

शालेय पोषण आहार योजना

शालेय पोषण आहार ही केंद्र पुरस्कृत योजना असुन या योजने अंतर्गत शासकीय, स्थानिक स्वराज्य संस्था, खाजगी अनुदानित व अंशतः अनुदानित शाळा, मदरसा/मक्तबा NCLP(Spl.Tr.Centers) मधील इ.१ ते ८वी च्या विद्यार्थ्यांना दुपारचे जेवन देण्यात येते. या योजने अंतर्गत विद्यार्थ्यांना खालील प्रमाणे लाभ देण्यात येतो.

अनु. क्र.	इयत्ता	उष्मांक	प्रथिने (ग्रॅम)	तांदुळ (ग्रॅम)	डाळी (ग्रॅम)	तेल (ग्रॅम)	भाज्या (ग्रॅम)
१	१ली ते ५ वी	४५०	१२ ग्रॅ.	१०० ग्रॅ.	२० ग्रॅ.	५.० ग्रॅ.	५० ग्रॅ.
२	६ वी ते ८वी	७००	२० ग्रॅ.	१५० ग्रॅ.	३० ग्रॅ.	७.५ ग्रॅ.	७५ ग्रॅ.

शालेय पोषण आहार योजने अंतर्गत विद्यार्थ्यांना आवश्यक प्रथिनेयुक्त, गुणवत्तापूर्ण, रुचकर व आरोग्यास पोषक आहार मिळणे आवश्यक आहे. शालेय पोषण आहार योजने अंतर्गत पात्र शाळामध्ये नियमित आहार शिजविला जातो. आहार शिजवितांना योग्य काळजी घेण्याकरिता पुढील प्रमाणे मार्गदर्शक सुचना निर्गमित करण्यात येत आहे:-

शालेय पोषण आहारची गुणवत्ता आणि अन्नाची सुरक्षितता या दोन्ही बाबी स्वयंपाकगृहातील अन्न हाताळण्याच्या कार्यपध्दतीशी निगडीत आहे. शाळामध्ये शिजविला जाणारा आहार हा विद्यार्थ्यांना पोषक असावा, अन्न भेसळ, रोगजंतू, कृत्रिम रंग, मिश्रित नसावा. अन्न दुषित होण्यापासुन टाळण्याकरिता वस्तुची निवड त्यांची हाताळणी, आहार तयार करणे व साठवणुक या प्रक्रिया योग्य प्रकारे करणे गरजेचे आहे. संभाव्य धोका टाळण्याकरिता योग्य खबरदारी घेणे आवश्यक आहे. हानीकारक रसायने व सुक्ष्मजीव यामुळे अन्न दुषित होते. व दुषित अन्नाचे सेवन केल्यास त्याचा प्रकृतीवर विपरीत परिणाम होतो.

खालील तीन बाबींमुळे अन्न दुषित होते.

- जैविकघटक: (Biological Contaminant) यामध्ये बॅक्टेरीचा, इस्ट, रोगजंतू, परजीव यांचा समावेश होतो. सदर घटक हे हवा, अन्न पाणी, माती, जनावरे व मनुष्य यामध्ये असतात.
- अन्नघटकांची हाताळणी करताना : (Physical Contaminant) लहान खडे, दगड, धातू, काच, लाकूड, किटक माती, घाण, दागिने, केस, नखे, तोंडावर हात न ठेवता शिंकणे/ खोकणे यामुळे अन्न दुषित होते. त्यामुळे अन्न/खाद्य पदार्थ हाताळताना दक्षता घेणे आवश्यक आहे.

- C) रासायनिक घटक :(Chemical Contaminant) यामध्ये साफसफाई व स्वच्छता याकरिता वापरण्यात येणारी रासायनिक द्रव्ये, रंग द्रव्ये, किटकनाशके, खते, किड नियंत्रक (Pest Control) पाण्यावर प्रकिया करण्यात येणारी रसायने, बुरशीनाशक द्रव्य याचा समावेश होतो.

