

द्वितीय अध्याय

मध्याह्न भोजन योजना: एक दृष्टि में

मध्याह्न भोजन योजना भारत सरकार तथा राज्य सरकार द्वारा मिलकर संचालित की गई है। प्रदेश सरकार द्वारा सरकारी विद्यालयों में पहली से पांचवी तक पढ़ने वाले सभी बच्चों को 50 प्रतिशत उपस्थिति पर प्रतिमाह तीन किलोग्राम गेहूं और चावल दिये जाने की व्यवस्था की गई थी। परन्तु बच्चों को पोषण देने के लिए कच्चा गेहूं व चावल उपलब्ध करवाए जाते थे। इसलिए बच्चे कच्चे अनाज को अपने घर ले जाते थे और उनके परिवार के सदस्यों के बीच बंट जाने से बच्चों को पूरा पोषण प्राप्त नहीं हो पाता था। इस योजना से बच्चों को जो लाभ मिलना चाहिए था वो पूर्ण रूप से प्राप्त नहीं होता था। माननीय सर्वोच्च न्यायालय द्वारा दिये गए निर्देशों के बाद बच्चों को विद्यालय में ही पके हुए भोजन देने की व्यवस्था की गई। इस निर्देश के बाद मध्याह्न भोजन योजना को पहली से पांचवीं कक्षा से बढ़ाकर पहली से आठवीं कक्षा तक लागू किया गया।

2.1 मध्याह्न भोजन योजना: एक अवलोकन

मध्याह्न भोजन से यह अभिप्राय है कि विद्यालयों में पढ़ने वाले पहली से आठवीं तक के सभी विद्यार्थियों को मध्याह्न में स्वादिष्ट एवं पोषक भोजन प्रदान करना। पोषिक भोजन उपलब्ध करवाकर बच्चों में शिक्षा ग्रहण करने की क्षमता को विकसित करना है। विद्यालयों में मध्याह्न भोजन को दोपहर के समय बच्चों को मुफ्त में खिलाया जाता है। मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत ही भारत सरकार व राज्य सरकार द्वारा एक निश्चित समय पर निश्चित अनाज व धनराशि उपलब्ध करवाई जाती है।¹ मध्याह्न भोजन योजना की विशेषताएं, आवश्यकता, सिद्धान्त तथा इसके अन्तर्गत दिए जाने वाले मानदेय आदि का ब्यौरा निम्न प्रकार से है—

2.1.1 मध्याह्न भोजन योजना : विशेषताएं

प्रत्येक योजना व कार्य को पूर्ण करने की कुछ अहम बातें अवश्य होती हैं, उसका कोई न कोई आधार होता ही है। मध्याह्न भोजन योजना की विशेषताएं भी निम्नलिखित हैं—

- इस योजना का उद्देश्य प्राथमिक स्तर पर प्रत्येक बच्चे को 450 कैलोरीज तथा 8–12 ग्राम प्रोटीन की ऊर्जा प्रदान करना है ताकि भारत के सभी बच्चों को कुपोषण से बचाया जा सके और शिक्षा का सार्वभौमिकरण हो सके।
- इस योजना का उद्देश्य उच्च प्राथमिक स्तर पर प्रत्येक बच्चे को 700 कैलोरीज तथा 15–20 ग्राम प्रोटीन की ऊर्जा प्रदान करना है ताकि भारत के सभी बच्चों को कुपोषण से बचाया जा सके और शिक्षा का सार्वभौमिकरण हो सके।
- केन्द्र तथा राज्यों/केन्द्रशासित सरकारों द्वारा 2015–16 मध्याह्न भोजन योजना के तहत प्राथमिक स्तर पर प्रत्येक बच्चे पर प्रतिदिन लगभग 4 रुपये 13 पैसे खर्च किये जाते हैं व उच्च प्राथमिक स्तर पर प्रत्येक बच्चे पर प्रतिदिन लगभग 6 रुपये 18 पैसे खर्च किये जाते हैं।
- इस योजना के तहत अनाज की व्यवस्था भारतीय खाद्य निगम द्वारा की जाती है। यह व्यवस्था केवल सरकारी स्कूलों में प्रदान की जाती है तथा खाद्यान्न की पूर्ति राज्य सरकार द्वारा की जाती है।
- इसके लिये प्रत्येक स्कूल में खाना बनाने के लिए एक महिला समूह को रखा गया है।
- इस योजना के अन्तर्गत मीठे चावल, सब्जी-पुलाव, पौष्टिक खिचड़ी, दलिया तथा काला चना नमकीन आदि व्यंजन प्रदान किए जाते हैं।
- इस योजना में स्थानीय समुदाय को जैसे ग्रामीण शिक्षा समिति, महिला संगठन, डवाकरा ग्रुप तथा पंचायती राज संस्थाओं के प्रतिनिधियों को सम्मिलित किया गया है।

- एक महीने की खाद्यान्न सामग्री को गोदामों में अग्रिम अवस्था के लिए रखा जाता है, ताकि किसी अवस्था में सामग्री के न होने के कारण योजना का क्रियान्वयन न रुके।
- इस प्रकार का प्रबंध किया गया है कि मध्याह्न भोजन मध्याह्न के समय ही दिया जाये ताकि विद्यार्थियों की शिक्षा एवं अध्यापकों का अध्यापन कार्य कुप्रभावित न हो।
- खाना बच्चों को परोसने से पहले उसे स्वाद के तौर पर निरीक्षण के लिए किसी भी व्यस्क व्यक्ति द्वारा जिसमें अध्यापक एवं अध्यापिका या गांव का कोई गणमान्य व्यक्ति हो सकता है, अवश्य चखा जाना चाहिए।
- खाना बनाते समय यह ध्यान रखा गया है कि कोई भी छात्र उस स्थान के समीप न जाये और ऐसी व्यवस्था की जाये कि खाना उस स्थान पर बनाया जाए जहाँ आग लगने का खतरा न हो।
- इस स्कीम को लागू करते समय यह ध्यान रखा जाता है कि विद्यार्थियों को भोजन निरन्तर प्रतिदिन मिलता रहे तथा भोजन तैयार करते समय उसमें प्रयोग किये जाने वाले सामान की गुणवत्ता अच्छी हो।
- इस कार्य के प्रबंध की जिम्मेवारी प्राथमिक शिक्षा अधिकारी की है। जिसे विद्यार्थियों की संख्या के अनुपात में मध्याह्न भोजन योजना से संबंधित धनराशि उपलब्ध करवाई गई।
- स्थानीय प्रशासन जैसे की बी.डी.ओ., उपमण्डल अधिकारी (नागरिक), अतिरिक्त उपायुक्त तथा उपायुक्त को इस स्कीम के कार्यान्वयन तथा मूल्यांकन का अधिकार दिया गया है।

2.1.2 मध्याह्न भोजन योजना : आवश्यकता

मध्याह्न भोजन योजना को लागू क्यों किया जाए तथा इस योजना की जरूरत या आवश्यकता आदि से संबंधित बातों का वर्णन निम्न प्रकार हैं—

- प्राथमिक शिक्षा सार्वभौमिकरण को बढ़ावा देना।

- अकाल पीड़ित क्षेत्रों में जमीनी स्तर के बच्चों को पोषण संबंधी यहायता प्राप्त करना।
- गरीबी रेखा से नीचे वर्ग के बच्चों को कक्षाओं में नियमित उपस्थिति करवाना।
- कक्षाओं की गतिविधियों पर प्रकाश डालने के लिए बच्चों को प्रोत्साहित करना।
- मध्याह्न भोजन योजना में रसोईये, माल दुलाई व अन्य कामों में लगे व्यक्तियों को रोजगार प्रदान करवाना।
- विद्यालयों में छात्रों की संख्या को बढ़ावा देना।
- प्राथमिक से माध्यमिक स्तर पर विद्यार्थियों का पोषण स्तर बढ़ाना।
- बालकों के स्वास्थ्य में सुधार करना एवं भोजन संबंधी अच्छी आदतों का निर्माण करने के लिए।
- बालकों को भोजन करने से पहले एवं भोजन के बाद हाथों एवं मुख की सफाई की आदतें डालने के लिए।
- बैठने के ठीक आसनों का निर्माण करने के लिए।
- विद्यालय में बालक को 6 या 7 घण्टे रुकना पड़ता है। इतनी देर तक यदि बालक को खाद्य पदार्थ न मिले तो उनकी शक्ति क्षीण पड़ सकती है। इसलिए मध्याह्न भोजन योजना की आवश्यकता है।
- यदि विद्यालय में भोजन का प्रबन्ध न हो तो बच्चे ऐसी चीजें खाएंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक होती है।
- बालकों को विद्यालय की ओर आकर्षित करने के लिए।

2.1.3 मध्याह्न भोजन योजना : सिद्धान्त

किसी भी योजना को लागू करने के लिए कुछ नियम व सिद्धान्त अवश्य बनाए जाते हैं जिस से योजना को बल मिले। योजना को सुचारु ढंग से चलाने के लिए निम्नलिखित सिद्धान्त इस प्रकार हैं –

- भोजन की कीमत उचित सीमा के अन्दर ही होनी चाहिए।
- भोजन पकाते समय आवश्यक तत्वों को नष्ट नहीं करना चाहिए।
- भोजन बनाते व बाँटते समय स्वच्छता का ध्यान रखना चाहिए।
- विद्यालयों में विद्यार्थियों को अनुशासित जीवन जीने के लिए।
- रसोई घर में भोजन कक्ष की उत्तम व्यवस्था होनी चाहिए।
- कीटाणु नाशक दवाइयों से भोजन कक्ष व रसोई घर को साफ करना चाहिए।
- भोजन के साथ स्थानीय मौसम के फल देने चाहिए।
- बालकों के लिए दूध का प्रबंध अवश्य करना चाहिए।
- भोजन कक्ष में उचित प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए।
- भोजनालय का प्रबन्ध एक प्रशिक्षित आहार-निर्देशक की देखरेख एवं मार्ग-निर्देशन में होना चाहिए।²

2.2 मध्याह्न भोजन योजना : प्रारंभ

राष्ट्रीय प्राथमिक शिक्षा पौषणिक समर्थन योजना औपचारिक तौर पर 15 अगस्त, 1995 को शुरू की गई थी, जिसे आमतौर पर दोपहर भोजन योजना के रूप में जाना जाता है। इस योजना का उद्देश्य स्कूलों में दाखिला और छात्रों की उपस्थिति बढ़ाने के साथ-साथ प्राथमिक शिक्षा के सर्वव्यापीकरण को बढ़ावा देने और सरकारी स्कूलों, स्थानीय निकायों और सरकारी सहायता प्राप्त स्कूलों में पढ़ने वाले प्राथमिक वर्गों के बच्चों के पोषण स्तर में सुधार लाना है। अक्टूबर, 2002 से यह कार्यक्रम शिक्षा गारंटी योजना और अन्य वैकल्पिक प्रयोगात्मक शिक्षा के शिक्षण केंद्रों में पढ़ रहे बच्चों के लिए भी लागू हो गया है।³

सितम्बर 2004 में इस योजना के अन्तर्गत सरकारी विद्यालयों में पढ़ने वाले पहली से पाँचवीं तक के विद्यार्थियों को 300 कैलोरी तथा 8-12 ग्राम प्रोटीन युक्त पकाया हुआ भोजन दिया जाने लगा और सूखाग्रस्त क्षेत्रों में गर्मी की छुट्टियों के दौरान भी भोजन देने की व्यवस्था की गई। मुफ्त भोजन देने के अतिरिक्त प्रति

विद्यालय कार्य दिवस, प्रति छात्र एक रुपया भोजन पकाने के लिए व्यय के रूप में केन्द्र सरकार द्वारा दिया जाने लगा। परन्तु जुलाई 2006 में इस योजना को आगे बढ़ाते हुए रसोई लागत के लिए निम्नलिखित दर से सहायता की गई जो कि इस प्रकार से हैं—

- उत्तर पूर्वी क्षेत्र के राज्यों में प्रति विद्यार्थी/प्रति विद्यालय दिवस हेतु 1.80 रुपये केन्द्र सरकार द्वारा तथा 0.20 रुपये प्रति विद्यार्थी/प्रति विद्यालय दिवस हेतु राज्यों सरकार द्वारा दिया जाने लगा।
- अन्य राज्यों तथा केन्द्र शासित प्रदेशों में 1.50 रुपये प्रति विद्यार्थी/प्रति विद्यालय दिवस पर केन्द्र द्वारा तथा 0.50 रुपये प्रति विद्यार्थी/प्रति विद्यालय द्वारा मुहैया करवाया गया। अक्टूबर 2007 में इस योजना को उच्च प्राथमिक कक्षाओं में भी लागू किया गया। जिसके तहत 3,479 शिक्षा पिछड़े खण्डों को भी शामिल किया गया। जिसके कारण लगभग 1.7 करोड़ उच्च प्राथमिक कक्षाओं के छात्र लाभन्वित हुए।
- एक अप्रैल 2008 में इस योजना को सरकारी, स्थानीय निकायों और सरकार से सहायता प्राप्त प्राथमिक और उच्च प्राथमिक विद्यालयों/शिक्षा गारंटी योजना/वैकल्पिक एवं नवसंचार शिक्षा केन्द्रों, मदरसों और मकतबों में पढ़ने वाले सभी छात्रों के लिए सर्वशिक्षा अभियान के तहत लागू कर दिया गया। उच्च प्राथमिक स्तर के छात्रों के लिए अधिकतम 700 कैलोरी तथा 20 ग्राम प्रोटीन प्रदान करने के लिए प्रति छात्र/प्रति दिवस 150 ग्राम अनाज (गेहूं और चावल) प्रदान किया जाने लगा।⁴
- सन् 2009 के दौरान इस योजना में कुछ सुधार किए गए जो इस प्रकार हैं:
 - संतुलित और पोषक तत्वों से युक्त भोजन देने के लिए 25–30 ग्राम दालें, 65–70 ग्राम सब्जी प्रति उच्च प्राथमिक छात्र को प्रदान की जाने लगी जबकि वसा को 7.5 ग्राम से 10 ग्राम कर दिया गया।
 - भोजन पकाने का खर्च 1.68 रुपये से बढ़ाकर 2.50 रुपये प्रति प्राथमिक छात्र स्तर तक और 2.20 रुपये से बढ़ाकर 3.75 रुपये प्रति उच्च प्राथमिक छात्र के लिए कर दिया गया, जिसमें श्रम और

प्रबन्धकीय खर्चे शामिल नहीं थे। ये सुविधाएं एक दिसम्बर 2009 से शुरू की गईं, ताकि प्रत्येक बच्चे को गुणवत्ता और सही मापतोल वाला भोजन मिल सके।

- केन्द्र सरकार द्वारा दिए जाने वाले 60 हजार रुपये की सहायता राशि जो कि रसोई बनाने के लिए राज्यों व केन्द्रशासित प्रशासन को मध्याह्न भोजन योजना के तहत दी गई वह न तो व्यावहारिक थी और न ही उचित मूल्य वाली थी।
- 8.41 करोड़ प्राथमिक कक्षाओं के छात्रों तथा 33.6 करोड़ उच्च प्राथमिक कक्षाओं के छात्रों को लाभ पहुंचाने का अनुमान 2009–10 में किया गया था। परन्तु इसमें से 11.04 करोड़ छात्रों को ही लाभ पहुंचाया जा सका। 2010–11 के दौरान 7.65 करोड़ प्राथमिक कक्षाओं के छात्रों और 3.39 करोड़ उच्च प्राथमिक कक्षाओं के छात्रों को लाभ पहुंचाने के लिए इस योजना को 12.63 लाख संस्थाओं द्वारा लागू किए जाने का प्रस्ताव जारी किया गया है और आज तो पूरे देश में सभी प्राथमिक और उच्च प्राथमिक छात्र इससे लाभान्वित हो रहे हैं।⁵
- वर्ष 2013–14 और 2014–15 के दौरान रसोई सहायकों का मानदेय 1,000 रुपये से बढ़ाकर 1,500 रुपये तथा 2015–16 के दौरान रसोई सहायकों का मानदेय 2,500 रुपये प्रति माह कर दिया गया।
- उत्तर-पूर्वी प्रदेशों को छोड़कर अन्य राज्यों के लिए माल वहन सहायता का संशोधन जिसके अन्तर्गत 75 रुपये प्रति क्विंटल की मौजूदा सीमा को बढ़ाकर 150 रुपये प्रति क्विंटल की गई।
- नए स्कूलों में किचन के लिए बर्तन खरीदने के लिए 1,500 रुपये प्रति स्कूल की दर से केन्द्रीय सरकार द्वारा सहायता दी गई।⁶

2.3 मध्याह्न भोजन योजना तथा विश्व खाद्य कार्यक्रम

भारत सरकार और संयुक्त राष्ट्र संघ, विश्व खाद्य कार्यक्रम के बीच हस्ताक्षरित कन्द्री प्रोग्राम एक्ट एण्ड प्लान के अन्तर्गत खाद्यानों का आबंटन भारत सरकार करती है। खाद्यानों (चावल और गेहूँ) का आबंटन भारत में विश्व खाद्य कार्यक्रम देशों से सहायता प्राप्त विभिन्न परियोजनाओं में प्रयोग में लाई जानी वाली विकास योजनाओं के लिए बी.पी.एल. निर्गम मूल्यों पर खाद्य और सार्वजनिक वितरण विभाग द्वारा किया गया है। विश्व खाद्य कार्यक्रम द्वारा पेश की गई स्टेट ऑफ स्कूल फीडिंग वर्ल्डवाइड, 2013 नामक रिपोर्ट के अनुसार मध्याह्न भोजन योजना का विश्व स्तर पर महत्व निम्न प्रकार से है—

