

मध्यान्ह भोजन प्राधिकरण,

रसोइया

Sr. No.	Do's	Dont's
	स्वास्थ्य एवं सफाई -	
1	भोजन बनाने से पहले स्नान कर स्वच्छ कपड़े व एप्रेन पहनें।	भोजन की तैयारी करते समय गन्दे कपड़े न पहनें।
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	हैंडपम्प के आस-पास सफाई रखें।	हैंडपम्प के आस-पास गन्दगी कदापि न रहने दें।
7	समय से भोजन तैयार करना जिससे बच्चे मध्य अवकाश में भोजन कर सकें।	समय से भोजन तैयार करने में लापरवाही न करें।
8	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।
9	खाँसी या छींक आते समय मुँह पीछे करें।	खाँसी या छींक आते समय मुँह भोजन सामग्री की ओर न करें।
10	यदि कोई संक्रामक रोग है तो रसोई घर के कार्य से बचें।	संक्रामक रोग के समय मध्याह्न भोजन तैयार न करें।
11	स्वास्थ्य परीक्षण छमाही/वार्षिक अवश्य करायें।	समयबद्ध स्वास्थ्य परीक्षण कराने में शिथिलता न करें।
12	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।
13	भोजन सामग्री तैयार करने से पूर्व ही यदि आवश्यक हो तो नाक, दाँत एवं बालों को खुजला लें।	भोजन पकाते समय नाक एवं दाँत न कुरेदें तथा न ही बालों में खुजली करें।

श्री आनंद देवासे
श्री शंकर

D.P.R.O. को पत्र

रसोइया एवं प्रधान

को प्रतीक्षा हेतु

एम.एम.आ.एस. विभाग

आज ही प्रेषित करें

14	✓ 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।
15	केवल एप्रेन पहनें तथा स्वच्छ कपड़े से ही हाथ पोछें।	अपने एप्रेन या यूनीफार्म के किसी हिस्से को हाथ पोछने में प्रयोग न करें।
16	✓ कूड़ा-करकट एवं अप्रयुक्त सामग्री ढक्कन युक्त डिब्बे (डस्टबिन) में डालें।	कूड़ा-करकट एवं रद्दी चीजें ढक्कन युक्त डिब्बे के अलावा इधर-उधर न डालें।
17	सिर्फ बार-बार हाथ पानी से धोते रहने से ही आपके हाथ साफ रहेंगे।	बार-बार हाथ गन्दे पानी से धोते रहने से ही आपके हाथ साफ नहीं रहेंगे।
18	जिन सतहों पर काम होता हो उस पर बैठना व झुकना वर्जित है।	जिन सतहों पर काम होता है उस पर न ही बैठें ओर न ही झुकें।
19	✓ रसोइया एवं उसके सहायक सभी खाना पकाने के कार्य में लगे हैं, स्वच्छतायुक्त हों जैसे उनके नाखून कटे हों, हाथ पैर साबुन से धुले हों।	नाखून, हाथ तथा पैर आदि में कदापि गन्दे न हों।
20	✓ अप्रयुक्त सामग्री को विद्यालय परिसर से बाहर फेंक दें।	अप्रयुक्त सामग्री को विद्यालय परिसर में न रहने दें।
21	✓ बर्तनों को खाना बनाने के उपरान्त तत्काल साफ कर सुखा लें।	बर्तनों को खाना बनाने के उपरान्त गन्दा न रहने दें।
22	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।
23	✓ खाना पकाते समय व पश्चात् बर्तनों में ढक्कन अवश्य प्रयोग करें, इससे भोजन की गुणवत्ता बनी रहती है तथा ईंधन की बचत होती है।	खाना पकाते समय व पश्चात् बर्तनों में ढक्कन अवश्य प्रयोग करने में लापरवाही कदापि न करें।
24	भोजन उपयुक्त समय तक ही पकायें।	भोजन को अधिक समय तक न पकायें।
25	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।

26	भोजन बनाने हेतु रसोई घर का परामर्श करें।	भोजन बाहर खुले मैदान में कदापि न बनायें।
27	हरी पत्तेदार सब्जी को काटने से पहले अवश्य धो लें।	हरी पत्तेदार सब्जी को काटने से पहले धाने में लापरवाही कदापि न करें।
28	दाल, चावल, सब्जी इत्यादि बनाते समय पानी का अनुपात सही मात्रा में होना चाहिये।	दाल, चावल, सब्जी इत्यादि बनाते समय पानी के अनुपात में लापरवाही कदापि न करें।
29	पके-पकाये भोजन को ठण्डा होने पर उन्हें पुनः गर्म करके परोसना वर्जित है।	पके-पकाये भोजन को ठण्डा होने पर उसे पुनः गर्म करके कदापि न परोसें।
सुरक्षा -		
30	भोजन बनाते समय पूर्ण सतर्कता बनाये रखना एवं बच्चों को वहाँ आने न दें।	भोजन बनाते समय इधर-उधर न जाना अर्थात् किसी भी प्रकार की लापरवाही न बरतें।
31	भोजन बनाने से पूर्व रसोई से छिपकली व अन्य कीड़े-मकोड़ों को बाहर निकालकर ही खाना बनाने की प्रक्रिया शुरू करें।	रसोई में छिपकली या अन्य कीड़े-मकोड़े होने पर भोजन बनाना कदापि प्रारम्भ न करें।
32	खाना पकाने के लिये कैरोसिन (स्टोव), गैस सिलेण्डर का प्रयोग सावधानीपूर्वक करें।	खाना पकाने के लिये कैरोसिन (स्टोव)/गैस सिलेण्डर प्रयोग करने में लापरवाही कदापि न करें।
33	धुआँरहित चूल्हे का ही प्रयोग करें।	धुआँ करने वाले चूल्हे का प्रयोग कदापि न करें।
34	खाना पकाने से पूर्व गैस सिलेण्डर एवं स्टोव आदि के प्रयोग से सम्बन्धित जानकारी अवश्य कर लें।	खाना पकाने से पूर्व गैस सिलेण्डर एवं स्टोव आदि के प्रयोग बिना जानकारी के न करें।
35	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।
36	खाना पकाने हेतु कैरोसिन, गैस सिलेण्डर, लकड़ी, कोयला इत्यादि पूर्व से ही सावधानी पूर्वक स्टोर कर लें।	खाना पकाने हेतु कैरोसिन, गैस सिलेण्डर, लकड़ी, कोयला इत्यादि रखने में लापरवाही कदापि न करें।
37	गर्म बर्तन उठाने हेतु उचित उपकरण का प्रयोग करें।	गर्म बर्तन उठाने में लापरवाही कदापि न करें।
38	बच्चों को भोजन बनाने के स्थान से दूर रखें।	बच्चों को भोजन बनाने के स्थान पर कदापि न आने दें।
39	किचेन कम स्टोर को प्रयोगोपरान्त ताला लगा दें।	किचेन कम स्टोर को प्रयोगोपरान्त खुला न रखें।