१.२ तांदुळाची उचल व वाहतूक

- शालेय पोषण आहार योजने अंतर्गत तांदुळ हा भारतीय अन्न महामंडळाकडून प्राप्त होतो. भारतीय अन्न महामंडळाने योजने अंतर्गत FAQ प्रतिचा तांदूळ उपलब्ध करून देणे आवश्यक आहे. तसेच FCI ने तांदुळ पुरवण्यासंबंधी अडचणी सोडविणे करिता प्रत्येक राज्याकरिता स्वतंत्र Nodal Officer ची नियुक्ती करणे आवश्यक आहे.
- FCI गोदामातून तांदुळाची उचल करण्यापूर्वी ज्या साठयामधून योजने अंतर्गत तांदुळ उचलण्यात येणार आहे. त्यामधून तीन नमूने FCI प्रतिनिधी व जिल्हा परिषद प्रतिनिधी यांचे उपस्थितीत घेण्यात यावे व सिलबंद करून सदर नमुन्यातील एक नमुना जिल्हास्तरावरील शिक्षण विभाग, FCI जिल्हा कार्यालय व उर्वरित एक नमुना संबंधीत डेपो मध्ये ठेवण्यात यावा.
- सदर नमुने पुढील तीन महिन्यांकरिता जतन करून ठेवण्यात यावेत. सदर कालावधीमध्ये पुरविण्यात आलेल्या तांदुळाच्या प्रतिबाबत काही तक्रारी उद्भवल्यास नमुन्याचा उपयोग तांदुळाच्या प्रतिची खात्री/शाहनिशा करणे करिता करण्यात यावा.

१.३ तेल,डाळी व मसाले खरेदी.

- योजने अंतर्गत पॅक असलेले मिठ, मसाले, तेल, (अॅगमार्क असलेले) खरेदी करण्यात यावे. खुले साहित्य कधी ही खरेदी करू नये. पॅक वस्तु वरिल उत्पादनाचा दिनाक व समाप्तीचा दिनाक (Expiry Date) तपासण्यात यावा.
- डबल फोर्टी फाईड आयोजाईट मिठाचा वापर करण्यात यावा. धान्य कोठ्यांमध्येच साठविण्यात यावे. डाळ, मसाले व इतर पदार्थ प्लास्टीकच्या डब्यामध्ये साठविल्यास उत्तम.

१.४ नाशवंत पदार्थ खरेदी करतांना घ्यावयाची काळजी.

- पाले/फळभाज्या, नाशवंत पदार्थ मसाले हे ताजे खरेदी करावेत. सदरचे पदार्थ नाशवंत असल्याने साठवून ठेवू नयेत.
- नाशवंत पदार्थ प्लास्टीकच्या पिशवीत साठवून ठेवू नयेत. तसेच सुर्यप्रकाशापासून दुर थंड ठिकाणी ठेवावे.
- फळे, पाले / फळेभाज्या इत्यादी Zero Energy Cool चेंबरर्स मध्ये साठविण्यात यावे. फळे, पाले / फळभाज्या यामध्ये जास्त आद्रता असल्याने

सदरचे पदार्थ लवकर खराब होतात. Zero Energy Cool चेंबरर्स विटा, वाळू, बांबू, खास, धान्याच्या गोण्या यांपासुन सहज तयार करता येवू शकते. उन्हाळ्याच्या दिवसात नाशवंत पदार्थ ठेवण्याकरिता Zero Energy Cool चेंबरर्स फार उपयोगी ठरते.

- iv. प्रथम आलेले खादय पदार्थ/धान्य प्रथम वापरण्यात यावे. FEFO (First Expire First Out) Or FIFO (First in First Out) या पध्दतीप्रमाणे खादय पदार्थ उपयोगी आणावेत.
- v. आहार शिजविण्याकरिता वापरण्यात येणारे भांडी स्वच्छ असल्याची खात्री करण्यात यावी.
- vi. योजने अंतर्गत धान्य इतर पदार्थ काळजीपूर्वक स्विकारण्यात /खरेदी करण्यात यावेत. धान्य सुक्ष्मजीव, किटकनाशके व औषधी, इतर विषारी घटक विरहीत असल्याची खात्री करावी.
- vii. योजने अंतर्गत धान्य, तेल मसाले इत्यादी आवश्यकते नुसार व साठवणुक क्षमतेनुसार खरेदी करण्यात यावेत. तसेच पॅक वस्तु खरेदी करतांना त्यावरील उत्पादनाचा दिनाक व समाप्तीचा दिनाक तपासण्यात यावा.