- भारत में साल 1995 में शुरू की गई मध्याह्न भोजन योजना विश्व में से एक तरह की सबसे बड़ी योजना है। साल 2011 में इस योजना का लाभ भारत के 11 करोड़ 30 लाख 60 हजार बच्चों तक पहुंचा है।
- स्कूलों में पोषाहार देने की योजना के मामले में सर्वाधिक बड़ी योजना चलाने वाले देशों के नाम भारत (11 करोड़ 40 लाख), ब्राजील (4 करोड़ 70 लाख), संयुक्त राज्य अमेरिका (4 करोड़ 50 लाख) और चीन (2 करोड़ 60 लाख) हैं। दुनिया में कम से कम 43 देश ऐसे हैं जहां विद्यालयों में छात्रों को पोषाहार देने की योजना 10 लाख से ज्यादा बच्चों तक पहुंची है।
- भारत में प्राथमिक विद्यालयों में पढ़ने वाले बच्चों की कुल संख्या के 79 फीसदी को मध्याह्न भोजन योजना हासिल होता है।
- भारत में भोजन की सुरक्षा के मामले में अधिकार कानून पर आधारित दृष्टि अपनायी गई है। इसके अंतर्गत कानून बनाकर उसमें कहा गया है देश में विद्यालय जाने वाले हर बच्चे का अधिकार है कि उसे स्कूल की तरफ से भोजन दिया जाए। इस अधिकार को आहार—सुरक्षा और शिक्षा के अधिकार के व्यापक परिप्रेक्ष्य से भी जोड़ा गया है।
- नागरिक आंदोलनों की कोशिशों के कारण साल 2001 में सुप्रीम कोर्ट का फैसला आया था कि स्कूल में भोजन हासिल करना प्राथमिक विद्यालय में पढ़ने वाले हर विद्यार्थी का अधिकार है। इस फैसले में कहा गया कि

प्राथमिक विद्यालयों में सरकार द्वारा बच्चों को पकाया हुआ भोजन दिया जाना अनिवार्य है। इसके परिणामस्वरूप मध्याह्न भोजन योजना की कवरेज वर्ष 2001 से 2011 के बीच 10 फीसदी बढ़ी है। क्षेत्रगत विभिन्नताएं भी हैं, जिसका कारण राज्य स्तर पर वित्तीय बाधाओं का होना है।

- सन् 2010-11 में राज्य और केन्द्र शासित प्रदेशों तथा केन्द्र सरकार द्वारा साथ मिलकर मध्याह्न भोजन योजना पर खर्च की गई राशि \$3.85 करोड़ डालर थी। कई आकलनों में कहा गया है कि मध्याह्न भोजन के कारण स्कूलों में नामांकन पर सकारात्मक असर पड़ा है, भूखे पेट पढ़ाई करने की स्थितियों में सुधार आया है और लैंगिक तथा सामाजिक समता की स्थितियां बेहतर हुई हैं।
- अनुसूचित जाति और अनुसूचित जनजाति के बच्चों का स्कूली नामांकन विशेष रूप से बढ़ा है। वर्ष 2001-2002 से 2007-08 के बीच के स्कूली नामांकन से संबंधित आंकड़ों के अनुसार अनुसूचित जाति के बच्चों के स्कूली नामांकन में अच्छी बढ़ोतरी (103.1 से 132.3 फीसदी तक लड़कों के लिए और 82.3 से 116.7 तक लड़कियों के लिए) है। अनुसूचित जनजाति के बच्चों के स्कूली नामांकन के मामले में भी खासी बढ़ोतरी (106.9 से 134.4 फीसदी तक लड़कों के लिए 85.1 से 124 फीसदी तक लड़कियों के लिए) दर्ज की गई है।
- दुनिया के विकासशील देशों को एकसाथ मिलाकर देखें तो कुल 36 करोड़ 80 लाख यानि हर पांचवे बच्चे में से एक को 169 देशों में प्रतिदिन स्कूलों में मध्याह्न भोजन हासिल होता है। स्कूलों में दिए जाने वाले पोषाहार के वैश्विक चलन के बावजूद, जिन जगहों पर स्कूलों के छात्रों को भोजन दिया जाना सर्वाधिक आवश्यक है उन स्थानों पर इस कार्यक्रम की कवरेज जरूरत से काफी कम है। कम आय-वर्ग में आने वाले देशों में मात्र 18 फीसदी विद्यालयी बच्चों को मध्याह्न भोजन हासिल होता है जबकि मध्यवर्ती आय-वर्ग वाले देशों में 49 फीसदी बच्चों को यह सुविधा हासिल है।

विश्वस्तर पर विद्यालयी बच्चों को स्कूल में भोजन उपलब्ध करवाने के कार्यक्रम पर 75 बिलियन डॉलर का निवेश हुआ है। यह निवेश अधिक प्रतीत हो सकता है परन्तु इससे होने वाले फायदों का भी ध्यान रखा जाना चाहिए। रिपोर्ट में कहा गया है कि दानदाता या सरकार के द्वारा इस मद में खर्च किये जाने वाले हर एक डालर से आर्थिक फायदे के रूप में कम से कम 3 डॉलर हासिल होगा।⁷

2.4 मध्याह्न भोजन योजना तथा राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा कानून

राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा कानून, 2013 में मध्याह्न भोजन योजना सहित कल्याण योजनाओं से जुड़े प्रावधान शामिल हैं। कानून के प्रावधानों के तहत मानव संसाधन विकास मंत्रालय ने राज्यों और संबंधित केंद्रीय मंत्रालयों से विचार-विमर्श के बाद मध्याह्न भोजन नियम तय किए हैं। इन्हें मध्याह्न भोजन नियम, 2015 के तौर पर जाना गया और ये अधिसूचित होने के दिन से प्रभावी हो गए थे—⁸

2.4.1 मध्याह्न भोजन योजना संबंधित प्रमुख नियम

राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा कानून, 2013 के तहत मध्याह्न भोजन नियम, 2015 के अन्तर्गत बनाए गए प्रमुख नियम निम्नलिखित हैं—

- यदि स्कूल ने किसी कारणवश मध्याह्न भोजन के लिए उपलब्ध फंड का पूरा इस्तेमाल कर लिया है तो स्कूलों के लिए उपलब्ध अन्य फंड का अस्थायी रूप से इस्तेमाल करने की अनुमति दी गई है।
- इस नियम के तहत अगर किसी कारणवश भोजन की आपूर्ति नहीं हो पाती है तो लाभार्थियों को खाद्य सुरक्षा भत्ता दिया जायेगा।
- मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाओं में भोजन की गुणवत्ता की अचानक मासिक जांच भी होगी।
- यदि एक महीने में तीन लगातार स्कूली दिन या पांच दिन मध्याह्न भोजन उपलब्ध नहीं कराया जाता है तो संबंधित राज्य व्यक्ति या एजेंसी पर जिम्मेदारी निर्धारित करेंगे।

- इन नियमों और इनके पालन से राज्य स्कूलों में मध्याह्न भोजन को बेहतर ढंग से सुनिश्चित कर सकेंगे साथ ही इसकी गुणवत्ता भी बढ़ा सकेंगे।

2.4.2 खाद्य सुरक्षा भत्ता

राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा कानून, 2013 के तहत खाद्य सुरक्षा भत्ते का प्रावधान किया गया है जो निम्न प्रकार से है:—

- यदि स्कूलों में या किसी स्कूल में खाद्यान्न और पकाने की व्यवस्था जैसे ईंधन या रसोईये के लिए पैसे न हों तो सरकार भोजन देने के महीने के अगले महीने की 15 तारीख को निम्न तरीके से खाद्य सुरक्षा भत्ता देगी—
 - (क) बच्चों को दिये जाने वाले भोजन की मात्रा के अनुसार या
 - (ख) मौजूदा राज्य में रसोई तैयार करने की लागत के अनुसार
- केंद्रीयकृत रसोईघर से भोजन की सप्लाई नहीं होती है तो खाद्य सुरक्षा भत्ता केंद्रीयकृत रसोईघर से ऊपर बताये गये तरीके से ही मिलेगा। यदि बच्चे ने भोजन नहीं लिया या किसी कारणवश वो भोजन नहीं लेता है तो राज्य सरकार या केंद्रीयकृत रसोईघर से उसे कोई भत्ता नहीं मिलेगा। खाद्यान्न या भोजन की गुणवत्ता के संबंध में अगर कोई प्रश्न उठता है तो राज्य सरकार पर कोई दावा नहीं बन सकता।
- यदि महीने में लगातार तीन स्कूली दिन या पांच दिन मध्याह्न भोजन नहीं मिलता तो व्यक्ति या एजेंसी पर जिम्मेदारी निर्धारित करने के लिए राज्य सरकार नियमों के अनुसार कार्यवाही करेगी।
- जहां भी इस मामले में केंद्र सरकार की कोई एजेंसी शामिल होगी वहाँ राज्य सरकार मामले को केंद्र सरकार के पास ले जायेगी। केंद्र सरकार इसे एक महीने के अंदर सुलझायेगी।⁹

2.5 मध्याह्न भोजन योजना की प्रबंधकीय व्यवस्था व संगठनात्मक ढाँचा

मध्याह्न भोजन योजना को सही ढंग से चलाने के लिए एक उच्च स्तरीय प्रबन्धात्मक ढाँचे की आवश्यकता है। विभिन्न प्रकार की एजेन्सियां जोकि इस कार्यक्रम को लागू करती हैं, उनमें आपसी सहयोग और समन्वय का होना बहुत जरूरी है। इसलिए विभिन्न स्तरों पर इसके प्रबन्धात्मक ढाँचे के बारे में जानना आवश्यक है। इस प्रकार हम केन्द्र स्तर, राज्य स्तर, जिला स्तर, खण्ड स्तर व स्थानीय स्तरों पर इन कार्यक्रमों को लागू करने वाली विभिन्न प्रकार की एजेन्सियों का वर्णन इस प्रकार है—

2.5.1 केन्द्र स्तर पर प्रबंधकीय व्यवस्था

केन्द्र स्तर पर इस कार्यक्रम को लागू करने के लिए स्कूल शिक्षा एवं साक्षरता विभाग ने NSMC (National Level Steering Cum Monitoring Committee) नामक एक कमेटी का निर्माण किया। ये कमेटी केन्द्र स्तर पर निम्नलिखित कार्य करती है जो इस प्रकार है :—

- मध्याह्न भोजन योजना हेतु विभिन्न प्रकार की योजनाओं को लागू करने वाली एजेन्सियों को मार्गदर्शन देना ।
- मध्याह्न भोजन योजना को लागू करना तथा इसके प्रभावों की जाँच करना ।
- मध्याह्न भोजन योजना को लागू करने वाली तथा सहायता देने वाली विभिन्न स्वतन्त्र मूल्यांकन एजेन्सियों व कार्यक्रमों के मध्य प्रभावशाली समन्वय व सहयोग स्थापित करना ।
- सामुदायिक सहायता को एकत्रित करना तथा निजी व सरकारी सहयोग को प्रोत्साहित करना ।
- केन्द्र व राज्य सरकारों को नीतियों संबंधी सलाह देना ।
- केन्द्र स्तर पर मध्याह्न भोजन योजना हेतु कार्यक्रम से संबंधी प्रशिक्षण, मार्गदर्शन, मूल्यांकन तथा शोध से संबंधित कार्य करने के लिए स्वैच्छिक संस्थाओं तथा सही संस्थाओं का चयन करना।¹⁰

2.5.1.1 केन्द्र स्तर पर संगठनात्मक ढाँचा

राष्ट्रीय स्तरीय संचालन-सह-निगरानी समिति के प्रधान केन्द्र स्तर पर स्कूल शिक्षा एवं साक्षरता विभाग के सचिव को ही बनाया जाता है। इस कमेटी के अन्य सदस्यों में मानव संसाधन विकास विभाग के वित्तीय सलाहकार, योजना आयोग का शिक्षा सलाहकार तथा एक सदस्य संयुक्त सचिव स्वास्थ्य विभाग एवं परिवार कल्याण विभाग से लिया जाता है। खाद्य एवं आपूर्ति विभाग में से एक संयुक्त सचिव, महिला एवं बाल विकास विभाग में से एक संयुक्त सचिव, ग्रामीण विकास मंत्रालय तथा शहरी रोजगार मंत्रालय व गरीबी उन्मूलन मंत्रालय में से सदस्यों का चुनाव किया जाता है। इसके अतिरिक्त प्रबन्धकीय निर्देशक खाद्य आपूर्ति विभाग में से लिया जाता है। प्रधान के द्वारा भी कुछ सदस्यों को मनोनीत किया जाता है जो इस प्रकार है— पोषाहार के सम्बन्ध में दो विशेषज्ञ लिये जाते हैं। चार सदस्य जिनमें से दो महिलाएं, जिन्होंने पोषाहार के संबंध में या बाल विकास विभाग के संबंध में या सामुदायिक एकत्रीकरण के संबंध में या स्कूल शिक्षा विभाग या बच्चों के स्वास्थ्य के सम्बन्ध में विशेष रूप से योगदान दिया हो, उन्हें ही मनोनीत किया जाता है। इसके अतिरिक्त राज्य सरकारों के पाँच प्रतिनिधियों को भी मनोनीत किया जाता है। एक प्रतिनिधि अध्यापकों में से मनोनीत किया जाता है। इसके अतिरिक्त एक सदस्य सचिव होता है। जिसे उपसचिव, स्कूल शिक्षा व साक्षरता विभाग से लिया जाता है। इस कमेटी की बैठक एक वर्ष में दो बार होनी अनिवार्य है तथा इस कमेटी को सचिवालय सहायता आधारभूत व अनिवार्य शिक्षा ब्यूरो के द्वारा प्रदान की जाती है। केन्द्र स्तर पर स्कूल शिक्षा एवं साक्षरता विभाग ने कार्यक्रम मंजूरी बोर्ड की स्थापना की। जिसका निर्माण स्कूल शिक्षा व साक्षरता विभाग, ग्रामीण विकास मंत्रालय, पंचायती राज मंत्रालय, योजना आयोग तथा भारतीय खाद्य निगम की अध्यक्षता में किया जाएगा। कार्यक्रम मंजूरी बोर्ड की मीटिंग प्रत्येक वित्तीय वर्ष के प्रारम्भ में होती है तथा इसका प्रमुख उद्देश्य राज्य सरकारों व केन्द्र शासित राज्यों के वार्षिक कार्यक्रमों, योजनाओं तथा जमा करवाए गए बजट को परखना होता है। यह बोर्ड राष्ट्रीय कार्यक्रम की सामान्य परिषद्,

कार्यकारी परिषद्, सर्वशिक्षा अभियान के द्वारा समय-समय पर चलाए गए कार्यक्रमों का पुनर्निरीक्षण करता है।¹¹

2.5.2 राज्य स्तर पर प्रबंधकीय व्यवस्था

राज्य सरकारों व केन्द्र शासित प्रशासनों ने भी राज्य स्तर, जिला स्तर व खण्ड स्तर व स्थानीय स्तर पर भी मध्याह्न भोजन योजना से संबंधित कार्यक्रमों की देखरेख के लिए *Streering Cum Monitoring Committee* का निर्माण किया। यह कमेटी भी राष्ट्रीय स्तरीय संचालन-सह-निगरानी समिति की तरह राज्य स्तर के कार्यों को संचालित करती है। जिन शहरों में नगर निगम है वहाँ पर भी इस कमेटी को स्थापित किया जा सकता है। राज्य तथा केन्द्र स्तर पर इस कमेटी की बैठक भारत सरकार के स्कूल शिक्षा एवं साक्षरता विभाग के प्रतिनिधियों के द्वारा बुलाई जाती है। प्रत्येक राज्य सरकार तथा केन्द्र शासित प्रशासन अपने विभाग में से एक नोडल विभाग की रचना करता है, जो कि इस कार्यक्रम को लागू करने का उत्तरदायित्व लेता है। राज्य सरकारें तथा केन्द्र शासित प्रशासनों द्वारा इस नोडल विभाग के द्वारा किए गए कार्यों की देखरेख के लिए तथा नोडल विभाग द्वारा उपयोग किए गए धन आदि की जाँच के लिए प्रावधान करता है। इस कमेटी के कार्य इस प्रकार हैं:—

- स्कूल शिक्षा एवं साक्षरता विभाग तथा मानव संसाधन विकास विभाग के द्वारा खाद्य पदार्थों की कीमतें, किचन एवं स्टोर का निर्माण तथा अन्य भोजन से संबंधित सामान तथा उन्हें जिलों में बाँटने से संबंधित योजना तैयार करता है। इन सभी कार्यक्रमों की “मंजूरी बोर्ड” स्वीकृत देकर राज्य नोडल विभाग तथा भारतीय खाद्य निगम को सौंपता है।
- राज्य नोडल विभाग अगले वित्तीय वर्ष के लिए जिला स्तर पर सभी जिला नोडल एजेन्सियों को कार्य बाँटता है।
- जिन राज्यों में प्राथमिक शिक्षा संबंधी कार्य पंचायती राज संस्थाओं के द्वारा किए जाते हैं। वहाँ राज्य नोडल विभाग द्वारा जिला पंचायतों को जिला स्तर पर कार्य बाँटा जाता है।

- राज्य नोडल विभाग यह सुनिश्चित करेगा कि जिला नोडल एजेन्सियां किस प्रकार जिला स्तर पर मासिक कार्यों का आबंटन करेगी जोकि प्रत्येक स्कूल में आबंटित होंगे।

2.5.2.1 राज्य स्तर का संगठनात्मक ढाँचा

राज्य स्तर पर मुख्य सचिव, अतिरिक्त सचिव व विकास अधिकारी इस कमेटी के मुखिया होते हैं। राज्य स्तर का संगठनात्मक ढाँचे के सदस्यों में स्कूल शिक्षा विभाग के सचिव, कार्यक्रमों से संबंधित नोडल विभाग के सचिव, वित्तीय विभाग के सचिव, योजना आयोग के सचिव, खाद्य एवम आपूर्ति विभाग के सचिव, महिला व बाल विकास विभाग के सचिव, ग्रामीण विकास विभाग के सचिव, शहरी विकास और गरीबी उन्मूलन विभाग के सचिव तथा राज्य स्तर पर खाद्य एवम आपूर्ति विभाग के अधिकारी शामिल होते हैं। इसके अतिरिक्त मुखिया के द्वारा कुछ अन्य सदस्यों को भी मनोनीत किया जाता है। जिनमें पोषाहार क्षेत्र के दो विशेषज्ञों, चार अधिकारियों जिनमें से कम से कम दो महिलाएं, जिन्होंने पोषाहार के संबंध में या बाल विकास विभाग या सामुदायिक महिला एकत्रीकरण या स्कूल शिक्षा विभाग या बाल स्वास्थ्य के क्षेत्र में विशेष योगदान दिया हो उन्हें शामिल किया जाएगा। इसके अतिरिक्त 3 से 5 जिलों के प्रतिनिधि तथा अध्यापकों में से एक प्रतिनिधि को मनोनीत किया जाएगा। इसके सदस्य सचिव के रूप में राज्य स्तर पर नोडल विभाग के मुख्य अधिकारी को शामिल किया जाता है।¹²

2.5.3 जिला व खण्ड स्तर पर प्रबंधकीय व्यवस्था

जिला व खण्ड स्तर पर प्रबंधकीय व्यवस्था निम्न प्रकार से है—

- प्रत्येक राज्य सरकार व केन्द्रशासित प्रशासन द्वारा जिला स्तर व खण्ड स्तर पर एक नोडल अधिकारी व संस्था की रचना कर सकता है, जो कि जिला तथा खण्ड स्तर पर मध्याह्न भोजन योजना के कार्यक्रम को प्रभावशाली रूप से लागू करने का सम्पूर्ण उत्तरदायित्व उठा सकें।
- जिन राज्यों में प्राथमिक शिक्षा को सही ढंग से लागू करने का कार्य किया जाता है, वहाँ पंचायतों के मुख्य कार्यकारी अधिकारी द्वारा नोडल अधिकारी

के रूप में जिला स्तर पर इस कार्यक्रम को प्रभावशाली तरीके से लागू करने का उत्तरदायित्व निभाते हैं। जिन जिला व खंड स्तरों में कार्यक्रम लागू करने का उत्तरदायित्व पंचायतों या नगरीय स्थानीय संस्थाओं के कार्य क्षेत्र में आता है, उसे राज्य के द्वारा सौंपा जाता है।

- जिला नोडल एजेन्सी द्वारा कि प्रत्येक स्कूल का मासिक खाद्य पदार्थ, किचन एवं स्टोर का निर्माण, खाद्य कीमतें तथा भोजन से संबंधित वस्तुएँ आदि के लिए बजट का प्रबन्ध होगा। भारतीय खाद्य निगम के गोदामों से स्कूलों तक पहुंचाई जाने वाली खाद्य सामग्री के लिए यातायात के साधन विभिन्न प्रकार की एजेन्सियों के द्वारा सुनिश्चित किए जाएंगे।
- जिला स्तर तथा खण्ड स्तर पर नोडल एजेन्सी स्थानीय साधनों को ध्यान में रखते हुए सभी व्यंजन बनाने का उत्तरदायित्व अपने पास रख सकती हैं।

2.5.3.1 जिला स्तर का संगठनात्मक ढाँचा

जिलाधीश व जिला परिषद् के मुख्य कार्यकारी अधिकारी को इस कमेटी का मुखिया बनाया जाता है। जिला शिक्षा अधिकारी, जिला नोडल विभाग के अधिकारी, लोक चिकित्सक जिला स्वास्थ्य अधिकारी, जिला खाद्य व आपूर्ति विभाग का अधिकारी व जिला स्तर पर भारतीय खाद्य निगम के अधिकारी, जिला पंचायत के मुख्य कार्यकारी अधिकारी, नगर संस्था का एक प्रतिनिधि तथा जिला स्तर पर भारतीय खाद्य निगम अधिकारी इसके प्रमुख अधिकारी होते हैं। इसके अतिरिक्त मुखिया कुछ अन्य सदस्यों को भी मनोनीत करता है। जिन्होंने पोषाहार तथा बाल विकास क्षेत्र से संबंधित एक विशेषज्ञ, चार व्यक्ति जिनमें से कम से कम दो महिलाएं जो कि पोषाहार, बाल विकास, सामुदायिक व महिला एकत्रीकरण, स्कूल शिक्षा तथा बाल स्वास्थ्य विभाग से संबंधित किसी भी क्षेत्र में योगदान दिया हों, उन्हें ही शामिल किया जाता है। इसके अतिरिक्त खण्ड स्तर या नगरीय संस्थाओं के तीन से पांच प्रतिनिधि मनोनीत किए जाते हैं, अध्यापकों में से एक प्रतिनिधि को मनोनीत किया जाता है। जिला स्तर के सदस्य सचिव के रूप में जिला स्तर पर जिला नोडल विभाग का अधिकारी कार्य करता है।

2.5.3.2 खण्ड स्तर का संगठनात्मक ढाँचा

उपमण्डलीय अधिकारी या खण्ड पंचायत अधिकारी इस कमेटी का मुखिया होता है। खण्ड शिक्षा अधिकारी, कार्यक्रम से सम्बन्धित नोडल विभाग का अधिकारी, जन स्वास्थ्य केन्द्र के स्वास्थ्य अधिकारी, खाद्य विभाग के खण्ड व उपमण्डल स्तर के अधिकारी, भारतीय खाद्य निगम के खण्ड व उपमण्डल स्तर के अधिकारी, खण्ड पंचायत के मुख्य कार्यकारी अधिकारी, नगरीय स्थानीय संस्थाओं का एक प्रतिनिधि आदि इसके सदस्य होते हैं। इसके अतिरिक्त मुखिया कुछ अन्य सदस्यों को भी मनोनीत करता है जो इस प्रकार है। पोषाहार तथा बाल विकास क्षेत्र से संबंधित एक विशेषज्ञ, चार व्यक्ति जिनमें से कम से कम दो महिलाएं को होना आवश्यक है जिन महिलाओं का पोषाहार व बाल विकास विभाग, सामुदायिक व महिला एकत्रीकरण, स्कूल शिक्षा व बाल स्वास्थ्य विभाग के क्षेत्र में विशेष योगदान रहा हो। इसके अतिरिक्त तीन से पांच सदस्य ग्राम पंचायतों के प्रतिनिधि व कम से कम एक अध्यापक प्रतिनिधि का होना आवश्यक है। सदस्य सचिव के रूप में खण्ड व उपमण्डल स्तर पर नोडल विभाग का अधिकारी कार्य करता है।¹³

2.5.4 स्थानीय स्तर की प्रबंधकीय व संगठनात्मक व्यवस्था

जिन राज्यों में प्राथमिक शिक्षा का प्रबन्ध वैधानिक या कार्यकारी आदेश के अनुसार पंचायतों और नगरीय स्थानीय संस्थाओं को प्राप्त है, वहां ग्राम पंचायतें तथा नगरपालिकाएं इस कार्यक्रम को लागू करने तथा प्रतिदिन पर्यवेक्षण का कार्यभार संभालती हैं। ग्राम पंचायतें तथा नगरपालिकाएं कार्यक्रम को लागू करने से संबंधित तथा कार्यभार को देखने के लिए कुछ समितियों की रचना कर सकती हैं। ये समितियां शिक्षा से संबंधित विभिन्न मुद्दों का निरीक्षण, पुनर्निरीक्षण तथा कार्यक्रम से संबंधित आवश्यक कदम उठा सकती हैं। ग्राम पंचायतें तथा नगरपालिकाएँ स्कूल के स्तर पर प्रतिदिन के प्रबन्धकीय कार्यों को करने का कार्य ग्रामीण शिक्षा कमेटी, स्कूल प्रबन्धन व विकास समितियां या अभिभावक शिक्षा संगठन को सौंप सकती हैं। ये संस्थाएं अपने कार्यों के लिए ग्राम पंचायत तथा नगरपालिका संस्थाओं के प्रति उत्तरदायी होनी चाहिए।¹⁴

2.5.5 स्कूल प्रबन्ध समिति

सर्व शिक्षा अभियान के तहत प्रत्येक सरकारी विद्यालय में मध्याह्न भोजन योजना कार्यक्रमों के क्रियान्वयन हेतु स्कूल प्रबंध समिति के गठन का प्रावधान किया गया है जिसमें 8 से 10 तक सदस्य होते हैं। समिति का प्रधान तथा अन्य सदस्य उन बच्चों के अभिभवकों में से ही चुने जाते हैं जो उस समय विद्यालय में पढ़ रहे होते हैं। विद्यालय का प्रधानाचार्य या मुख्यध्यापक इस समिति का सदस्य सचिव होता है। समिति का एक बैंक खाता भी खोला जाता है जिसको प्रधान तथा सदस्य सचिव दोनों के संयुक्त हस्ताक्षरों से संचालित किया जाता है। मध्याह्न भोजन योजना से संबंधित अनाज के रख-रखाव या संभाल, तैयार करवाने, ईंधन तथा लकड़ी आदि की व्यवस्था करने की जिम्मेवारी स्कूल प्रबंधक समिति की ही होती है। साथ ही यह समिति का दायित्व भी है कि यह सुनिश्चित करे कि तैयार भोजन पौष्टिक, ताजा तथा स्वादिष्ट हो और उसे तैयार करवाने में साफ-सफाई का पूरा ध्यान रखा जाए। ऐसी समितियों का सभी स्कूलों में गठन करना मध्याह्न भोजन योजना के तहत अनिवार्य है।¹⁵

2.5.6 कार्यक्रम क्रियान्वयन समितियां

मध्याह्न भोजन योजना का प्रभावी क्रियान्वयन करने के लिए समितियां जिसमें राष्ट्रीय दिशा नियन्त्रक-सह-निरीक्षण समिति, निगरानी समिति, स्कूल प्रबंधन समिति, ग्राम पंचायत समिति आदि गठित की जाती हैं। इन समितियों का उत्तरदायित्व इस प्रकार से है—

- विभिन्न कार्यकारी संस्थाओं को मार्गदर्शन प्रदान करना।
- कार्यक्रम क्रियान्वयन की मॉनिटरिंग करना एवं आवश्यकता के अनुरूप गुणात्मक वृद्धि हेतु निर्देश जारी करना।
- विभिन्न विभागों के मध्य आपसी सामंजस्य सुनिश्चित करना तथा जनसहभागिता प्राप्त करने हेतु प्रयास करना।
- मध्याह्न भोजन कार्यक्रम को नियमित रूप से क्रियान्वित करते समय कई समस्याएं उत्पन्न हो सकती हैं, जैसेकि सरकार से राशि प्राप्त होने में

विलम्ब, खाद्यान्न की आपूर्ति में विलम्ब, खाना बनाने वाले व्यक्ति का अनुपस्थित रहना, इस सभी समस्याओं का निवारण भी क्रियान्वयन समिति द्वारा किया जाता है।

- सरकार द्वारा एल0पी0जी0 गैस कनेक्शन, गैस सप्लाई, रबरपाईप, सिलेण्डर, रेग्युलेटर निःशुल्क उपलब्ध करवाया जाता है। एल0पी0जी0 पर सुरक्षित तरीके से कार्य करने के लिए इन पर कार्य करने वाले स्टॉफ को प्रशिक्षण भी दिया जाता है।

2.5.6.1 कार्यक्रम क्रियान्वयन की नियमित समीक्षा

प्रत्येक माह में निम्नलिखित बिंदुओं पर समीक्षा की जाती है ताकि इसके प्रभाव सार्थक हों, जो इस प्रकार हैं—

- कार्यक्रम प्रभावी तरीके से नियमित रूप से व गुणवत्ता के साथ क्रियान्वित किया जा रहा है अथवा नहीं।
- कार्यक्रम क्रियान्वयन के पश्चात् प्रभाव और परिणाम सामने आये हैं जैसेकि पोषाहार तत्वों की प्राप्ति, उपस्थिति में नियमितता एवं प्राथमिक शिक्षा हेतु छात्रों का झुकाव एवं अध्ययन पूर्ण करना।
- खाद्यान्न का उठाव व कार्यक्रम का सफल क्रियान्वयन
- सप्ताह के दिनों की संख्या जिनमें भोजन उपलब्ध करवाया जा रहा है।
- किचन कम स्टोर का निर्माण व पेयजल व्यवस्था
- सूचनाएं प्रस्तुत करने की स्थिति।
- निजी संस्थाओं को जोड़ने के प्रयास।
- अन्य मदों से कार्यक्रम क्रियान्वयन हेतु प्राप्त वित्तीय सहयोग।¹⁶

2.6 मध्याह्न भोजन योजना: विभिन्न आयाम

हरियाणा सरकार द्वारा मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत अनेकों प्रकार के दिशा-निर्देश जारी किए हुए हैं। सभी प्रकार के दिशा-निर्देशों व आयामों का

मुख्य उद्देश्य मध्याह्न भोजन योजना को सफल बनाना है। मध्याह्न भोजन योजना के तहत विभिन्न आयामों का लेखा-जोखा निम्न प्रकार है:-

2.6.1 मध्याह्न भोजन योजना हेतु आवश्यक भौतिक सुविधाएं

मध्याह्न भोजन योजना के लिए सरकार द्वारा कुछ आवश्यक सुविधाएं निर्धारित की गई हैं जो निम्न प्रकार हैं-

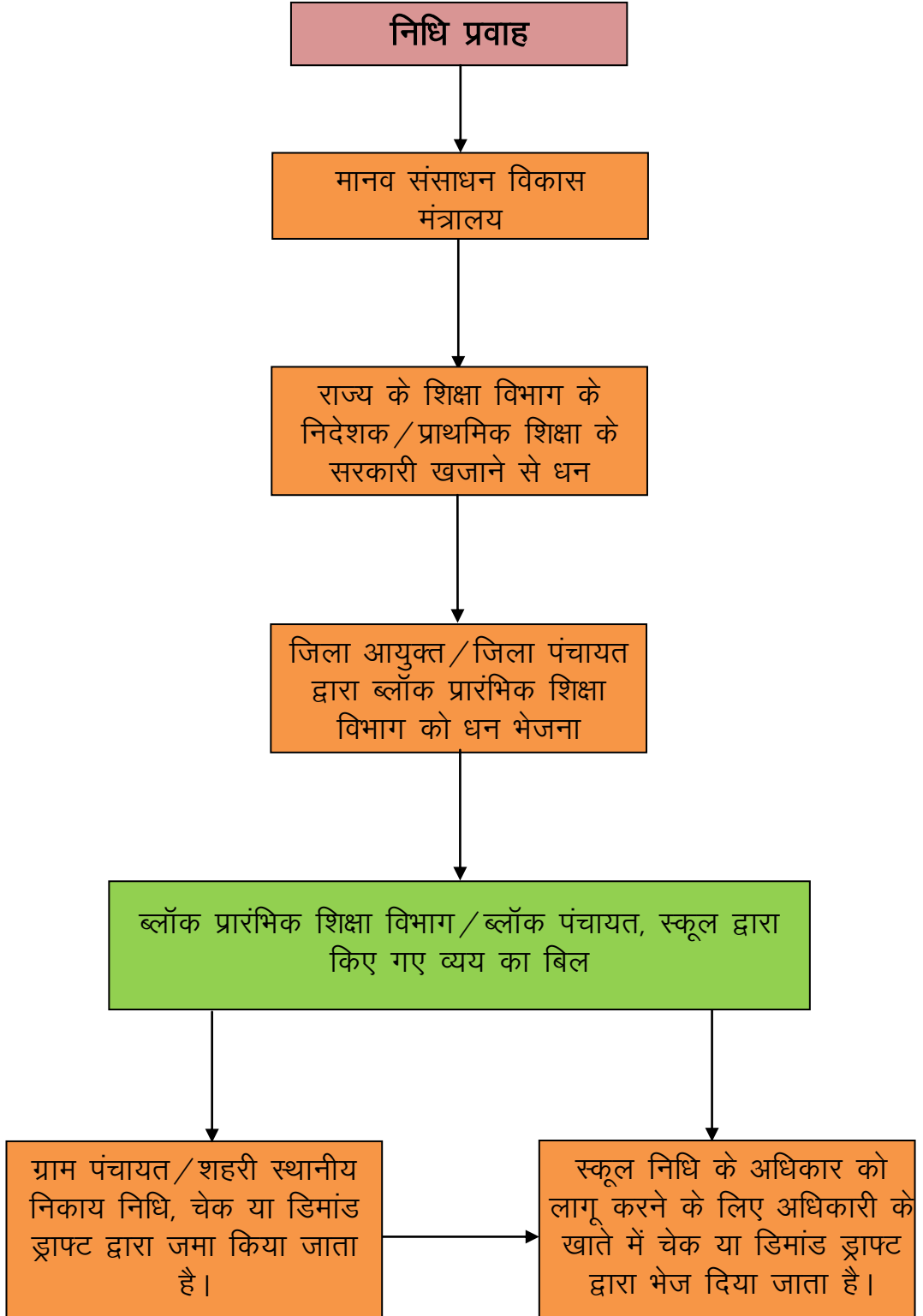
- किचन-कम-स्टोर : ग्रामीण क्षेत्रों में किचन कम स्टोर का निर्माण सम्पूर्ण ग्रामीण रोजगार योजना के तहत कराया जाये तथा शहरी क्षेत्रों में राष्ट्रीय कच्ची बस्ती विकास परियोजना एवम् शहरी रोजगार कार्यक्रमों से निर्माण करवाया जाये।
- पीने के पानी एवम् बर्तन आदि के लिए पर्याप्त जल आपूर्ति-सर्व शिक्षा अभियान एवम् त्वरित ग्रामीण आपूर्ति कार्यक्रम, स्वजलधारा कार्यक्रम आदि के अन्तर्गत प्राप्त राशि से सुविधा उपलब्ध कराई जाये।
- खाना पकाने का सामान तथा भंडारण के लिये बर्तन आदि सर्वशिक्षा अभियान के अन्तर्गत प्राप्त होने वाली राशि 2 हजार प्रति वर्ष प्रति विद्यालय से क्रय की जायेगी।¹⁷

2.6.2 राशि का हस्तांतरण एवं समायोजन

मध्याह्न भोजन योजना में खाद्यान्न एवम् राशि के समायोजन हेतु निम्न प्रक्रिया अपनाई गई है।

- विभाग द्वारा जिले के विद्यार्थियों के नामांकन के अनुसार राशि का हस्तांतरण संबंधित जिला शिक्षा अधिकारी कार्यालयों में किया जाता है।
- संबंधित पंचायत समिति एवं स्थानीय निकाय के क्षेत्र के विद्यालयों के विद्यार्थियों के नामांकन के अनुसार संबंधित पंचायत समिति तथा स्थानीय निकायों को राशि उपलब्ध करवाई जाती है।¹⁸

मध्याह्न भोजन योजना से संबंधित निधि प्रवाह को निम्न चित्र द्वारा भी दर्शाया गया है।



2.6.3 अनियमितताओं के लिए जिम्मेवारी

किसी भी प्रकार की वित्तीय अनियमितता के लिए मुख्य कार्यकारी अधिकारी, जिला परिषद्, विकास अधिकारी, पंचायत समिति, खण्ड प्रारम्भिक शिक्षा अधिकारी एवं प्रकरण से जुड़े हुए अन्य संबंधित कर्मचारी एवं अधिकारी जिम्मेदार होंगे। किसी भी घोटाले में कर्मचारी एवं अधिकारियों के विरुद्ध तत्काल अनुशासनात्मक कार्यवाही प्रारंभ की जायेगी तथा भोजन उपलब्ध कराने की व्यवस्था एवं जिम्मेदारी निम्न प्रकार से हैं।