१.५ धान्य व धान्यादी मालाची साठवणुक

- i. शाळेमध्ये पुरविण्यात आलेले /खरेदी करण्यात आलेले धान्य तीन महिन्यांच्या कालावधीमध्ये वापरण्यात यावे. धान्य हवा बंद (AirTight) कोठ्या, गोण्यामध्ये ठेवावे, धान्य किडे, उंदीर, घुस यापासुन सुरक्षित राहिल याची दक्षता घ्यावी. धान्य जमिनीवर ठेवू नये. लाकडाच्या फळीवर जमिनीपासुन उंचीवर ठेवावे.
- ii. धान्य साठविण्यात येणा-या कोठ्या/डबे ठराविक कालावधी नंतर स्वच्छ करण्यात यावेत. आहार शिजविण्याकरिता वापरण्यात येणारे धान्य व इतर घटक भेसळ, किटक व घाण यामुळे बाधीत झालेले नसावे.
- iii. खाद्यपदार्थ कोरड्या व थंड ठिकाणी ठेवावे. खाद्य पदार्थ इतर पदार्थांच्या शेजारी ठेवू नये तसे न केल्यास खाद्य पदार्थ दुषित होण्याची शक्यता नाकारता येत नाही.
- iv. खाद्य पदार्थ सुरक्षित ठेवण्यात यावे. इंधन, जंतुनाशके, कपडे धुण्याची पावडर इ.वस्तु खाद्य पदार्थांपासुन दुर ठेवाव्यात.
- v. शाळेमध्ये धान्यादी माल आल्यानंतर तो व्यवस्थित ठेवण्याची कार्यवाही करावी. अन्न शिजविण्यासाठी नियुक्त केलेल्या यंत्रणेने अन्न शिजविण्यापुर्वी मालाची काळजीपूर्वक साफसफाई करावी. तसेच अन्न शिजविण्यापुर्वी सदर माल चांगला आहे याची खात्री करावी.

१.६ आहार तयार करतांना घ्यावयाची काळजी.

- i. आहार तयार करणे करिता वापरण्यात येणारे धान्य तसेच भाजीपाला स्वच्छ करून धुवून नंतर वापरण्यात यावा.
- ii. पोषण आहार स्वच्छ ठिकाणी शिजविण्यात यावा व आजुबाजुचा परिसर स्वच्छ ठेवण्यात यावा. अन्न शिजवितांना भांडयावर झाकण ठेवावे जेणे करून अन्नातील जीवनसत्व नष्ट होणार नाही.
- iii. तृणधान्य व कडधान्य यामध्ये खुप प्रमाणात प्रथिने असतात. तृणधान्य व कडधान्याचे प्रमाण ३: १ ते ५ :१ या प्रमाणात असावे. मोड आलेल्या धान्यांमध्ये अधिक पोषणतत्वे असतात. त्यामुळे आहारात यांचा समावेश करावा.
- iv. पाले/फळभाज्या कापण्यापुर्वी धुवाव्यात.
- v. पाले /फळभाज्या कापण्याकरिता स्वच्छ सुरी वापरावी.

१.६.२ आहार शिजवितांना घ्यावयाची काळजी

- i. पोषण आहार स्वच्छ ठिकाणी शिजविण्यात यावा व आजुबाजुचा परिसर स्वच्छ ठेवण्यात यावा. अन्न शिजवितांना भांडयावर झाकण ठेवावे जेणे करून अन्नातील जीवनसत्व नष्ट होणार नाही.
- ii. स्वयंपाका करिता वापरण्यात येणारी भांडी स्वच्छ असल्याची खात्री करावी.
- iii. आहार शिजल्यावर तात्काळ त्याचे वाटप विद्यार्थ्यांना करण्यात यावे.
- iv. शाकाहारी व मांसहारी पदार्थ वेगवेगळे ठेवण्यात यावे. फ्रिजमध्ये साहित्याची साठवणूक करण्यात येत असल्यास आठवडयातुन एकदा फ्रिज स्वच्छ करण्यात यावा.
- v. योजने अंतर्गत आहार तयार करणे करिता, विद्यार्थ्यांना आहाराचे वाटप करणे करिता आवश्यक स्वयंपाकी /मदतनीस यांची नियुक्ती करण्यात यावी.
- vi. योजना यशस्वी होण्याकरिता तसेच अंमलबजावणीतील अडचणी सोडवणे करिता त्यामध्ये माता, पालक तसेच समाजाचा सहभाग असणे आवश्यक आहे. योजनेपासून मिळणार फायदे विद्यार्थ्यांना, पालकांना तसेच समाजास माहिती होणेकरिता आपले जिल्हयातील सर्व पात्र शाळांमध्ये MDM Logo व टोल फ्री नंबर दर्शनीय भागात पेंट करण्यात यावा व पालकांच्या सभेमध्ये योजनेबाबत त्यांना माहिती देण्यात यावी.
- vii. शालेय पोषण आहार योजने अंतर्गत आहार तयार करतांना आहाराचे विद्यार्थ्यांना वाटप करतांना तसेच आहार तयार करतांना आहार शिजविणाऱ्या यंत्रणे कडुन आवश्यक दक्षता घेण्यात येत असल्याची नियमित तपासणी शाळां व्यवस्थापन समिती सदस्यांनी आळी पाळीने करावी. तसेच या प्रक्रियेमध्ये पालकांना सहभागी करून घेतल्यास योजनेच्या अधिक प्रभावी अंमलबजावणी करिता मदत होईल.
- viii. पावसाळ्याच्या दिवसांत अन्न शिजवितांना स्वच्छतेबाबत विशेष काळजी घेणे आवश्यक आहे.