- ग्रामीण क्षेत्रों में पका हुआ भोजन उपलब्ध कराने की जिम्मेदारी ग्राम पंचायत, एवं शहरी तथा नगरीय क्षेत्रों में संबंधित स्थानीय निकायों की होगी।
- खाना पकाने का कार्य ग्राम पंचायतें, महिलाएं अथवा महिला स्वयं सहायता समूहों के माध्यम से करवाया जायेगा।
- शहरी क्षेत्रों में इस गतिविधि के क्रियान्वयन हेतु क्रियान्वयन एजेन्सी का निर्धारण जिला कलेक्टर द्वारा स्थानीय परिस्थितियों को दृष्टिकोण रखते हुए किया जायेगा।
- कार्यक्रम के अन्तर्गत दिए जाने वाले विभिन्न व्यंजनों के प्रति छात्र आवश्यक सामग्री का विवरण सूचना पट्ट पर दर्शाया जायेगा।
- किसी भी निरीक्षण में वर्णित सामग्री से कम सामग्री उपयोग में लेकर भोजन बनाने का कार्य पाया गया तो इस योजना का दुरुपयोग मानते हुए दोषियों के विरुद्ध सख्त कार्यवाही की जायेगी।
- कार्यक्रम के अन्तर्गत खर्च होने वाली राशि एवं खाद्यान्न उपयोग का पूर्ण विवरण संचालित किया जायेगा तथा केन्द्रीय सहायता एवं राज्य सहायता का पूर्ण रूप से उल्लेख किया जायेगा।¹⁹

2.6.4 खाद्यान्न का आबंटन, उठाव एवम् स्कूलों तक पहुँचाने की व्यवस्था

प्रत्येक वर्ष के लिए आवश्यक खाद्यान्न का आबंटन भारत सरकार द्वारा फरवरी-मार्च के अन्त में कर दिया जाता है। जो वर्ष में सामान्यतः दस महीने के लिए होता है। खाद्यान्न के रूप में गेहूँ, चावल, दालें, मसाले या अन्य खाद्यान्न आबंटित किए जाते हैं। किसी भी महीने के लिए आवश्यक खाद्यान्न का उठाव पिछले महीने के दौरान कभी भी उठाया जा सकता है।

आगामी शैक्षणिक वर्ष के लिए खाद्यान्न आबंटन कराने के लिए भारत सरकार को चालू वर्ष के छात्रों की नामांकन की सूचना भारत सरकार को 31 जनवरी तक भेजनी होगी। भारतीय खाद्य निगम द्वारा सामान्यतः सरकार को भेजे गये चालू वर्ष के छात्रों की संख्या के आधार पर ही गेहूँ/चावल उपलब्ध कराया जाता है। मध्याह्न भोजन योजना के लिए खाद्यान्न के उठाव का कार्य मुख्य रूप में ग्राम पंचायतों, वार्ड सभासदों की देख-रेख में किया जाना आवश्यक है। ग्राम पंचायतों व वार्ड सभासदों को खाद्यान्न (गेहूँ/चावल) जो फूड कोर्पोरेशन ऑफ इण्डिया (एफ.सी.आई.) द्वारा निःशुल्क प्रदान किया जाता है। भोजन बनाने के लिए अन्य सामग्री की आवश्यकताओं की व्यवस्था करना भी ग्राम प्रधान का ही कार्य है। खाद्यान्न उठाने से पूर्व निगरानी समिति द्वारा निरीक्षण निम्नलिखित प्रकार से किया जाता है—

- भारतीय खाद्य निगम से पूर्व खाद्यान्न निरीक्षण के लिए एक समिति गठित की जाती है।
- मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत भारतीय खाद्य निगम द्वारा उपलब्ध करवाया जा रहा खाद्यान्न उचित किस्म का होना चाहिए और उसे उठाने से पूर्व निगरानी समिति द्वारा निरीक्षण कर उसकी गुणवत्ता की जाँच की जाती है और गुणवत्ता के आधार पर ही प्रमाण-पत्र जारी किया जाता है।
- खाद्यान्न को तोलकर पूर्ण मात्रा में प्राप्त करना यह खाद्यान्न उठाने वाले अधिकारी की जिम्मेदारी होगी।
- अप्रैल एवं मई माह में उतना ही खाद्यान्न उठाया जाना चाहिए ताकि पाठशालाओं के बन्द होने से पूर्व काम में आ सके और ग्रीष्मावकाश में स्टोर

नहीं करना पड़े। अधिक मात्रा में खाद्यान्न का उठाव करने में समस्या आ सकती है, जैसे कि खाद्यान्न के खराब होने की संभावना, खाद्यान्न के चोरी होने की संभावना, कुछ विद्यालयों में सामग्री के भण्डारण के लिए स्थान एवं बर्तनों का अभाव भी है।²⁰

2.6.5 योजना के तहत पके पकाए भोजन की व्यवस्था

इस योजना के तहत विद्यालयों में मध्यावकाश में छात्र-छात्राओं को स्वादिष्ट एवं रुचिकर भोजन प्रदान किया जाता है। योजना के तहत प्रत्येक छात्र को सप्ताह में 4 दिन चावल के बने भोज्य पदार्थ तथा 2 दिन गेहूं से बने भोज्य पदार्थ दिए जाने की व्यवस्था की गई है। इस योजना के तहत भारत सरकार द्वारा प्राथमिक स्तर पर 100 ग्राम प्रति छात्र प्रतिदिन एवं उच्च प्राथमिक स्तर पर 150 ग्राम प्रति छात्र प्रतिदिन की दर से खाद्यान्न उपलब्ध कराया जाता है। खाद्यान्न से भोजन पकाने के लिए परिवर्तन लागत की व्यवस्था की गयी है। परिवर्तन लागत से सब्जी, तेल, मसाले एवं अन्य सामग्रियों की व्यवस्था की जाती है। भोजन को तैयार करने एवं अन्य सामग्रियों की व्यवस्था हेतु वर्तमान समय में प्राथमिक स्तर पर 4 रुपये 13 पैसे प्रति छात्र प्रतिदिन तथा उच्च प्राथमिक स्तर पर 6 रुपये 18 पैसे प्रति छात्र प्रतिदिन परिवर्तन लागत के रूप में उपलब्ध करवाया जाता है। प्राथमिक विद्यालयों में उपलब्ध कराये जा रहे भोजन में कम से कम 450 कैलोरी ऊर्जा व 12 ग्राम प्रोटीन एवं उच्च प्राथमिक विद्यालयों में कम से कम 700 कैलोरी ऊर्जा व 20 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध होना चाहिए। परिवर्धित पोषक मानक के अनुसार मीनू में व्यापक परिवर्तन किया गया है, तथा इसका व्यापक प्रसार-प्रचार भी किया गया है।²¹

भारत सरकार की तरफ से गेहूं और चावल निःशुल्क प्रदान किए जाते हैं। राजकीय प्राथमिक विद्यालयों में चल रहा मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत जो राशन स्कूल में बच्चों के लिए भेजा जाता है उसकी मात्रा का विवरण नीचे दी गई तालिका में दर्शाया गया है :-

तालिका 2.1

100 ग्राम गेहूँ/चावल/रोटी में पोषक तत्वों की मात्रा का विवरण

क्र. सं.	खाद्य पदार्थ	ऊर्जा (कलोरीज)	प्रोटीन (ग्राम)	वसा (ग्राम)	कार्बोहाईड्रेट (ग्राम)
1	गेहूँ	346	11.8	1.5	71.2
2	आटा	341	12.1	1.7	69.4
3	गेहूँ की रोटी	267	8.0	0.67	53.4
4	कच्चा चावल	345	6.8	0.5	78.2
5	उबला चावल	346	6.4	0.4	79.0

(स्रोत : 'भारतीय आहार में पोषक तत्वों की मात्रा', राष्ट्रीय पोषण संस्थान (1978))

2.6.6 मध्याह्न भोजन योजना: रसोई सदस्य/कुक/हैल्पर सदस्य संबंधित नियम व दिशा-निर्देश

मध्याह्न भोजन योजना भारत सरकार एवं हरियाणा सरकार की एक उच्च स्तरीय योजना है। योजना के तहत बच्चों को निःशुल्क भोजन उपलब्ध करवाने, पकाने व परोसने के लिए रसोईया/कुक नियुक्ति के आदेश दिए गए हैं। कुक सदस्य की नियुक्ति संबंधी सरकार द्वारा समय समय पर निम्नलिखित आदेश जारी किए गए परन्तु सही व उचित जानकारी के अभाव में रसोईया/कुक सदस्यों को कई प्रकार की परेशानियों का सामना करना पड़ा है। विद्यालय में नियुक्त रसोईया व कुक सदस्यों को लगाने/हटाने व अन्य संबंध में मुखिया व नियुक्त अध्यापक को भी कई प्रकार की परेशानियों का सामना करना पड़ रहा है। इसीलिए मुखिया और अध्यापकों द्वारा निदेशक मौलिक शिक्षा हरियाणा को शिकायतें भी की गई हैं।²² राजकीय विद्यालयों में कार्यरत रसोईया/कुक सदस्यों की शिकायतों का निवारण करने के लिए सरकार द्वारा निम्नलिखित प्रकार की हिदायतें व दिशा-निर्देश जारी किए गए हैं जो इस प्रकार हैं—

2.6.6.1 स्वयं सहायता समूह के रसोई सदस्य की पात्रता एवं चयन की प्रक्रिया

स्वयं सहायता समूह के रसोई सदस्य की पात्रता एवं चयन की प्रक्रिया निम्न प्रकार से होगी:—

- रसोई सदस्य के रूप में कार्य करने वाले सदस्यों को ग्रामीण विकास व पंचायत विभाग, हरियाणा द्वारा गठित स्वयं सहायक समूह का सदस्य होना अनिवार्य है।
- चयन की प्रक्रिया में गांव की महिला को प्राथमिकता देनी होती है। यदि किसी महिला के बच्चे उसी स्कूल में पढ़ते हों तब उसको ज्यादा प्राथमिकता दी जाती है।
- इच्छुक अभ्यर्थी उसी ग्राम पंचायत/नगरपालिका का स्थाई नागरिक होना चाहिए।
- इच्छुक अभ्यर्थी पर किसी प्रकार का आपराधिक मुकदमा ना हो।
- मानव संसाधन विकास मंत्रालय प्रारंभिक शिक्षा और साक्षरता विभाग, भारत सरकार द्वारा दिशा-निदेशों के अनुसार व हिदायतों के अनुसार एस.सी. वर्ग से संबंधित अभ्यर्थी को 50 प्रतिशत आरक्षण दिया जाना अनिवार्य है और रसोई सदस्य लगाते समय पहले अनुसूचित जाति की महिला को प्राथमिकता दी जानी चाहिए व स्कूल में कुल संख्या की एक तिहाई सदस्य अनुसूचित जाति के होने चाहिए, उसके पश्चात् विधवा/बी.पी.एल./पिछड़ी जाति की महिला को प्राथमिकता दी जानी चाहिए।
- रसोई सदस्य का चयन पात्रता के आधार पर एस.एम.सी./सैल्फ हैल्प ग्रुप/स्कूल मुख्या की सहमति से खण्ड शिक्षा अधिकारी/खण्ड मौलिक शिक्षा अधिकारी द्वारा अनुमोदन करवाकर रसोई सदस्यों का चयन किया जाए।
- खण्ड शिक्षा अधिकारी/खण्ड मौलिक शिक्षा अधिकारी द्वारा रसोई सदस्यों का चयन की रिपोर्ट जिला मौलिक शिक्षा अधिकारी को आशय भेजें।²³

2.6.6.2 विद्यालयों के लिए रसोई सदस्यों की संख्या का निर्धारण

- जिन विद्यालयों में भोजन विद्यालय सत्र पर बनाया जाता है उन विद्यालयों में रसोई सदस्यों की संख्या का निर्धारण भारत सरकार के मापदण्डों के अनुसार निम्न प्रकार से किया जाता है—

01 से 25 छात्रों तक	एक
26 से 100 छात्रों तक	दो
प्रत्येक अतिरिक्त 100 छात्रों तक	एक अतिरिक्त

- यदि प्राथमिक व उच्च प्राथमिक की कक्षाएँ एक ही विद्यालय में हैं तथा भोजन एक ही रसोई में पकाया जाता है तब भी प्राथमिक तथा उच्च प्राथमिक के बच्चों की संख्या के अनुसार अलग-अलग रसोई सदस्यों का निर्धारण होगा।
- जिन विद्यालयों में पके-पकाये भोजन की आपूर्ति ईस्कॉन फूड रिलीफ फाऊंडेशन के द्वारा की जाती है उनमें रसोई सदस्यों की संख्या का निर्धारण निम्न मानदण्डों के अनुसार होगा—

01 से 100 छात्रों तक	एक
101 से 200 छात्रों तक	दो
प्रत्येक अतिरिक्त 100 छात्रों तक	एक अतिरिक्त

- जिन विद्यालयों में अब तक कोई स्वयं सहायता समूह कार्य नहीं कर रहा है, वहाँ स्वयं सहायता समूह विद्यालयों में पहले से कार्यरत रसोई सदस्य को उस समूह को सदस्य बनाना होगा।²⁴

2.6.6.2.1 रसोई सदस्य के कार्य

भारत सरकार द्वारा मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत रसोई सदस्य के लिए कुछ कार्य निश्चित किए गए हैं जो उन्हें अवश्य करने होते हैं जो इस प्रकार हैं—

- रसोई सदस्य व्यंजनों में प्रयोग होने वाली सामग्री जैसे सोयाबीन, हरी सब्जियाँ, मटर, प्याज, मूंगफली, तेल, जीरा, नमक, काली मिर्च, मूंग दाल, तिल, घी, चना, आलू, धनिया, दूध इत्यादि को बाजार से खरीद कर लायेंगे।

- रसोई सदस्य को संबंधित अध्यापकों से प्रतिदिन की छात्र उपस्थिति संख्या लेकर निर्धारित व्यंजन अनुसार मध्याह्न भोजन को निर्धारित समय पर तैयार करके छात्रों को वितरण करेंगे।
- स्कूल में हेफेड द्वारा भेजे खाद्यान्न को प्राप्त करना व उसके रख-रखाव की उचित व्यवस्था करना रसोई सदस्य के कार्य हैं।
- गैस व ईंधन की व्यवस्था करनी।
- खाना बनाने के उपयोग में आने वाले सभी प्रकार के बर्तनों व उपकरणों की साफ सफाई व उचित रख-रखाव को सही ढंग से करना।
- छात्रों द्वारा भोजन खाने के पश्चात् बर्तनों की सफाई सही ढंग से स्वयं करना।
- रसोई व खाना बनाने से पहले खाद्यान्न व सब्जियों आदि की साफ-सफाई करने के बाद ही खाना तैयार करके विद्यार्थियों को परोसना।
- खाद्यान्न सामग्री के प्रत्येक बिल को मध्याह्न भोजन योजना के प्रमुख या विद्यालय मुखिया से दिनांक सहित हस्ताक्षर करवाना।
- बच्चों की संख्या के आधार पर प्रतिदिन बनाये जाने वाले मध्याह्न भोजन, उसकी लागत व खाद्यान्न के रिकार्ड को रजिस्टर में दर्ज करना तथा प्रतिदिन विद्यालय मुखिया से हस्ताक्षर करवाना।
- राजकीय चिकित्सा अधिकारी से वर्ष में दो बार स्वयं का मेडिकल फिटनेस प्रमाण-पत्र (जिसमें कोई छूत, संक्रामिक, संसर्ग रोग तो नहीं है) लेकर विद्यालय मुखिया को देना होगा।²⁵

2.6.6.2.2 रसोई सदस्य के मानदेय में कटौती करने एवं उसे हटाने संबंधित दिशा-निर्देश

मध्याह्न भोजन योजना के तहत रसोई सदस्य के लिए कुछ नियम व कार्य निर्धारित किए गए हैं। यदि वह उन नियमों व अपने कार्य को सुचारु रूप से नहीं करता तो उसके मानदेय में कटौती करने व उसे हटाने संबंधित प्रावधान निम्नलिखित हैं—

- जब भी कार्य दिवस के दिन विद्यालय में रसोई सदस्य की गलती या लापरवाही के कारण भोजन ना बन पाये, उसी दिन का मानदेय रसोईये के मानदेय में से अवश्य काटा जाये तथा उसी दिन बच्चों के लिए भोजन की व्यवस्था अवश्य की जाए।
- ग्रीष्म अवकाश, शीतकालीन तथा बसन्त ऋतु अवकाश के समय मानदेय का भुगतान नहीं किया जाता। यदि किसी अन्य प्रकार से भोजन नहीं बन पाये, इस दौरान रसोईये का मानदेय में कटौती नहीं की जाती।²⁶
- सही ढंग से खाना न पकाने पर रसोईये को हटाया जा सकता है।
- थाली, चम्मच, रसोई उपकरणों, खाना बनाने वाले बर्तनों आदि की अच्छे ढंग से सफाई न करने पर भी रसोईये को हटाया जा सकता है।
- तीन माह के अन्दर मातृत्व अवकाश के बाद अपने कार्य पर वापिस न लौटने के आधार पर भी रसोईये को हटाया जा सकता है।
- भारत सरकार के दिशा-निर्देश अनुसार बच्चों की संख्या कम होने पर भी रसोईये को हटाया जा सकता है।

उपरोक्त परिस्थितियों में रसोई सदस्य को हटाने के लिए एस.एम.सी./सैल्फ हैल्प ग्रुप/स्कूल प्रधानाचार्य द्वारा प्रस्ताव पारित करके खण्ड शिक्षा अधिकारी/खण्ड मौलिक शिक्षा अधिकारी के पास भेजा जाता है। खण्ड शिक्षा अधिकारी/खण्ड मौलिक शिक्षा अधिकारी अपनी टिप्पणी देकर मामला संबंधित जिला मौलिक शिक्षा अधिकारी को प्रस्तुत करते हैं। निदेशक, मौलिक शिक्षा, हरियाणा के आदेशानुसार सदस्यों के संबंध में शिकायतों को निपटाने की पूर्ण जिम्मेवारी जिला मौलिक शिक्षा अधिकारी की होती है। यह सभी हिदायतें केवल जिला मौलिक शिक्षा अधिकारी पर लागू न होकर सभी खण्ड शिक्षा अधिकारी और खण्ड मौलिक शिक्षा अधिकारी एवं सभी स्कूलों पर भी लागू होती हैं।²⁷

2.6.6.2.3 रसोई सदस्य को दिये जाने वाले अवकाश

मध्याह्न भोजन योजना के तहत रसोई सदस्य को काम के साथ-साथ अनेक प्रकार के अवकाश का भी प्रावधान किया गया है जो निम्न प्रकार हैं—

- रसोईये को विद्यालय मुख्य की अनुमति के बिना किसी भी प्रकार का अवकाश नहीं रहता।
- रसोईये को अधिकतम तीन माह का मातृत्व अवकाश दिया जाता है तथा इस अवकाश के कारण रसोईये को कार्य से नहीं हटाया जाता।
- मातृत्व अवकाश पूरा होने के बाद रसोईये को वापिस कार्य पर रख लिया जाता है। मातृत्व अवकाश के समय कोई भी मानदेय नहीं दिया जाता।
- यदि मातृत्व अवकाश के दौरान रसोई सदस्य अपनी इच्छा से कार्य पर नहीं लौटती तथा लिखित में कार्य ग्रहण न करने की इच्छा जाहिर करती है तो उसके स्थान पर किसी अन्य रसोईये सदस्य को नियुक्त कर दिया जाता है।²⁸

2.6.7 राज्य खाद्य गोदामों से विद्यालयों द्वारा प्राप्त खाद्य सामग्री की रसीद संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना को सुरक्षित तरीके से चलाने के लिए हरियाणा राज्य में विद्यालयों द्वारा खाद्य निगम गोदामों से प्राप्त चावल तथा अन्य भोजन पदार्थों की रसीद हमेशा सुनिश्चित की जाती है। विद्यालय से संबंधित अधिकारियों व कर्मचारियों व सहायक लोगों द्वारा राज्य खाद्य निगम से चावल व अन्य भोजन पदार्थों को प्राप्त किया जाता है। चावल तथा अन्य भोजन पदार्थों की रसीद निम्नलिखित प्रक्रिया में प्राप्त करनी चाहिए—

- भोजन पदार्थों की गुणवत्ता की जांच आदि करने के बाद प्राप्त किए गए प्रत्येक थैले के लेबल तथा तिथि को जांच लेना चाहिए।
- यह निगरानी करनी चाहिए कि प्रत्येक थैला ठीक प्रकार से बंद या सील है तथा टूटा-फटा तो नहीं है। यदि किसी प्रकार खुला हुआ थैला प्राप्त हो

जाता है उसी समय थैले को रस्सी के साथ अच्छे प्रकार से बांधना चाहिए ताकि किसी भी प्रकार का प्रदूषण या बिखराव ना हो।

- संबंधित गोदामों से प्राप्त वस्तुओं की सूची, अन्य कोई प्राप्त रसीद तथा उचित दस्तावेज आदि को मध्याह्न भोजन योजना की रजिस्टर में दर्ज करना चाहिए।²⁹

2.6.8 विद्यालयों में मध्याह्न भोजन योजना के संचालन हेतु राज्य खाद्य निगम गोदाम से यातायात प्रबंध से संबंधित आयाम

हरियाणा राज्य के विद्यालयों में मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत राज्य खाद्य निगम गोदामों से प्राप्त चावल व अनाज को पहुंचाने हेतु यातायात व्यवस्था को सुनिश्चित करना अति आवश्यक है। मध्याह्न भोजन योजना से संबंधित विद्यालयों में राज्य खाद्य निगम से प्राप्त चावल व अनाज को लाने तथा इकट्ठा करने के लिए कार्यरत कर्मचारी की जिम्मेवारी होगी। विद्यालयों में मध्याह्न भोजन योजना के संचालन हेतु राज्य खाद्य निगम गोदाम से यातायात प्रबंध की प्रक्रिया निम्नलिखित प्रकार से है—

- अनाज को लाने के लिए वाहन में स्वच्छता की व्यवस्था पर निगरानी रखना। वाहन या गाड़ी में कोई सड़ा-गला अथवा खराब पौधा या पशु से संबंधित वस्तुएं वाहन में न हों अथवा किसी प्रकार की गंध वाहन से न आए इसका ध्यान रखा जाए।
- कोई भी नुकीली या तेज धार वाली वस्तुएं वाहन में न रखी जाएं जो अनाज की बोरियां या थैलों को नुकसान पहुंचाए।
- वाहन के अन्दर की जगह साफ-सुथरी हो तथा कहीं से भी नुकसान पहुंचाने वाली न हो तथा वाहन में कोई रासायनिक/तेलीय/डीजल/पैटोल/गाएं का गोबर आदि बिखरा हुआ न हो।
- वाहन में खाद्य सामग्री के साथ अखाद्य वस्तुएं जैसे— रासायनिक यूरिया, सिमेंट, कीटनाशक साफ करने वाले रासायनिक पदार्थ, प्रदूषित भोजन व

गंदा अनाज इत्यादि जो अनाज की सुरक्षा को प्रभावित करें, वाहन में न रखे हों इसका ध्यान रखा जाए।

- वाहन में थैलों को अच्छी तरह से भरकर तथा सुरक्षात्मक ढंग से ढक कर रखा जाए तथा सभी थैलों को दो व्यक्तियों द्वारा उठाया जाए ताकि थैलों या बोरीयों को किसी भी प्रकार का नुकसान न हो।
- अनाज के लिए प्रयोग किए जाने वाले थैलों को सुखाकर रखें तथा उन्हें पानी से बचाव हेतु सुरक्षात्मक ढंग से ढक कर रखें तथा वर्षा के मौसम में खाली थैलों और बोरीयों का खासतौर पर ध्यान रखा जाए।
- थैलों को वाहन में ले जाते वक्त ठीक प्रकार से बांधा जाना चाहिए ताकि यातायात के दौरान वे वाहन से नीचे न गिर जाएँ।³⁰

2.6.9 राज्य खाद्य निगम गोदामों से प्राप्त अनाज की विद्यालय में उतारने संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत राज्य खाद्य निगम गोदामों से प्राप्त चावल के थैलों को प्रदूषण रहित तथा बिना नुकसान पहुंचाए विद्यालयों में यातायात वाहन की सहायता से उतारने की व्यवस्था करना। मध्याह्न भोजन योजना को विद्यालयों में लागू करने हेतु चावल को लाने तथा भण्डारण के लिए कर्मचारियों की व्यवस्था करना। इस कार्य की वयवस्था निम्नलिखित प्रक्रिया से होगी—

- राज्य खाद्य निगम से प्राप्त थैलों की संख्या का मिलान करना व रिकार्ड रखना। थैलों को लाने में प्रयोग किए गए वाहन की सम्पूर्ण अवस्था पर निगरानी रखनी तथा यह भी ध्यान रखना कि सभी थैले सूखे हों।
- थैलों को उतारते समय हुकों के प्रयोग न किए जाएं ताकि थैले/बोरियों को नुकसान ना पहुंचे। थैलों को सूखे व सुरक्षित एक उंचे स्थान पर जैसे: लकड़ी की प्लेटें और साफ प्लास्टिक सीट पर रखना चाहिए।
- यदि किसी कर्मचारी को सामान प्रदूषित मिलता है तो उसको नष्ट कर देना चाहिए।

- हमेशा भण्डारण क्षेत्र जहां थैलों को रखा जाता है वह कीट, चूहों, छिपकलियों तथा किटाणुओं से मुक्त रखना चाहिए ताकि सूखे भोजन को प्रदूषित होने से बचाया जा सके।³¹

2.6.10 स्थानीय बाजार से खाद्य व अन्य खाद्य सामग्री की खरीद करने से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना के संचालन के लिए अनाज के अलावा अन्य सभी खाद्य सामग्री को स्थानीय बाजार से खरीदा जा सकता है और उसके भण्डारण, पकाने तथा इनको विद्यालय में ही वितरित करने की व्यवस्था होती है। खाद्य सामग्री को प्रदूषण से बचाने के लिए स्थानीय बाजारों से तथा नजदीकी दूकानों से खाद्य पदार्थों की खरीद के लिए संबंधित कर्मचारियों को निम्नलिखित प्रक्रिया अपनानी पड़ती है—

- बाजार से खाद्य पदार्थों की खरीद के समय संबंधित अधिकारी के पास खाद्य पदार्थों की सूची होनी चाहिए।
- खरीदे जाने वाले सामान की संख्या की जांच करनी होगी।
- बाजार से अधिक मात्रा में सामान एकत्रित न करें। क्योंकि लम्बे समय तक डिब्बा बंद एवं सीलयुक्त पदार्थ को 15 दिनों से अधिक प्रयोग में नहीं लाना चाहिए।
- डिब्बा बंद सामग्री के संदर्भ में लेबल पर अंकित निर्माण तिथि, खारिज तिथि और सील आदि की जांच अच्छी तरह से करें।
- मसाले हमेशा सीलयुक्त तथा ताजे पदार्थ हमेशा स्थानीय फर्म या मिल से खरीदे गये हों।
- दाल साफ, स्वच्छ तथा बिना किसी संक्रमण के हो तभी खाने के प्रयोग में लायी जाए। सोयाबीन मिक्सचर सूखी तथा बिना किसी संक्रमण और गंधरहित हो।
- नमक हमेशा आयोडीन युक्त ही खरीदें।

- खरीदी हुई सभी प्रकार की समग्रियों को साफ व स्वच्छ थैलों में सुरक्षित ढंग से रखना चाहिए ताकि खाद्य सामग्री को क्षति और संक्रमण से बचाया जा सके।³²

2.6.11 खाद्य व अखाद्य पदार्थों की सुरक्षात्मक भण्डारण करने संबंधित आयाम

वे सभी विद्यालय जो मध्याह्न भोजन योजना को अपने विद्यालय में पूर्ण रूप से लागू करते हैं व उस विद्यालय में वह व्यक्ति जो योजना को प्रमुख रूप से संचालन करता है तो सभी को खाद्य व अखाद्य पदार्थों को प्रदूषित एवं क्षतिग्रस्त होने से बचाने के लिए ठीक कदम उठाने की आवश्यकता है। क्योंकि आए दिन अखबारों या टी.वी. चैनलों की खबरों से पता चलता है कि मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत बहुत से बच्चे भोजन करने से बीमार पाए गए हैं। ऐसी घटनाओं से योजना के सफल रूप से चलने में कठिनाइयाँ उत्पन्न होती हैं। खाद्य व अखाद्य पदार्थों को सुरक्षित भण्डारण को सही व अच्छे ढंग से करने के लिए निम्नलिखित क्रिया अपनाई जानी चाहिए—

- खाद्य सामग्री और अखाद्य सामग्री को अलग-अलग भण्डारण करना। भण्डारण को फर्श और दीवारों के छिद्र और दरारों से बचाना अति आवश्यक है ताकि कीटों के प्रदूषण से सुरक्षित रखा जाए।
- जल्दी खराब हो जाने वाले भोजन को अखाद्य भोजन व पदार्थों से अलग खुले व ठण्डी अवस्था में रखना चाहिए ताकि पदार्थ के तापमान में संतुलनता बनी रहे। क्योंकि मध्याह्न भोजन योजना के तहत फ्रिज की व्यवस्था नहीं होती।³³

2.6.12 विद्यालय में भोजन पकाए जाने से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना को संचालित करने वाले सभी विद्यालयों की रसोईयों में आवश्यकता अनुसार भोजन ही पकाया जाये। भोजन को अच्छी अवस्था में रखा जाये ताकि भोजन के प्रदूषित होने का खतरा कम से कम हो। भोजन पकाने की जिम्मेदारी योजना से संबंधित व्यक्ति की होती है। विद्यालय में भोजन पकाने के लिए निम्नलिखित आयामों के आधार पर ही व्यवस्था की जानी चाहिए—

- पकाने के लिए भण्डारण से मिली प्रत्येक भोजन पदार्थ की प्रयोग होने वाली मात्रा को जानना अति आवश्यक है।
- भण्डारण के इन्चार्ज को मांगे गए सामान की उपलब्धता और विभिन्न वस्तुओं की बेहतर इस्तेमाल तिथि को जांच लें तभी भोजन पदार्थ जारी करना चाहिए।
- चावल के थैलों को खोलने के लिए कैंची और चाकू को प्रयोग में लाने के बाद बच्चों से दूर सुरक्षित रखना चाहिए। खूले हुए पैकेट का भण्डारण इस प्रकार से हो कि प्रदूषण की संभावना ही न रहें।
- सभी भोजन पदार्थों को प्रयोग करने से पहले ढके हों तथा सभी भोजन वस्तुएं ठण्डी एवं सूखी जगह पर रखी होनी चाहिए।³⁴

2.6.13 भण्डारण खोलने के बाद रख-रखाव के संबंधित आयाम

पैकेट बंद और थैलों आदि में भोजन पदार्थों को भण्डारण किया जाता है। इसीलिए मध्याह्न भोजन योजना लागू विद्यालयों में भोज्य पदार्थों को खोलने के बाद उसके रख-रखाव सही ढंग से करना चाहिए ताकि भोजन के प्रदूषण और गिरावट स्तर को रोका जा सके। रख-रखाव संबंधित व्यक्ति को सामान को लाने और भोजन के भण्डारण के लिए निम्नलिखित प्रक्रिया को अपनाने से फायदा होगा—

- यह प्रक्रिया भोज्य पदार्थों तथा अखाद्य पदार्थों दोनों के लिए लागू है।
- सबसे पहले खुले हुए पैकेट को प्रयोग किया जाना चाहिए, इसके बाद नया थैला या पैकेट खोलें। पैक खोलने के पश्चात् प्राथमिक रूप से इसकी सम्पूर्ण मात्रा को शीघ्रता से उपयोग कर लें।
- खुले हुए थैलों को साफ रस्सी से बांधना चाहिए तथा तेल व अन्य तरल पदार्थों को खोलने के बाद उनके मूलढक्कन से ही बंद करें।
- हमेशा भोज्य पदार्थों को साफ खाली बर्तन में ही बदले या परिवर्तित करें। नये पदार्थों को पुराने पदार्थों से न मिलाया जाए।

- बर्तन पर लेबल लगा कर पदार्थ का नाम और बेहतर इस्तेमाल तिथि को दर्शाएं। खाद्य पदार्थ के बर्तनों और अखाद्य पदार्थों के बर्तनों को नहीं मिलाना चाहिए।
- खाद्य व अखाद्य भोजन को स्टॉक रजिस्टर में जरूर दर्ज करें।³⁵

2.6.14 भोजन पदार्थों की स्टॉक आवृत्ति से संबंधित आयाम

भोज्य पदार्थों की उपयुक्त स्टॉक आवृत्ति को सुनिश्चित करना चाहिए ताकि भोज्य पदार्थों के स्तर में गिरावट न आए और भोज्य पदार्थों को बेकार होने से बचाया जाए। स्टॉक आवृत्ति से अभिप्राय है कि भोज्य पदार्थों की मात्रा, सीलबन्द ओवल, में लिखित तिथिया व खारिज तिथियां, भोज्य पदार्थों की प्राप्ति व खपत तथा मिलावटी सामान और भोज्य पदार्थों की गुणवत्ता को स्टॉक रजिस्टर में दर्ज करने से है वह सही सूचना और आंकड़े उपलब्ध करवाने से है। स्टॉक आवृत्ति को सुनिश्चित करने के लिए प्रक्रिया निम्नलिखित है—

- जब भोज्य पदार्थ का भण्डार में पहुंचता है तो हमेशा सीलबन्द ओवल, वस्तु पर अंकित निर्माण तिथि और खारिज तिथि अवश्य जांच लें तथा सामान को प्राप्त करने की रसीद को और तिथि को स्टॉक रजिस्टर में दर्ज करें।
- जिन खाद्य पदार्थों को पहले खपत किया जाना है और पहले प्राप्त करना है उन्हें उसी प्रकार क्रमबद्ध तरीके से भण्डारण करें।
- यदि भोज्य पदार्थ खारिज तिथि को पार कर चुका है तो जल्दी से जल्दी इसकी सूचना योजना को संचालित करने वाले व्यक्ति को देकर, वस्तु का त्याग कर देना चाहिए।³⁶

2.6.15 सफाई वाले रसायनों का भण्डारण तथा प्रयोग करने से संबंधित आयाम

भोजन पकाने के लिए सफाई का बहुत बड़ा महत्व है। अगर बच्चों को दूषित व प्रदूषित भोजन के प्रकोप से बचाना है तो सफाई रखना हमारा जन्मसिद्ध कर्तव्य है। रासायनिक पदार्थों का भण्डारण तथा प्रयोग करना आवश्यक है तथा इसकी प्रक्रिया निम्नलिखित हैं—

- सफाई रसायनों जैसे धोने के पाउडर, फिनायल, डिटर्जेंट, ब्लिचिंग पाउडर को खरीदते समय उनपर अंकित इस्तेमाल तिथियों को जांच लें तथा यह भी अवश्य जांच ले कि पैकिंग में कोई रिसाव तो नहीं है।
- प्रयोग करते समय रबड़ के दस्ताने, चश्मा आदि जरूरत पड़ने पर अवश्य प्रयोग करना चाहिए तथा प्रत्येक सफाई रसायन को उसी काम के लिए प्रयोग करें जो इच्छित उद्देश्य से लाए गए थे।³⁷

2.6.16 चावल व अन्य अनाज से भोजन को तैयार करना से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत जो सामग्री भोजन में सबसे अधिक मात्रा में पकाई जाती है उसमें चावल, गेहूं से पहले स्थान पर है। चावल से बनने वाले व्यंजन संबंधी दिशा-निर्देश में चावल व अन्य अनाज को उचित ढंग से साफ तथा तैयार करना है। यह निर्देश मध्याह्न भोजन योजना को चलाने वाले सभी विद्यालयों में लागू किया जाए। चावल व अन्य अनाज से भोजन को तैयार करने संबंधित निम्न प्रकार की प्रक्रिया व दिशा-निर्देश हैं जैसे—

- पकाने के लिए दिया जाने वाले अनाज या चावल को साफ व सफाई करने के लिए साफ बर्तन में डालें तथा छोटे पत्थर, ककर, जीवित या मृत कीट, धातु, लकड़ी, छिपकली, अपशिष्ट पदार्थ भोजन सामग्री में नहीं होने चाहिए।
- चावल व अन्य अनाज को धोने के लिए इस्तेमाल होने वाला पानी भी सुरक्षित साधनों से आना चाहिए। खासतौर पर स्वच्छ एवं साफ पानी का ही प्रयोग किया जाए।
- चावल व अन्य अनाज को पानी में धोने के लिए बर्तन में इतना पानी अवश्य हो कि अनाज पूरी तरह उसमें डूब जाए। अनाज को पानी से अच्छी तरह धो लें और इस विधि को अनाज साफ होने तक दोहराते रहें।
- सारे सामान को पूरी तरह ढक कर रखें ताकि धुले हुए अनाज को कीट-कीटाणु, धूल प्रदूषित न कर सके तथा यह ध्यान रहे कि इस सब प्रक्रिया में धोये हुए व स्वच्छ हाथों का होना अति आवश्यक है।³⁸