१.७ आहाराची चव घेण्याबाबत.

- i. मुलांना शालेय पोषण आहार देण्यापूर्वी अर्धा तास अगोदर संबंधित शाळेच्या मुख्याध्यापकांनी (किंवा वरिष्ठ शिक्षकांनी) अन्नाची चव घ्यावी. आणि चव नोंदवहीमध्ये नोंद करावी. त्याशिवाय अन्न शिजविणा-या यंत्रणेच्या व्यक्तींनीही मुख्याध्यापक/शिक्षक यांचे समक्ष अन्नाची चव घेऊन अर्ध्या तासानंतर मुलांना अन्न खाण्यास द्यावे. सदर सूचनेचे काटेकोरपणे पालन करण्यात यावे.
- ii. शालेय पोषण आहार योजने अंतर्गत पुरविण्यात येणा-या अन्नाचा दर्जा वेळोवेळी शासकीय NABL अथवा शासन मान्य प्रयोग्यशाळेतून तपासून घेण्यात यावा.

१.८ परिसर स्वच्छता

- i. जेवताना/वाढताना अन्न सांडणार नाही तसेच सांडलेल्या अन्नामुळे परिसर अस्वच्छ होणार नाही याची दक्षता घेण्यात यावी.
- ii. पोषण आहार स्वच्छ ठिकाणी शिजविण्यात यावा व आजुबाजुचा परिसर स्वच्छ ठेवण्यात यावा. अन्न शिजवितांना भांड्यावर झाकण ठेवावे जेणे करून अन्नातील जीवनसत्व नष्ट होणार नाही.
- iii. स्वयंपांकगृह स्वच्छ व कोरडे असावे.

१.९ भांडी व इतर साहित्यांची स्वच्छता.

- i. आहार तयार करतांना वापरण्यात येणारी भांडी रोज स्वच्छ करण्यात यावी.
- ii. स्वयंपांकगृह, स्वयंपांकगृहातील कपाटे, टेबल नियमित स्वच्छ करण्यात यावीत.
- iii. भांडी स्वच्छ करण्या करिता साबणाचा वापर करावा. भांडी धुताल्यानंतर स्वच्छ कापडाने पुसण्यात यावीत.
- iv. हात पुसण्याकरिता स्वच्छ कपडा वापरावा.
- v. खोली पुसण्या करिता वापरण्यात येणा-या कापडाने भांडी किंवा टेबल पुसू नये.
- vi. स्वयंपाकाकरिता वापरण्यात येणारी भांडी व इतर साहित्य इतर ठिकाणी वापरू नये.
- vii. शिजविलेले अन्न / अन्न पदार्थ नेहमी झाकून ठेवावे.