2.6.17 भोजन को पकाने की प्रक्रिया से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन को पकाने से पहले भोजन सामग्री को साफ करने, इकट्ठा करने की प्रक्रिया को पूरा करने के बाद ही भोजन को पकाया जाता है। भोजन को पकाने की सारी प्रक्रिया में भोजन को खाने के लिए सुरक्षित रखना एवं भोजन को दूषित होने से बचाने के लिए भी सभी प्रकार की सावधानियां अवश्य अपनाई जाएं। पकाने के लिए सारी खाद्य सामग्री मध्याह्न भोजन के लिए प्राप्त की गई हो जिसमें भारतीय खाद्य निगम द्वारा दिया गया गेहूं तथा चावल शामिल हो तथा बाजार से खरीदी गई सामग्री को भी शामिल किया जाए। तैयारी के बाद भोजन पकाने की प्रक्रिया के निम्नलिखित प्रकरण हैं—

- सबसे पहले यह देखा जाए कि पकाने की प्रक्रिया के दौरान किसी प्रकार की जलने या झुलसने जैसी दुर्घटना न हो सके। अर्थात् कोई भी छात्र भोजन पकाने वाले स्थान पर न आ सके। ऐसा व्यक्ति जिसकी आयु 18 वर्ष से कम हो तो भोजन पकाने की प्रक्रिया में उसे शामिल न करें।
- भोजन को पकाने में प्रयोग होने वाले बर्तन जैसेकि पकाने के लिए पतीले एवं हिलाने के लिए लंबे हैंडल वाली कड़छी आदि अच्छी तरह साफ व धुली हुई हो।
- भोजन पकाने वाले स्थान पर प्रकाश एवं हवा की पर्याप्त व्यवस्था हो। रोशनी के लिए बल्ब, ट्यूब आदि बर्तन के एकदम ऊपर न लगा हो।
- कच्ची सामग्री के प्रयोग की उत्तम तिथि एवं सारे भण्डारण जिसमें पकाने के तेल, मसाले एवं नमक आदि शामिल हैं उसकी भी अच्छी तरह पुनः जांच कर लें तथा मसालों आदि की नपी-तुली मात्रा आदि का ही प्रयोग करें।
- भोजन पकाने की प्रक्रिया के दौरान बर्तनों को ढक कर रखें। यदि ऐसा सम्भव न हो सके तो कोई एक व्यक्ति हमेशा पकाने वाले वाले बर्तन के पास रहे ताकि भोजन दूषित न हो तथा आंच किसी ओर के लिए खतरा न बने।
- भोजन पकाने के दौरान स्वाद चखने के लिए हमेशा ही साफ कटोरे एवं चम्मच का प्रयोग करें। कभी भी अपनी अंगुली स्वाद चखने के लिए भोजन

में न डालें। ऐसा करने से भोजन दूषित हो सकता है तथा अंगुली भी जल सकती है।

- हमेशा भोजन को पकाने की प्रक्रिया के दौरान लगातार हिलाते रहें ताकि आंच ऊपर से नीचे तथा मध्य से बाहर तक समान तौर पर लगती रहे। यह प्रक्रिया अवश्य करें।
- भोजन को परोसने से तुरंत पहले ही भोजन को पकाया जाए तथा भोजन को खाने से बनने वाले जहर को टालने के लिए यह जांच करें कि भोजन अच्छी तरह से पक गया हो।
- जब तक भोजन को परोसा नहीं जाता तब तक उसे गर्म रखा जाए तथा पकाने के दो घण्टे के अन्दर-अन्दर वितरित कर दिया जाए। ताकि भोजन दूषित न हो और बच्चों को उचित व पौष्टिक भोजन मिल सके।
- यदि पकाए गए भोजन में कोई अवांछित पदार्थ पाया जाता है तो उस भोजन को प्रयोग में न लाएं और जब तक निरीक्षक सदस्य भोजन का निरीक्षण न कर ले या कोई अन्य सुझाव न दे तब तक उस भोजन को प्रयोग में न लाया जाए।³⁹

2.6.18 भोजन को परोसने या वितरण से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन को पकाने से पहले की जांच और पकाने के बाद आवश्यक कार्यों में भोजन को परोसने या वितरित करने की प्रक्रिया मुख्य है। भोजन को सही व उचित विधि द्वारा पकाया जाए ताकि भोजन पौष्टिक व गुणवत्ता से भरपूर हो और बच्चों को भी खाने में स्वदिष्ट लगे। सभी विद्यालय जो मध्याह्न भोजन योजना के मध्याह्न में बच्चों को भोजन देते हैं उनके लिए निर्देश है कि सभी प्रकार की निश्चित की गई सामग्री को विद्यालय प्रांगण में ही तैयार करें। पकाए गए भोजन को सुरक्षित तथा साफ-सफाई से बच्चों में वितरित किया जाए। भोजन को परोसने तथा वितरित करने संबंधित प्रक्रिया निम्न प्रकार से है—

- भोजन परोसने के लिए प्रयोग की गई प्लेटों को साफ करना। यदि सम्भव हो तो विद्यार्थियों को अपनी प्लेट भोजन प्राप्त करने से पहले दोबारा पानी से धो लेनी चाहिए।
- भोजन के वितरण के समय यह ध्यान रखें कि कोई छात्र पकाने वाले पतीले एवं बर्तन के ज्यादा नजदीक न आए या अन्य बर्तनों के पास भी न जाए ताकि जलने या झुलसने की दुर्घटना को रोका जा सके।
- भोजन वितरण के लिए व उठाने के लिए छोटे एवं ठीक हैंडल वाले बर्तनों को उपयोग करें जिसमें 12 कि.ग्रा. तक की सामग्री वाले बर्तन ही शामिल हों। भोजन परोसते समय भोजन को रिसने एवं बिखरने से बचाने को प्रयास करें।
- छोटे बच्चों को इस बात के लिए जागरूक किया जाए कि भोजन अभी गर्म है और ध्यानपूर्वक खाएं ताकि खाने के दौरान उनकी अंगुलियां व मुंह न जले।⁴⁰

2.6.19 वितरण के बाद अवशेष बचे पके भोजन को फेंकने से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना के तहत विद्यालयों में भोजन परोसने संबंधित आयाम के बाद वितरित किए गए भोजन के अवशेष बचे पके भोजन को फेंकने संबंधित निर्देश भी दिए गए हैं। पका हुआ भोजन यदि अधिक समय तक रखा जाए तो भोजन बासी व प्रदूषित हो जाता है, जिसमें किटाणुओं को पनपना, गंभीर बीमारियों का कारण बनता है। इसीलिए भोजन वितरण के दौरान अवशेष बचे भोजन को फेंकने की व्यवस्था तथा गलत प्रयोग से बचाने के लिए उसे सुरक्षित एवं नियंत्रित तरीके से फेंकने की व्यवस्था संबंधित प्रक्रिया को निम्न प्रकार से वर्णित किया गया है जैसे—

- भोजन के परोसने के बाद यह निरीक्षण करना कि भोजन को पूरी तरह से वितरित कर दिया गया है तथा कोई छात्र भोजन से वंचित तो नहीं रह गया है।

- छात्रों को भोजन परोसने के बाद शेष बचे भोजन को विद्यालय में उपस्थित अध्यापकों स्वयंसेवियों को अविलम्ब भोजन परोस कर उपयोग कर लेना चाहिए। यदि फिर भी कुछ हिस्सा बच जाए तब भोजन को निश्चित ही उसी दिन सुरक्षित तरीके से फेंक दें ताकि बाद में कोई भी उसका उपयोग न कर सके तथा फूड प्वायजनिंग के खतरे से बचा जा सके।
- शेष पका भोजन किसी भी अवस्था में ताजी भोजन सामग्री को न तो खराब कर सके और न ही उसे संक्रमित या दूषित करने की स्थिति में रहे इसलिए बाकी बचे तथा व्यर्थ भोजन सामग्री कूड़े के थैलों में डालकर उसे नजदीक के कूड़ेदान में डालें या यौगिक खाद के गड्ढों में खाली कर दें।⁴¹

2.6.20 सामान्य रख-रखाव से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना की कार्यप्रणाली के विभिन्न आयामों के दौरान अच्छे रख-रखाव से संबंधित आयाम व मानदंडों को अपनाया जाए। सभी विद्यालय जिनमें मध्याह्न भोजन योजना को जारी किया गया है, उन विद्यालयों में रख-रखाव से संबंधित आयामों का पालन करना अति आवश्यक है जैसे- भोजन पकाने वाले क्षेत्र के नजदीक के सभी स्थान, भण्डारण करने, वितरण करने तथा भोजन खाने वालों स्थानों पर साफ-सफाई अति आवश्यक है। रख-रखाव की सारी जिम्मेवारी मध्याह्न भोजन योजना के तहत नियुक्त कर्मचारी सदस्य की ही होती है। रख-रखाव से संबंधित आयाम निम्नलिखित प्रकार से हैं-

- विद्यालय में जहाँ पर रसोईघर स्थित है उसके आस-पास का क्षेत्र तथा भोजन परोसने अर्थात् बच्चों को बैठाकर भोजन खाने वाले स्थान को साफ एवं स्वास्थ्यवर्धक रखा जाए।
- किसी प्रकार की भोजन सामग्री या अन्य नष्ट होने वाले पदार्थ जैसेकि मृत जानवर इत्यादि को विद्यालय प्रांगण या विद्यालय के आस-पास के क्षेत्र में खुला ना छोड़ा जाए, उसे कहीं दूर मिट्टी में दफनाकर नष्ट किया जाए।
- बड़ी घास और झाड़ियां जोकि बीमारी फैलाने वाले जंतुओं को आश्रय देती हैं, इन सभी प्रकार की घास और झाड़ियों को विद्यालय की सीमा से हटा

दिया जाए, पेड़-पौधों को आश्रयस्थल बनने से रोकने के लिए नियमित तौर पर किनारों से काट दिया जाए।

- विद्यालयों में आस-पास के क्षेत्रों में चूहों के बिल न बनने दिए जाएं। यदि दीमक जैसे कीट आदि आस-पास हों तो उसे हटाने के प्रयास किए जाएं।

2.6.20.1 भोजन क्षेत्र की संरचना

भोजन क्षेत्र की संरचना में निर्माण, उचित व्यवस्था, अलमारी, स्पीलों की भी उचित व्यवस्था होना आवश्यक है और उसके तहत कार्यप्रणाली इस प्रकार है—

- सभी ईमारतें, जहाँ भोजन सामग्री का भण्डारण किया गया है तथा जहां पर रसोईघर स्थित है, उनको स्थाई छत तथा दिवारों से सटा हो और भोजन सामग्री तक पहुंच सीमित होनी चाहिए।
- यदि उस क्षेत्र में अस्थायी रूप से ढांचा है जैसेकि टीन का शैड बना हुआ है तो टीन की चादर आपस में पूरी तरह जुड़ी होनी चाहिए तथा उनमें किसी भी प्रकार का कोई सुराख ना हो। सभी जोड़ों को अच्छे से सील कर दिया जाए, ताकि पानी के रिसाव को टाला जा सके तथा इससे होने वाले संक्रमण के खतरे को कम किया जा सके।
- रसोई का फर्श टूटा-फूटा न हो तथा दरारों एवं छिद्रों से रहित हो।
- रसोईघर का फर्श चिकना हो ताकि सफाई करने में आसानी हो।
- सभी भोजन क्षेत्रों में पर्याप्त प्रकाश, रोशनी एवं हवा का खुला बहाव हो।
- बिजली के बल्ब या ट्यूब को रोशनी फैलाने वाली किसी वस्तु से ढका जाए ताकि शीशा टूटने का भय न हो।

2.6.20.2 साफ-सफाई में प्रयोग होने वाले कपड़े

रसोई, भोज्य पदार्थों को रखने व परोसने वाले स्थान की सफाई के लिए प्रयोग में लाए जाने वाले कपड़े व अन्य सामान की व्यवस्था के नियम निम्नलिखित प्रकार हैं—

- सतह को झाड़ने के लिए सूती कपड़े और अच्छे कपड़े का इस्तेमाल करें, जो जल्दी व आसानी से साफ हों। कटे-फटे कपड़ों को फैंक देना चाहिए ताकि संक्रमण से बचा जा सके।
- प्रयोग में लाने वाले कपड़ों को दिन में कम से कम एक बार साबुन एवं स्वच्छ पानी से अवश्य धोएं। कपड़ों को कीटाणुमुक्त करने के लिए दो मिनट तक उबलते पानी में डालें। कपड़ों को सुखाने के बाद निर्धारित साफ-सुथरे स्थान पर ही रखें।
- कपड़ों को विभिन्न-विभिन्न प्रयोगों में लाया जा सकता है जैसे-भोजन को ढकने, भोजन पकाने वाले गर्म बर्तनों को पकड़ने व ढकने आदि। भोजन सामग्री को ढकने वाले कपड़े के टुकड़े साफ तथा कीटाणुरहित हों।

2.6.20.3 अच्छे भण्डारघर की व्यवस्था करना

भोज्य सामग्री का उचित भण्डार किया जा सके उसके लिए उचित व्यवस्था संबंधित नियमों का वर्णन इस प्रकार है-

- भण्डारण में सामग्री लंबे समय से रखी हुई है तो सब सामग्री को हटाकर उसके आसपास और नीचे पड़े हुए कूड़ा-करकट तथा अपशिष्ट पदार्थों की सफाई करना अच्छे भण्डारण की पहचान है।
- भोजन सामग्री के भण्डारण ग्रह में हवादार खिड़कियां व दरवाजे होने चाहिए ताकि शुद्ध हवा के आगमन से दीवारों व फर्श और खाद्य सामग्री हो सूखा व स्वच्छ बनाए रखे।
- भण्डारण करते समय बोरियों की उंचाई का स्तर कन्धे के स्तर का हो ताकि उनके गिरने के भय की संभावना न हो और भण्डारण कक्ष में प्रकाश और वायु परिभ्रमण की व्यवस्था हो ताकि कीटों और नमी का बढ़ावा न मिले।
- यदि भोज्य पदार्थों की एक से अधिक बेहतर इस्तेमाल विधियां हैं तब उनका भण्डारण इस प्रकार से हो कि सबसे कम समय वाले पदार्थों का प्रयोग पहले हो।

- इस बात की ओर ध्यान दिया जाना चाहिए कि भण्डारण में वस्तुओं की पहचान नोटिस बोर्ड से हो जिसपर बेहतर इस्तेमाल की तिथि तथा समान प्राप्ति की तिथि अंकित हो।
- सफाई वाले रसायन और डिटरजेंट हमेशा खाद्य पदार्थों से अलग रखें। भोजन योजना से संबंधित व्यक्ति को ही रसायनों के इस्तेमाल व प्रयोग की अनुमति दें।
- प्रत्येक रसायनों के सुरक्षित प्रयोग के लिए तथा संकटकालीन परिस्थितियों से निपटने के लिए सुरक्षात्मक अनुदेशों को स्थानीय भाषा में सूचना पट्ट पर दर्शाया जाना आवश्यक है।⁴²

2.6.21 व्यक्तिगत स्वास्थ्य, साफ-सफाई, कपड़े एवं आभूषण, व्यक्तिगत आदतों से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना में व्यापक रूप से कार्यरत कमचारी या अधिकारी, अध्यापक, स्वयंसेवी सदस्यों को शामिल किया गया ताकि योजना सुचारु रूप से चल सके। मध्याह्न भोजन योजना का उद्देश्य यह भी है कि सभी व्यक्ति जो मिड-डे-मील को तैयार करने, पकाने एवं वितरण आदि के कार्य में शामिल हैं, वे व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा साफ-सफाई संबंधित मानदण्डों का उचित पालन करें। व्यक्तिगत स्वास्थ्य तथा व्यक्तिगत आदतों का जिकर व नियम निम्नलिखित प्रकार से है—

2.6.21.1 भोजन सामग्री का रखरखाव करने वालों का स्वास्थ्य

भोजन सामग्री अदूषित व प्रदूषण रहित है। परन्तु सामग्री का रखरखाव करने वाले व्यक्ति भी स्वस्थ अवश्य होने चाहिए। उनके स्वास्थ्य से जुड़े प्रावधान निम्न प्रकार से हैं—

- मध्याह्न भोजन योजना में लगे सभी कर्मचारियों/रसोई सदस्य जो किसी भी सामान को छूएं, स्वस्थ होने चाहिए तथा ऐसी बीमारियां जो संक्रमण से

फैलती हैं जैसे— टी.बी., टाईफाइड, पीलिया, छोटी माता आदि से पीड़ित न हो।

- खाद्य पदार्थों का रखरखाव करने वाला कर्मि खांसी, जुकाम, बुखार, दस्त, उल्टी, तीव्र सिरदर्द आदि से पीड़ित है तो वह अपना कार्य शुरू करने से पहले मध्याह्न भोजन योजना चलाने वाले अधिकारी/अध्यापक को अवश्य सूचित करें।
- यदि कार्यकर्मि या सदस्य को चर्म रोग, अलर्जी, जख्म, कट लगा हो या छाले हों तो उस समय तक मध्याह्न भोजन से संबंधित कोई भी कार्य न करें जब तक जख्म और कट गए अंग पर पट्टी या प्लास्टर न चढ़ा हो।
- खाद्य सामग्री का रखरखाव करने वाले कर्मियों का 6 महीने में एक बार स्वास्थ्य संबंधी डाक्टरी परीक्षण अवश्य करवा लिया जाए।

2.6.21.2 व्यक्तिगत साफ—सफाई

भोजन की सामग्री का रख—रखाव करने वाले व्यक्तियों/कर्मचारियों की साफ—सफाई से संबंधित कुछ नियम निर्धारित किए गए हैं, जो निम्न प्रकार हैं—

- खाद्य सामग्री का रखरखाव करने वाले सदस्य को दातुन या ब्रश नियमित रूप से करना तथा कार्य पर आने से पहले नहाकर आये ताकि शरीर की बदबू दूर हो।
- खुले बालों से कार्य न करे। बालों को सिर पर अच्छी तरह बांधे या सिर पर कपड़े से भी बांध सकते हैं तथा हाथ के नाखूनों की समय—समय पर कटाई करें। महिला सदस्य या अन्य नेल पालिश और नाखून चमकाने वाली वार्निश का प्रयोग न करें।

2.6.21.3 कपड़े एवं आभूषण

भोजन पकाने व रख—रखाव करने वाले व्यक्तियों/कर्मचारियों के कपड़े व आभूषणों से संबंधित भी कुछ दिशा—निर्देश निर्धारित किए गए हैं, जो निम्नलिखित हैं—

- भोजन पकाने व रख-रखाव करने वाले व्यक्ति के कपड़े साफ-सुथरे हों तथा कपड़े अधिक ढीले न हों जिनसे कपड़ों में आग पकड़ने का खतरा पैदा न हो।
- किसी भी प्रकार के लटकने वाले आभूषण, पत्थर/नग सहित अंगूठी न पहने क्योंकि वे भोजन पकाते समय भोजन में गिर सकते हैं।
- क्लार्क पर ब्रेसलेट एवं काँच की चूड़ियां न पहनें तथा हाथ में बंधे धागे को उतार दें क्योंकि ये गंदे होकर संक्रमण एवं फूड प्वायजनिंग का खतरा पैदा कर सकते हैं।
- किसी बर्तन या खाद्य सामग्री को साफ करने के लिए व्यक्तिगत रूमाल का प्रयोग न करें।
- यदि मंगलसूत्र पहना हो तो उसे ढक कर रखें, उसे बाहर की तरफ न लटकने दें क्योंकि ये भोजन को पकाते समय भोजन में गिर सकता है तथा बच्चे द्वारा निगलने की स्थिति में गले को नुकसान पहुँचा सकता है।

2.6.21.4 व्यक्तिगत आदतें

भोजन से संबंधित वस्तुएं के रख-रखाव व संभाल के अलावा अन्य कार्य करने वाले व्यक्तियों/कर्मचारियों की व्यक्तिगत आदतें आदि भी अच्छी होना अति आवश्यक है। इन आदतों से संबंधित नियम निम्नलिखित हैं—

- भोजन तैयार करते समय, पकाने तथा वितरण करते समय तम्बाकू न चबाएं तथा धूम्रपान न करें।
- भोजन तैयार करते समय, पकाते एवं वितरित करते समय स्वयं न तो खाएं और न ही कुछ पीएं तथा रसोईघर में प्रवेश करने से पहले जूते, चप्पल आदि बाहर उतारें।
- किसी भी व्यक्ति को तब तक रसोईघर में ना आने दें जब तक वह स्वास्थ्य तथा सुरक्षा के मानदण्डों को पूरी जांच न करवा ले।⁴³

2.6.22 पानी के स्रोत एवं पानी की सुरक्षा से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन के लिए भोजन पकाने, परोसने तथा वितरण करने की प्रक्रिया तभी पूर्ण हो सकती हैं जब उसके लिए साफ एवं स्वच्छ जल की मात्रा उपलब्ध होगी। रखरखाव, साफ-सफाई का कार्य पानी के बिना तो पूरा हो नहीं सकता। कहावत भी चरितार्थ है कि 'बिन पानी सब सून' अर्थात् जल ही नहीं तो जीवन कहाँ है। मध्याह्न भोजन योजना के तहत सभी विद्यालयों में उचित व साफ पानी की व्यवस्था के लिए निम्नलिखित आदेश दिए गए हैं। जैसे—

- पानी का प्रयोग करने के लिए पानी के स्रोत से पानी निकालने की सभी यन्त्र रचना मोटर, पाईप, बर्तन को अच्छी हालत में रखा जाए। ये या तो एक यांत्रिक पम्प हो सकता है जो कि कुएं से जुड़ा हो या हैंडपम्प से।
- पानी के स्रोत हैंडपम्प को कार्ड से रोकने के लिए नियमित साफ किया जाए तथा उसके आस-पास कीचड़ को जमा न होने दें और जहां तक संभव हो सके पानी के स्रोतों को ढक कर रखें।
- जिस समय पानी को निकालते हैं तो निकाले गये पानी को उसी समय प्रयोग न करें। क्योंकि इसमें मिट्टी व अन्य गन्दगी हो सकती है। यदि पानी में यह अशुद्धियां हो तो पानी को तब तक फँकते रहें जब तक स्रोत से साफ पानी नहीं आता।
- जिस स्रोत से पानी साफ-सुथरा न हो तो उस स्रोत का पानी प्रयोग में न लाएं। दूसरे किसी सुरक्षित स्रोत से पानी लिया जाए। अन्य वैकल्पिक प्रबन्ध भी अवश्य किए जाएं जैसे गांव या अन्य विद्यालय से।
- पानी में क्लोरिन की गोलियों या ब्लीचिंग पाउडर का निश्चित मात्रा में प्रयोग स्वास्थ्य अधिकारियों की सलाह से ही करें ताकि उच्च रसायन का दुष्प्रयोग न हो।
- पानी को हमेशा ढक कर तथा छायादार स्थान पर ही रखें। वर्षा ऋतु हो तो दूषित पानी के प्रयोग को टालने के लिए सावधानी बरतें।⁴⁴

2.6.23 खाली चावल के थैलों के भण्डारण से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना के तहत भोजन के लिए चावल व गेहूं का प्रयोग किया जाता है। चावल व गेहूं भारतीय खाद्य निगम द्वारा विद्यालयों में पहुंचाया जाता है और इसकी संभाल के लिए मध्याह्न भोजन योजना से संबंधित अधिकारी जिम्मेवार होंगे। चावल को भोजन के लिए प्रयोग करने के बाद खाली थैलों को सही व स्वास्थ्य पूर्ण तरीके से भण्डारण करने संबंधित निम्नलिखित प्रक्रिया अपनाई जाती है, जैसे—

- भोजन भण्डारण के क्षेत्र में एक निश्चित स्थान पर कूड़ेदान रखें ताकि थैलों से निकले धागे एवं फटे हुए टुकड़े तथा अन्य अपशिष्ट पदार्थों को उसमें डाला जाए।
- थैलों एवं बोरियों में से गेहूं तथा चावल को अच्छी तरह निकाल लिया जाए ताकि महामारी फैलाने वाले चूहों से बचाया जा सके तथा खाली किए गए थैलों को अंदर एवं बाहर से ब्रश करते हुए साफ करें। फिर उसे मोड़ें तथा अस्थाई तौर पर भण्डारण के स्थान से दूर रखें।⁴⁵

2.6.24 दूसरे विद्यालयों से उधार लिए गए तथा चावल की रसीद प्राप्त करने से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत भोजन सामग्री की जिम्मेवारी भारत सरकार द्वारा भारतीय खाद्य निगम को सौंपी गई है। परन्तु यदि कई बार विद्यालयों में समय पर गेहूं तथा चावल नहीं पहुंचाया जाता है तो विद्यालयों को निर्देश है कि वे दूसरे विद्यालयों से उधार लेकर गेहूं तथा चावल भोजन सामग्री में प्रयोग कर सकते हैं परन्तु उसकी रसीद लेना अति आवश्यक है। इस कार्य से संबंधित सभी जिम्मेवारी योजना के तहत नियुक्त अधिकारी तथा कर्मचारी की होगी। भारतीय खाद्य निगम तथा दूसरे विद्यालयों से उधार में लिए गए अनाज की रसीद प्राप्त करने से संबंधित आयाम निम्न प्रकार से हैं—

- गेहूं तथा चावल को उधार लेते समय ठीक उसी प्रकार का निरीक्षण करें जिस तरह भारतीय खाद्य निगम से प्राप्त करते समय किया जाता है। जैसे—

मात्रा, गुण, भार, लेबल लगाना, निशानदेही तथा उसकी बीकोर तार (एस.ओ. पी.आई.)।

- यह भी ध्यान करें कि थैला पूरी तरह ठीक व अच्छा हो। अर्थात् मिट्टी, कंकड़ तथा नमी रहित हो।
- बोरियों को उठाते समय हुक का प्रयोग न किया जाए ताकि बैग को नुकसान न हो सके।
- यदि कुल मात्रा के एक हिस्से के तौर पर खुला बैग या थैला प्राप्त होता है तो उस बैग को रस्सी से सही तरीके से बाँधे। ताकि धूल एवं गंदगी से होने वाले संक्रमण एवं चोरी को रोका जा सके।
- थैलों को सावधानी से विद्यालयों में भोजन भण्डारण क्षेत्र में ले जाएं।
- बैग या थैलों को सही तरीके से उतारा जाए कि कटने-फटने का जोखिम न हो।⁴⁶

2.6.25 बाल एवं नवयुवक की सुरक्षा एवं संरक्षण संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना को मुख्य उद्देश्य बालकों को भोजन प्रदान करना है। भारत देश में बाल मजदूरों की संख्या अधिक होने के कारण बच्चों का भविष्य खतरे में है। इसी खतरे को रोकने के लिए कोई भी व्यक्ति जो 18 वर्ष से कम उम्र का हो, वह मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत किसी भी प्रकार का कार्य नहीं कर सकता जैसेकि खरीदारी, परिवहन, भण्डारण, तैयारी, पकाई एवं वितरण और क्षेत्र की साफ-सफाई इत्यादि। बच्चों को भण्डारण, तैयारी पकाई एवं वितरण क्षेत्र में प्रवेश प्रतिबंध हो। बाल एवं नवयुवकों की सुरक्षा एवं संरक्षण संबंधी आयाम निम्नलिखित हैं—

- संयोजिका एवं भोजन सामग्री का रख-रखाव करने वालों के बच्चे भी उनके साथ ना जाएं तथा विद्यार्थियों को आग के स्रोत या तीखे, नुकीले बर्तनों या औजारों से दूर रखें तथा पूरा समय उन पर नजर रखी जाए।

- बच्चे हमेशा गर्म भोजन तथा तरल पदार्थों से सुरक्षित दूरी पर रहें ताकि कार्य करने वालों के कार्य में किसी भी प्रकार की बाधा उत्पन्न न हो या कोई सामान बिखर न जाए।
- जिन बर्तनों में गर्म भोजन है वह विद्यार्थियों एवं दूसरे बच्चों की पहुंच से दूर होने चाहिए और भोजन वितरण के समय सावधानी बरतनी चाहिए।
- यदि फर्श पर किसी प्रकार का फिसलन वाला पदार्थ आदि पड़ा हो तो उस क्षेत्र से किसी को भी गुजरने न दिया जाए तथा बिना विलम्ब किए फर्श को धोएं तथा बच्चों के प्रवेश से पहले सुखा दें।⁴⁷

2.6.26 मध्याह्न भोजन योजना के उद्देश्य को पूरा करने से संबंधित आयाम

मध्याह्न भोजन योजना का मुख्य उद्देश्य विद्यार्थियों को पोषक भोजन उपलब्ध करवाना है। इसलिए यह जानना आवश्यक है कि क्या योजना से संबंधित उद्देश्य को पूरा किया जा रहा है या नहीं? योजना से संबंधित उद्देश्यों को पूरा करने के लिए सरकार ने समय-समय पर सुझाव दिए हैं और दिशा-निर्देशों के अनुसार किए गए कार्य के बल पर योजना के उद्देश्य को पूरा किया जा सकता है। निर्धारित विद्यालयों में मध्याह्न भोजन योजना के अन्तर्गत शामिल सभी अधिकारी व्यक्ति योजना की जिम्मेवारी का निर्वहण करें। मध्याह्न भोजन योजना के उद्देश्य से संबंधित आयाम निम्नलिखित हैं—

- संयोजिका तथा रसोईयों को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि निपुण अधिकारी द्वारा लागू किए गए भोजन को मैनुअल के अनुसार ही बने।
- विद्यार्थियों को सही मात्रा में आवश्यक पोषक तत्व जैसे प्रोटीन, फैट, कोर्बोहाइड्रेट्स मिले इसके लिए यह महत्वपूर्ण है कि सभी प्रकार के शामिल अंशों जैसे गेहूं, चावल, दाल, सोयाबीन, मिक्सचर, वनस्पति तेल को सही अनुपात में मिलाया जाए।
- आवश्यक खनिज तथा विटामिन को उपलब्ध करवाने के लिए कभी-कभी मैनुअल के अनुसार हरी पत्तेदार सब्जियां दी जाएं।

- नमक तथा मसालों का अनुपात सही हो क्योंकि नियमित तौर पर अधिक मात्रा में दिया गया नमक बच्चों को नुकसान पहुंचा सकता है।
- पोषक आवश्यकताओं के अतिरिक्त तैयार किए गए भोजन के स्वाद का भी निरीक्षण किया जाए ताकि बच्चे प्रतिदिन पोषक भोजन को खाने के लिए उत्साहित रहें।⁴⁸

2.6.27 कार्य शुरू करने से पहले की साफ-सफाई से संबंधित आयाम

योजना से संबंधित अधिकारी व्यक्ति यह जांच लें कि कार्य को शुरू करने से पहले सारे भोजन सामग्री क्षेत्र, यंत्र एवं बर्तन की साफ-सफाई की गई है या नहीं? सभी भोजन क्षेत्र, यंत्र तथा पकाने एवं तैयार करते समय प्रयोग में होने वाले बर्तनों की साफ-सफाई करने से बीमारियों को रोका जा सकता है। साफ सफाई से संबंधित जिम्मेवारी को संबंधित अधिकारी व्यक्ति द्वारा निम्नलिखित आयामों के अनुरूप निभाया जाए—

- प्रातः काल भोजन तैयार करने वाले कार्य शुरू करने से पहले सारे क्षेत्र को झाड़ू से अच्छी तरह से साफ कर लें।
- सारे फर्श को एक स्वास्थ्य वर्धक फिनाईल को पानी में मिलाकर धोएं।
- सभी मेजें जिनपर सब्जियां रखी व काटी जाती हैं, कार्य शुरू करने से पहले अच्छी प्रकार से धोकर स्वच्छ कपड़े से साफ कर लें।
- खाना बनाने एवं पकाने वाले बर्तन, गैस बर्नर, स्टोव, चूल्हे आदि को साफ करें।
- झाड़ू, पोचों एवं साफ करने वाले अन्य कपड़ों को सुरक्षित तरीके से साफ करें तथा गर्म पानी में उबालकर व उन्हें सूखाकर सही ढंग से एक निर्धारित स्थान पर रखें।
- प्रयोग करने से पहले सभी बर्तन दोबारा से धोएं।⁴⁹

2.7 मध्याह्न भोजन योजना एवं गैर-सरकारी संगठन

मध्याह्न भोजन योजना के विस्तार में गैर-सरकारी संगठन महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। राज्य सरकार के निकाय अपनी पहुंच में बच्चों की संख्या बढ़ाने के लिए मध्याह्न भोजन योजना के क्रियान्वयन हेतु अक्षय पात्र फाउंडेशन जैसी गैर-सरकारी संस्थाओं के साथ गठबन्धन करती हैं। कई गैर-सरकारी संस्थाएं भूख और कुपोषण का सामना करने की दिशा में कार्य करती हैं।

2.7.1 गैर सरकारी संगठन: मानदंड

यह निजी-सार्वजनिक साझेदारी (पीपीपी) कार्यक्रम की गुणवत्ता और उसकी पहुंच को बेहतर बनाने में बेहद सहायक सिद्ध हुई है। साझेदारी हेतु गैर-लाभप्रद संगठन का चयन करते समय सरकार कई पक्षों पर विचार करती है। ऐसे संगठनों को पारदर्शी तथा 'प्रमाणित सत्यनिष्ठा वाला' अवश्य ही होना चाहिए। गैर-सरकारी संस्था के चयन कुछ मानदंड इस प्रकार हैं—

2.7.1.1 खाद्यान्न अनुदान से लेकर पके हुए भोजन तक

गैर सरकारी सदस्यों को चयनित कर लिए जाने पर, रसोई की व्यवस्था करनी होगी, भोजन तैयार करने के अपने दिन-प्रतिदिन के कार्य संचालित करने होंगे और संचालन लागतों का प्रबन्ध करना होगा। एनपी-एनएसपीई 2004 दिशानिर्देशों के अनुसार...