१.१० स्वयंपाकी व मदतनीस यांची वैयक्तिक स्वच्छता व आरोग्य तपासणी

- i. स्वयंपाकी व मदतनीस यांनी व्यक्तिशः स्वतःच्या आरोग्या बद्दल जागृत असणे व वैयक्तिक स्वच्छता कायम बाळगणे आवश्यक आहे.
- ii. तसेच संसर्गजन्य आजार असणाऱ्या व्यक्ती कामावर घेण्यास अपात्र असतील.
- iii. दर सहा महिन्यांनी स्वयंपाकी व मदतनीस यांची आरोग्य तपासणी करून काम करण्यात शारीरिक दृष्ट्या पात्र असल्याची खात्री करण्यात यावी. (वैद्यकिय प्रमाणपत्र देण्यात यावे)
- iv. जर स्वयंपाकी व मदतनीस याला एखाद्या साथीच्या आजाराची लागण झाल्याचे निदर्शनास आले तर त्याने स्वतः पर्यवक्षकास त्याबाबत सांगावे. (साथीचे आजार म्हणजे उदा डायटिया, त्वचारोग, काविळ इ.)
- v. भोजन हाताळणा-या सर्वांनीच स्वच्छ कपडे परिधान करावे, नखे कापलेली असावीत आणि प्रत्येक वेळी हात साबनाने धुवून स्वच्छ करूनच अन्न शिजविण्याच्या प्रक्रियेत सहभागी व्हावे.
- vi. सर्व स्वयंपाकी व मदतनीस यांना अन्न सुरक्षा व आरोग्यदायी असण्यासाठी विविध बाबींबाबत सुचना व प्रशिक्षण देण्यात यावे.
 - a) तसेच त्यांना त्यांच्या कामाचे स्वरूप, विविध प्रकारचे अन्न धान्य हाताळणे, तयार करणे, वाटप करणे याबाबत अवगत करणे आवश्यक आहे. देण्यात येणा-या प्रशिक्षणाबाबत नियमितपणे आढावा घेऊन आवश्यक सुधारणा करण्यात यावा.
 - b) नेल पॉलीश किंवा कृत्रिम नखे यांचा वापर तसेच अन्न दुषित करणारे कोणतेही दागिने त्यांनी वापरू नये.
 - c) अन्न शिजविताना दात कोरणे, धुम्रपान करणे, थुंकणे, नाक पुसणे, खोकणे अशा सारखे प्रकार करू नयेत.
 - d) स्वयंपाकी व मदतनीस यांना सुरक्षित व पुरेसे कपडे असावे, डोक्यावर केसांना व्यवस्थित बांधण्यात यावे.
 - e) स्वयंपाकी व मदतनीस यांनी योग्य प्रकारचे कपडे परिधान केले असल्याबाबतची खात्री करण्यात यावी.
 - f) स्वयंपाकी व मदतनीस यांनी प्रत्येक वेळी काम पुन्हा सुरु करण्यापुर्वी हात स्वच्छ धुवावेत. जसे सर्दी/ कफ बाहेर पडतेवेळी, स्वच्छता गृहातुन बाहेर आल्यानंतर, दुरध्वनी घेतल्यानंतर इ. तसेच काही व्यक्तींना नाक खाजविणे, केसात हात फिरविणे, डोळे चोळणे, कान, चेहरा, दाढी, शरिर खाजविणे अशा सवयी असतात. अशा गोष्टींमुळे सुध्दा अन्न दुषित होते त्याकरिता प्रत्येकवेळी काम पुन्हा सुरु करतांना हात स्वच्छ करणे आवश्यक आहे.

१.११ PEST Control(किटक नियंत्रण) (किटकांचा उपद्रव्य/प्रादुर्भाव टाळणेसाठी उपाय योजना)

- I. किटक नियंत्रण करण्यासाठी स्वच्छता ही अत्यंत आवश्यक आहे. खिडक्या, व्हेन्टिलेटरर्स व दारे यांना वायरची जाळी बसविणे यामुळे किटकं आत येण्यास मज्जाव होईल.
- II. सर्वसाधारणपणे कोणत्याच प्रकारचे किटक नाशक अन्न शिजविण्याच्या ठिकाणी वापरण्यात येऊ नये. जर किटक नाशकांचा वापर करावयाचा असेल तर ते वापरण्यापुर्वी व्यक्तींनी भांडी, अन्न यांना त्रास होणार नाही याची काळजी घ्यावी. किटक नाशके त्यांच्या मुळ पॅकींग मध्येच ठेवावित. खाद्य पदार्थापासुन स्वतंत्र कुलपात ठेवावे. त्याचावर स्पष्टपणे किटकनाशक असल्याचे Label लावावे. किटकनाशकांच्या वापराबाबत दिनाक निहाय स्वतंत्र नोंदी घेण्यात याव्यात.
- III. स्वयंपाकगृह व अन्नधान्य साठवणुकिची जागा निटनिटेकी व स्वच्छ ठेवणे आवश्यक आहे. सदर ठिकाणी हवा खेळती राहणे सुध्दा आवश्यक आहे. कोठेही छिद्र, बिळ असेल तर ते बंद करावे. सांडपाण्यांच्या जागीसुध्दा जाळी असावी. ज्या जागेतुन किटक आत येवु शकतील अशा ठिकाणी जाळी, ग्रील आवश्यकते नुसार बसवून किटकांचा निर्बंध करण्यात यावा.
- IV. सर्व शिक्षा अभियांन अंतर्गत शाळा दुरुस्ती करता अनुदानातुन ही कामे करता येतात. शाळेतील स्वयंपाक गृहात आगी सारख्या संभाव्य घटनां घडल्यास त्याकरिता आवश्यक अग्नीशामक यंत्र व पुरेशी व्यवस्था शाळेत असणे आवश्यक आहे.

१.१२. मुलांच्या स्वच्छतेबाबत (मुलांच्या हातांची स्वच्छता)

- शाळेच्या दैनंदिन वेळापत्रकांत विद्यार्थी, स्वयंपाकी व मदतनीस, शिक्षक यांना साबणलावुन हात स्वच्छ धुण्याकरिता विशेष लक्ष व वेळ प्रदान करण्यात यावा.
- i. या प्रक्रियेत मुलांच्या हात धुण्याकडे विशेष लक्ष देण्यात यावे.
 - ii. मुलांनी जेवण्यापुर्वी आणि जेवणानंतर साबण लावुन हात धुणे यावर प्रामुख्याने भर देणे आवश्यक आहे. शाळांनी हात धुण्याकरिता एक स्वतंत्र जागा ठरवुन जास्तीत जास्त मुलांना एकाच वेळी हात धुता येतील अशी व्यवस्था करावी. २०-३० प्लॅस्टिकच्या बाटल्यांमध्ये Liquid Hand Soap जर पातळ करुन भरुन ठेवला तर एकाच वेळी २०-३० मुले सहजच सदर साबणचा वापर करु शकतील.
 - iii. ज्या शाळांमध्ये हात धुण्याची व्यवस्था पुरेशी नसेल तर अशा ठिकाणी स्वतंत्र बादली व मग ची व्यवस्था करुन मुलांना हात धुण्याची व्यवस्था उपलब्ध करुन दयावी.

१.१३. सुरक्षित व आरोग्यदायी आहाराकरिता आवश्यक पायाभूत सुविधा

- i. स्वयंपाक गृह व अन्न धान्य साठवणूक जागेच्या सुरक्षितता व स्वच्छतेकरिता मार्गदर्शकतत्वे.
- ii. स्वयंपाकगृह स्वच्छ व मोकळ्या जागी असावे आजुबाजुच्या परिसर स्वच्छ व सुरक्षित असून हवा खेळती असावी.
- iii. स्वयंपाकगृहाचे छत, भिंती व जमिन चांगल्या व सुव्यवस्थित असणे गरजेचे आहे. त्यांचेही देखरेख वरचेवर होणे आवश्यक आहे. भिंती, छत व जमिन यांचे पोपडे वगैरे निघालेले नसावेत, जमिन, भिंती उखडलेल्या नसाव्यात. भिंतीना व छताला मुलामा दिलेला असावा. जमिनीला फरश्या बसविलेल्या असाव्यात स्वच्छ करण्याकरिता सोयीच्या असाव्यात.
- iv. स्वयंपाकगृहाची जागा आवश्यकतेनुसार परिणामकारक जंतुनाशकांनी स्वच्छ करावी. परिसर किटकांच्या प्रादुर्भावापासुन मुक्त ठेवावा. शालेय पोषण आहार शिजवत असतांना व तयार झाल्यानंतरही कोणत्याच प्रकारचे जंतुनाशक फवारे वापरू नयेत. माश्यांसारखे किटकांना उडविण्याकरिता पुढ्यांचा वगैरे वापर करावा. स्वयंपाक गृहाची दारे खिडक्या व्यवस्थित बंद करता येणारी असावी. खिडक्यांना बारिक जाळ्या बसविण्यात याव्यात. सांडपाणी वाहून जाण्याकरिता असलेली जागा सुध्दा जाळी किंवा पत्र्याने अच्छादित करण्यात यावीत. ज्यामुळे परिसर हा किंटक व जंतुपासुन मुक्त राहिल. स्वयंपाकाकरिता वापरण्यात येणारे पाणी पिण्यास योग्य असावे.
परिसरमध्ये नियमित पिण्याच्या पाण्याची व्यवस्था असणे आवश्यक आहे. पिण्याच्या पाण्याचा पुरवठा जर खंडित झाला किंवा पुरेसा उपलब्ध झाला नाही तर पिण्याचे पाणी पुरेशा प्रमाणात साठविण्याची व्यवस्था असावी. त्यामुळे नियमित पाणी पुरवठा खंडित झाल्यावर सदर साठविलेले पाणी अन्न शिजविणे व हात धुणेकरिता वापरता येईल. अन्न शिजविण्याची भांडी स्वच्छ व धुण्याकरिता स्वतंत्र व्यवस्था करण्यात यावी. सर्व प्रकारची ताट/ भांडी वापरून झाल्यानंतर धुवून स्वच्छ करून वाळवून स्वयंपाकगृह वा साठवणुकीच्या जागी ठेवावीत. सदर जागेत ठेवल्यानंतर भांड्यांना बुरशी / घुस यांचा प्रादुर्भाव होणार नाही याची दक्षता घ्यावी. त्यासाठी भांडी ठेवण्याच्या जागी हवा खेळती असावी.
- v. सर्व भांडी भिंतीपासुन लांब ठेवावीत ज्यामुळे भांड्याच्या स्वच्छतेकडे लक्ष देणे सोयीचे होईल.
- vi. चांगल्या प्रकारची सांडपाणी व्यवस्था असावी. सांडपाणी व्यवस्था कायम कार्यरत असल्याची खात्री करावी. त्याचप्रमाणे उरलेल्या अन्नाची, वापरण्यात योग्य नसलेल्या वस्तुंची योग्य विल्हेवाट लावण्याची व्यवस्था असावी.