‘ऐसे शहरी क्षेत्रों, जहां कई विद्यालयों के समूह के लिए केन्द्रीयकृत रसोई व्यवस्था सम्भव होतो भोजन पकाने का कार्य केन्द्रीयकृत रसोइयों में किया जा सकता है और पके हुए गर्म भोजन को फिर एक विश्वसनीय परिवहन प्रणाली द्वारा विभिन्न विद्यालयों तक स्वच्छ स्थिति में पहुंचाया जा सकता है। जिन समूहों को सेवा दी जा रही है उनकी संख्या के आधार पर किसी शहरी क्षेत्र में ऐसी एक केन्द्रीयकृत या नोडल रसोई(यों) का निर्माण किया जाता है।

अतः कार्यक्रम को प्रभावी रूप से क्रियान्वित करने के लिए गैर-सरकारी संस्था को कार्यक्रम के सुचारु रूप से चलाने के लिए अपनी जिम्मेवारी का भलीभांति ज्ञान होना आवश्यक है। गैर-लाभप्रद संस्था के पास अपेक्षित स्तर पर

मध्याह्न भोजन आपूर्ति करने की वित्तीय क्षमता अवश्य होनी चाहिए। इसी विषय में सरकार एक समाधान प्रदान करती है। इसी समाधान के कारण अक्षय पात्र जैसे संगठन औसतन रु. 80 मिलियन (8 करोड़) की लागत पर, अपनी विशाल अवसंरचनाएं स्थापित करने एवं सरकारी दिशानिर्देशों के अनुरूप योजना संचालित करने में समर्थ हो पाए हैं और आज जिनकी रसोईयां देशभर में हैं।⁵⁰

गैर-सरकारी संस्थाओं को बढ़ावा देने के सरकारी निर्णय के लिए यह एक दोतरफा लाभ वाली कार्यनीति है। ऐसा करने से न केवल कार्यक्रम की गुणवत्ता में सुधार आता है बल्कि इससे सामुदायिक संलग्नता को भी बढ़ावा मिलता है। एनपी-एनएसपीई दिशानिर्देश, 2004 के अनुसार, 'जीवंत सामुदायिक संलग्नता सुनिश्चित करने के लिए भी प्रक्रियाएं कार्यरत की जानी चाहिए ताकि मध्याह्न भोजन योजना लोगों का कार्यक्रम बन जाए।' गैर-सरकारी संस्थाएं सक्रिय स्वयंसेवा एवं धन-एकत्रीकरण के जरिए से सामुदायिक सहभागिता को बढ़ावा देती हैं। वे समाज के सभी स्तरों को संलग्न करती हैं और मध्याह्न भोजन योजना को 'लोगों का' कार्यक्रम बनाने में सरकार की मदद करती हैं।⁵¹

2.7.1.2 कार्यक्रम को पारदर्शी बनाए रखना

यहाँ सार्वजनिक-निजी साझेदारी में किए जा रहे योजना के कार्य प्रचालनों की पारदर्शिता का प्रश्न उठता है। राष्ट्र स्तर की एक दिशा-नियन्त्रक-सह-निरीक्षण समिति (एनएसएमसी) कार्यक्रम के प्रबन्धन एवं निरीक्षण पर नजर रखती है। जैसा कि एनपी-एनएसपीई, 2004 में वर्णित है, समिति के दायित्वों में शामिल हैं:

- कार्यक्रम के लिए सामुदायिक सहयोग जुटाना और सार्वजनिक-निजी साझेदारी को बढ़ावा देना।
- कार्यक्रम क्रियान्वयन का निरीक्षण करना, उसके प्रभाव का आकलन करना और सुधारात्मक कदम उठाना।

पात्रता की शर्तों में से एक शर्त यह है कि, 'संगठन या संस्थान के मामलों का प्रबन्धन करने वाले व्यक्ति प्रमाणित सत्यनिष्ठा वाले हों' (राष्ट्रीय सामाजिक एवं आर्थिक कल्याण संवर्धन समिति, भारत सरकार)। एक अन्य शर्त यह है कि, 'संगठन

अथवा संस्थान अपनी आय एवं व्यय के नियमित खाते अनुरक्षित करे'। स्वयंसेवी संगठन द्वारा नियमित रूप से रिपोर्टें प्रस्तुत अवश्य की जानी चाहिए।⁵²

2.7.2 गैर सरकारी संगठन: इस्कॉन

इस्कॉन का अर्थ है इंटरनेशनल सोसाइटी फॉर कृष्णा कन्शेसननस। सरिला प्रभुपाद, जो वर्ष 1966 में संयुक्त राज्य अमेरिका में कृष्ण का संदेश फैलाने और युग-धर्म (कृष्ण के पवित्र नाम का जप) में लोगों को शामिल करने के लिए गए थे, उन्होंने वर्ष 1967 में इस समाज की स्थापना की थी।

दिल्ली/एनसीआर भारत सरकार की मध्याह्न भोजन योजना का क्रियान्वयन इस्कॉन फूड रिलीफ फाउंडेशन द्वारा किया जा रहा है। इसके द्वारा सरकारी सहायता प्राप्त स्कूलों और नगर निगमों में बच्चों के लिए संतुलित, पौष्टिक व स्वच्छ पकाया भोजन प्रदान कर रही है।

इस्कॉन फूड रिलीफ फाउंडेशन का प्रमुख कार्यक्रम भारत में बच्चों के बीच भूख और निरक्षरता की दो सबसे अहम समस्याओं के रूप को संबोधित करना है। यह निःशुल्क दैनिक भोजन की पेशकश के द्वारा बच्चों को हर दिन कक्षा में लाने के लिए मदद करता है। इसके द्वारा भूखे बच्चों को स्कूल में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित किया जाता है ताकि वे शिक्षा के लाभ के माध्यम से स्वयं के लिए और अपने समुदायों के लिए एक बेहतर भविष्य बना सकें।

विभिन्न स्कूलों में नामांकन, प्रतिधारण, प्रदर्शन और बच्चों की संख्या को पूरा करने में उल्लेखनीय वृद्धि से इस योजना की सफलता को देखा जा सकता है। यह दिल्ली/एनसीआर के वंचित बच्चों को उनकी क्षमता का पता लगाना, एक सभ्य जीवन कमाना और समाज में एक सम्मानजनक जीवन जीना सिखा रहा है।⁵³

इस्कॉन 14 मध्याह्न भोजन केन्द्रों में खाना बनाना और मुफ्त भोजन देने की क्रिया को चलाता है। इस्कॉन द्वारा अकेले महाराष्ट्र में हर दिन 2,00,000 से अधिक बच्चों की सेवा की जा रही है।



इस्कॉन द्वारा निम्नलिखित स्थानों पर 14 केन्द्र चलाये जा रहे-

- मीरा रोड (महाराष्ट्र)
- ताड़देव (महाराष्ट्र)
- छपहकप (महाराष्ट्र)
- पालघर (महाराष्ट्र)
- दिल्ली
- फरीदाबाद (हरियाणा)

- जयपुर (राजस्थान)
- कुरुक्षेत्र (हरियाणा)
- नेल्लोर (आंध्र प्रदेश)
- नोएडा (उत्तर प्रदेश)
- राजमुंदरी (आंध्र प्रदेश)
- तिरुपति (आंध्र प्रदेश)
- उज्जैन (मध्य प्रदेश)
- कडप्पा (आंध्र प्रदेश)⁵⁴

2.7.3 गैर संरकारी संगठन: अन्नामित्तरा

मध्याह्न भोजन भारत सरकार का एक सामरिक कार्यक्रम है और यह इस्कॉन फूड रिलीफ फाउंडेशन द्वारा अन्नामित्तरा ब्रांड नाम के तहत देश भर के चुनिंदा स्कूलों में कार्यान्वित किया जा रहा है। इस परियोजना का उद्देश्य कुपोषण और निरक्षरता के दुष्चक्र से बच्चों को आजाद कराना है। यह सार्वजनिक ट्रस्ट धार्मिक, सांप्रदायिक तथा लाभ के लिए नहीं है और इसका गठन दिनांक 23 अप्रैल, 2004 बॉम्बे पब्लिक ट्रस्ट एक्ट, 1950 के तहत हुआ।

अन्नामित्तरा सही पोषण के साथ बच्चों को शिक्षा उपलब्ध कराने का समर्थन करने में विश्वास रखती है। यह कार्यक्रम इस विश्वास पर आधारित है कि “आप वो हैं जो आप खा रहे हैं”। जिस तरह से एक मां अपने बच्चे के लिए भोजन तैयार करती है उसी प्रकार दया और प्रेम के साथ अन्नामित्तरा के अन्तर्गत पौष्टिक भोजन तैयार किया जाता है जो प्रतिदिन हजारों बच्चों को स्कूल में आने के लिए उत्साहित करता है। अन्नामित्तरा भारत के 8 राज्यों (आंध्र प्रदेश, दिल्ली, हरियाणा, झारखंड, मध्य प्रदेश, महाराष्ट्र, राजस्थान और पश्चिम बंगाल) में अपनी 20 रसोई के माध्यम से प्रतिदिन 12 लाख बच्चों को भोजन उपलब्ध करवाने का कार्य करता है।⁵⁵

2.7.4 गैर सरकारी संगठन: अक्षय पात्र फाउंडेशन

अक्षय पात्र फाउंडेशन का इतिहास एक करुण कथा के साथ आरम्भ होता है। कलकत्ता के समीप, मायापुर नाम के गांव में एक दिन परम पूजनीय ए.सी. भक्तिवेदान्त स्वामी प्रभुपाद ने खिड़की से बाहर देखते हुए बच्चों के एक समूह को फेंके हुए भोजन के लिए आवारा कुत्तों के साथ लड़ते देखा। इस छोटी सी किन्तु दिल तोड़ देने वाली घटना से एक निश्चय उत्पन्न हुआ कि हमारे केन्द्र के दस मील के दायरे के अन्दर कोई भी भूखा नहीं रहेगा। उनके इस प्रेरणादायक संकल्प से हमें अक्षय पात्र फाउंडेशन को वह बनाने में मदद मिली जो वो आज है।⁵⁶ अक्षय पात्र फाउंडेशन ने जून 2000 में मध्याह्न भोजन योजना की शुरुआत की थी। तब यह बंगलुरु, कर्नाटक के पांच सरकारी विद्यालयों के 1,500 बच्चों को भोजन प्रदान करता था। पिछले 13 वर्षों के दौरान, भारत सरकार के सतत सहयोग तथा विभिन्न राज्य सरकारों एवं संबंधित संगठनों के योगदान से यह कार्यक्रम कई गुना वृद्धि हासिल कर चुका है। आज यह संगठन 10,050 सरकारी तथा सरकारी सहायता प्राप्त विद्यालयों में 13 लाख बच्चों को निःशुल्क मध्याह्न भोजन प्रदान करता है। संगठन वर्तमान में भारत के 9 राज्यों में 20 स्थानों पर उपस्थित है। अक्षय पात्र फाउंडेशन को विश्व का सबसे बड़े, गैर-सरकारी संस्था द्वारा संचालित मध्याह्न भोजन योजना का दर्जा दिया गया है। मध्याह्न भोजन योजना के क्रियान्वयन में अक्षय पात्र की भूमिका, विद्यालयी भोजन प्रदान करने मात्र से कहीं अधिक है। यह संगठन इस कार्यक्रम के माध्यम से दो सर्वाधिक महत्वपूर्ण लक्ष्यों भूख का उन्मूलन एवं प्राथमिक शिक्षा का सार्वभौमिकीकरण को प्राप्त करने पर लक्षित है।

यह गैर-लाभप्रद संगठन 'भारत का कोई भी बच्चा भूख की वजह से शिक्षा से वंचित नहीं होगा' के अपने संदृश्य की दिशा में कार्य करता है। इस संदृश्य को हासिल करने के लिए, अक्षय पात्र 'शिक्षा के लिए असीमित भोजन' प्रदान करता है। उदाहरण के लिए, उत्तर भारतीय रसोइयों रोटियां परोसती हैं वहीं दक्षिण भारतीय रसोइयों द्वारा चावल परोसे जाते हैं।⁵⁷

फाउंडेशन अपने प्रचालनों को दो भिन्न रसोई मॉडलों केन्द्रीयकृत एवं विकेन्द्रीयकृत के माध्यम से संचालित करता है। केन्द्रीयकृत रसोइयां विशाल,

फैक्ट्री-जैसी रसोई इकाइयाँ हैं जिनकी क्षमता आमतौर पर प्रतिदिन 1,00,000 तक बच्चों के लिए भोजन पकाने की होती है। केन्द्रीयकृत रसोइयों में प्रयुक्त प्रौद्योगिकी एवं प्रक्रिया हार्वर्ड (स्रोत) एवं कई अन्य प्रतिष्ठित विश्वविद्यालयों के पाठ्यक्रम तथा पाठ्यचर्या में अनुसन्धान एवं अध्ययन का विषय रही हैं। ऐसे स्थानों, जहां कठिन भौगोलिक भू-भाग एवं अनुपयुक्त सड़क संयोजकता जैसे कारक विशाल अवसरचना के निर्माण को समर्थित नहीं करते, वहां विकेन्द्रीकृत रसोई मॉडल आदर्श व्यवस्था होती है। विकेन्द्रीकृत रसोई इकाइयों का संचालन अक्षय पात्र के रसोई प्रक्रिया एवं प्रचालन मॉड्यूल के मार्गदर्शन एवं पर्यवेक्षण के अन्तर्गत महिला स्वयं सहायता समूहों (एसएचजी) द्वारा किया जाता है।⁵⁸

बाल स्वास्थ्य क्षेत्र के विभिन्न प्रतिष्ठित संगठनों द्वारा संचालित सर्वेक्षणों के अनुसार, देश की 40 प्रतिशत जनसंख्या 18 वर्ष से कम आयु की है। इसमें से 50 प्रतिशत से भी कम अंश विद्यालय जाता है। प्रतिदिन मात्र एक समय का भोजन जुटाने के लिए, आर्थिक और सामाजिक परिस्थितियां इन बच्चों को शिक्षा छोड़कर गुलामों जैसी नौकरियां चुनने पर विवश कर देती हैं। अनुसंधान से यह भी पता चला है कि भूख और कुपोषण की स्थिति की प्रधानता के कारण सार्वभौमिक शिक्षा पीछे छूट गई है। ये दो कारक, विद्यालयों में प्रवेश लेने की संख्याओं को घटाते हैं, प्रदर्शन स्तर को घटाते हैं और विद्यालय बीच में ही छोड़ देने की दरों को बढ़ाते हैं। बालिकाओं में ऐसा विशेषकर अधिक होता है। यह उन्हें काम करने से रोकती है और काम की बजाए अध्ययन करने और शिक्षित होने के लिए प्रोत्साहित करती है। इस प्रकार यह कार्यक्रम प्राथमिक शिक्षा के सार्वभौमिकीकरण में भी मदद करता है।

जब बात गुणवत्ता की हो तो अक्षय पात्र में हम कोई समझौता नहीं करते। इस गैर-लाभप्रद संस्था के कार्य को मध्याह्न भोजन भोजन कार्यक्रम की राष्ट्रीय दिशा-नियन्त्रक-सह-निरीक्षण समिति द्वारा सम्मानित किया जा चुका है। इस सार्वजनिक-निजी साझेदारी की सफलता को व्यापक रूप से सराहा गया है। फाउंडेशन को द ग्लोबल जर्नल द्वारा विश्व की शीर्ष 100 गैर-सरकारी संस्थाओं के मध्य 23वां स्थान देकर वैश्विक रूप से सम्मानित भी किया गया है।⁵⁹

सदर्भ सूची

1. <http://mhrd.gov.in/hi/mid-day-meal-hindi>
2. कवर, रमेश चन्द्र, "शरीर रचना, क्रिया विज्ञान एवं स्वास्थ्य शिक्षा", अमित ब्रदर्स पब्लिशर्स, नागपुर, 1995।
3. सूचना एवं प्रसारण मंत्रालय, प्रकाशन विभाग, भारत सरकार, 2008, पृष्ठ संख्या 213
4. रानी, आशा और भगवान, विष्णु, "मिड-डे मील स्कीम इन इंडिया: ए बर्डज आई वयू", रिमार्किंग: मल्टी-डिस्सीप्लीनेरी इंटरनैशनल जर्नल, सोशल रिसर्च फाउंडेशन, कानपूर ISSN No. 2394-0344, वोल-1, इश्यू-1, जून, 2014, पेज नं. 15
5. हरियाणा सरकार निर्देशानुसार, "मध्याह्न भोजन योजना प्रबन्ध" चण्डीगढ़, फरवरी 10, 2010
6. <http://hi.vikaspedia.in/mdm>
7. "वर्ल्ड फूड प्रोग्राम स्टेट ऑफ स्कूल फीडिंग" वर्ल्डवाइड, 2013 नामक रिपोर्ट (www.im4change.org)
8. भारत का राजपत्र, "स्कूल शिक्षा और साक्षरता विकास, अधिसूचना", मानव संसाधन विकास मंत्रालय, नई दिल्ली, 30 सितम्बर, 2015
9. <http://www.hindi.drishtias.com>
10. "नैशनल प्रोग्राम ऑफ मिड डे मील इन स्कूलज़", डारक्ट्रेट ऑफ एलीमैण्टरी एंड मास एजुकेशन, मेघालया, शिलांग।
11. डब्ल्यूडब्ल्यूडब्ल्यू.मिडडेमील.गर्वनमेंट.इन
12. सटैक्चर/ओरेगेनार्इजेशनऑफमिडडेमील.कॉम
13. डब्ल्यूडब्ल्यूडब्ल्यू.एजुकेशन.निक.इन.ऐरिक.ऐड.गर्वनमेंट
14. डब्ल्यूडब्ल्यूडब्ल्यू.एजुकेशन.निक.इन.ऐरिक.ऐड.गर्वनमेंट
15. जिला मौलिक प्राथमिक शिक्षा कार्यालय, फतेहाबाद (हरियाणा), 2015
16. ग्रामीण विकास एवं पंचायती राज विभाग, 'माध्याह्न भोजन योजना कार्यक्रम, दिशा निर्देश', 2006, पृष्ठ संख्या 16-18

17. जिला मौलिक प्राथमिक शिक्षा कार्यालय, फतेहाबाद (हरियाणा), 2014
18. <http://www.rajsthan.org>
19. "नैशनल प्रोगाम फॉर न्यूट्रीशन स्पाॅर्ट टू प्राईमरी एजुकेशन, मिड डे मील स्कीम, गाइड लाईन", (HRD, SELD) मानव संसाधन विकास मंत्रालय (स्कूल शिक्षा साक्षरता विभाग), सितम्बर, 2006, पृष्ठ संख्या 3
20. ग्रामीण विकास एवं पंचायती राज विभाग, "मध्याह्न भोजन योजना कार्यक्रम, दिशा-निर्देश", राज्य सरकार, जयपुर, 2006, पृष्ठ संख्या 3-4
21. <http://www.upmdm.org>
22. निदेशक मौलिक शिक्षा, हरियाणा "मिड-डे-मील स्कीम के अन्तर्गत राजकीय/मान्यता प्राप्त स्कूलों में कार्यरत कुक-कम-हैल्पर के सम्बन्ध में जिलों से प्राप्त शिकायतों के निपटाने हेतु दिशा-निर्देश जारी करने बारे", यादि क्रमांक 04/27-2011 एम0डी0एम0 (2), शिक्षा सदन, सैक्टर-5, पंचकूला, हरियाणा, दिनांक 24.12.2014, पृष्ठ संख्या 1-4.
23. वही
24. वही
25. वही
26. वही
27. वही
28. वही
29. एस.ओ.पी. नं. 01, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री-हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 3.
30. एस.ओ.पी. नं. 02, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री-हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 4.
31. एस.ओ.पी. नं. 03, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री-हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 5-6.
32. एस.ओ.पी. नं. 04, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री-हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 7.

45. एस.ओ.पी. नं. 21, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री—हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 29.
46. एस.ओ.पी. नं. 22, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री—हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 30.
47. एस.ओ.पी. नं. 23, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री—हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 31.
48. एस.ओ.पी. नं. 25, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री—हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 35.
49. एस.ओ.पी. नं. 26, मध्याह्न भोजन योजना प्रशिक्षण सामग्री—हरियाणा सरकार की मूल लिपि, निदेशालय मौलिक शिक्षा विभाग, पंचकूला, पृष्ठ संख्या 36.
50. <https://uttarpradesh.akshayapatra.org>
51. वही
52. वही
53. <http://www.delhimdm.com/>
54. https://en.wikipedia.org/wiki/ISKCON_Food_Relief_Foundation
55. <http://annamrita.org/>
56. <https://www.akshayapatra.org>
57. वही
58. <https://uttarpradesh.akshayapatra.org>
59. वही