- vii. स्वयंपाकगृह हे वाया जाणारे पाणी, स्वच्छतागृह, उघडी सांडपाणी व्यवस्था आणि भटकेप्राणी यांचे पासुन लांब असावे. घाणीचे साम्राज्य तयार होईल अशा बाबी स्वयंपाकगृहा पासुन काळजीपूर्वक लांब ठेवाव्यात.
- viii. स्वयंपाकगृह वर्गखोल्यापासुन लांब परंतु सुरक्षित व सहजासहजी ने-आण करता येईल अशा ठिकाणी असावे.
- ix. स्वयंपाक गृहाची रचना/मांडणी अशी असावी की अन्न शिजवतांना किंवा शिजविण्याच्या प्रक्रिये वेळी भाज्या / डाळी /कडधान्य धुतांना यांची एकमेकांपासुन अस्वच्छता / घाण निर्माण होणार नाही यांची दक्षता घ्यावी. स्वयंपाकगृहांच्या भिंती/छत जमिन अतिशय चांगल्या व स्वच्छ असाव्यात. व स्वच्छता कायम ठेवावी. स्वयंपाकगृहात जाळी, जळमटे, घाण व कोंदटपणा/दमटपणा नसावा.
- x. स्वयंपाकगृहातील जमिनीचा उतार व्यवस्थित असावा.जेणेकरुन सांडपाण्याचा प्रवाह अन्न शिजविण्याच्या जागेपासुन लांब असावा किंवा विरुध्द दिशेला असावा. सांडपाण्याच्या जागेतुन झुरळ, मुग्यां इ. सारखे किंटक अन्न शिजविण्याच्या जागी येणार नाहीत याची पुरेशी व्यवस्था केलेली असावी. स्वयंपाकगृहाच्या दारे-खिडकांना व्यवस्थित तावदाने असावीत. खिडक्यांना जाळया बसविलेल्या असाव्यात जेणे करुन माशांचा, चिलटे, पाखरे अशांचा प्रादुर्भाव होणार नाही. आणि खिडक्या उघडया ठेवुन सदर खोलीत हवा खेळती राहिल. पाली आणि झुरळ सुध्दा बाहेरुन खोलीत येऊ शकणार नाहीत. अन्न धान्याची साठवणुकीची पोती, कोरडया जमिनिपासुन थोडया उंचीवर म्हणजे पाट किंवा फळया किंवा स्टँडवर ठेवण्याची व्यवस्था करावी.
- xi. स्वयंपाकगृहात हवा खेळती राहण्याकरिता ठेवण्यात येणारे दारे व खिडक्या अशा असाव्यात की जेणेकरुन आहार शिजविण्याच्या ठिकाणी शुध्द हवा व भरपूर उजेड येईल. जर अगदीच अशा प्रकारची व्यवस्था होऊ शकत नसेल तर Exhaust Fan सारखी कृत्रिम व्यवस्था करण्यात यावी. स्वयंपाक गृहाला झरोका सुध्दा ठेवता येऊ शकतो.
- xii. स्वयंपाकी मदतनीस यांच्याकरिता स्वयंपाक गृहात स्वकृतदर्शनी स्थानिक भाषेमध्ये आहार शिजवितांना व स्वयंपाकगृह साठवणुकची जागा याबाबत कोणत्या गोष्टी कराव्यात आणि कोणत्या गोष्टी करू नयेत याचा फलक लावलेला असावा.
- xiii. स्वयंपाकगृहाकरिता योग्य ठिकाणी चिमण्या/ धुराडे/ झरोका असावा. जेणे करुन फोडणी, धुर याला बाहेर जाणेसाठी जागा मिळेल आणि स्वयंपाकगृह तेलकट, चिकट, धुरकट होणार नाहीत. धुराडयातुन पाली/ सरपटणारे प्राणी आत येऊ शकणार नाहीत याची दक्षता घ्यावी. अन्न शिजविण्याकरिता वापरण्यात येणारे इंधन (रॉकेल/जळावु लाकुड/Lpg गॅस/कोळसा) सुरक्षित जागी साठवुन ठेवावे. हे ज्वलनशिल वस्तु असल्यामुळे काळजीपूर्वक ठेवण्यात

- यावे. शक्यतो धुरविरहित चुलींचा वापर करण्यात यावा. स्वयंपाकगृहात कायम भरपुर सुर्यप्रकाश किंवा कृत्रिम उजेड असावा.
- xiv. स्वयंपाकाकरिता रॉकेल/गॅस वापरत असतील तर स्वयंपाकी मदतनीस यांना स्टोव्ह/गॅस सिलेडर हाताळणीबाबत प्रशिक्षण देणे आवश्यक आहे. स्वयंपाक शिजविण्याकरिता ओटा बांधलेला असावा. ओटा असा बांधावा की त्याजागी भरपुर उजेड खेळती हवा व सांडपाणीचा निचरा होण्याची व्यवस्था असावी. कचरा व भाजीपाल्याचा कचरा साठविण्याची झाकण असलेली कचराकुंडी असावी.
- xv. शिक्षण हक्क कायदा (२००९) नुसार भारतामध्ये उत्तम शिक्षणाकरिता काही नियमावली तयार करण्यात आलेली आहे. शाळेकरिता किमान १० पायाभुत सुविधा असणे आवश्यक आहे. त्या पायाभुत सुविधांतर्गत स्वयंपाक गृह व साठवणुकीच्या जागेबद्दल मानके व नियम घोषित करण्यात आलेले आहेत. त्यानुसारच सदर अंमलबजावणी होणे अपेक्षित आहे.

१.१४ Water Supply पाणी पुरवठा

- स्वयंपाकाकरिता वापरण्यात येणारे पाणी पिण्यास योग्य असावे. परिसरामध्ये नियमित पिण्याच्या पाण्याची व्यवस्था असणे आवश्यक आहे. पिण्याच्या पाण्याचा पुरवठा जर खंडित झाला किंवा पुरेसा उपलब्ध झाला नाही तर पिण्याचे पाणी पुरेशा प्रमाणात साठविण्याची व्यवस्था असावी. त्यामुळे नियमित पाणी पुरवठा खंडित झाल्यावर सदर साठविलेले पाणी अन्न शिजविणे व हात धुणेकरिता वापरता येईल. अन्न शिजविण्याची भांडी स्वच्छ व धुण्याकरिता स्वतंत्र व्यवस्था करण्यात यावी.
- पिण्याच्या पाण्याच्या टाकीची नियमित स्वच्छता करून त्या बाबत नियमित नोंद ठेवण्यात यावी. जे पाणी पिण्यासाठी योग्य नसेल असे पाणी फक्त भांडी व इतर स्वच्छतेसाठी वापरण्यात यावे. असे पाणी अन्न शिजविण्याच्या प्रक्रियेसाठी कोठेही वापरण्यात येऊ नये.
- पिण्याच्या पाण्याचे नळ हे स्वतंत्र असावेत. आणि तिथे तसा फलक लावण्यात यावा.
- पाण्याची चाचणी (परिक्षण) -
शालेय पोषण आहार योजनेतील स्वयंपाकगृहात बोअरवेल/हात पंप/ नळाचे पाणी यांचा वापर अन्न शिजवतांना, भांडी धुणे करिता किंवा पिण्या करिता करण्यात येतो. वापरात असणा-या पाण्याची रासायनिक आणि सुक्ष्म जैविक तपासणी होणे आवश्यक आहे. पाण्याच्या अशा प्रकारची चाचणी संबंधीत पाणी पुरवठा/ आरोग्य विभागाच्या राज्य केंद्रशासनाच्या तांत्रिक विभागाकडून करण्यात यावी.

सांडपाणी आणि कच-याची विल्हेवाट

- i. सांडपाणी व कच-याची विल्हेवाट लावण्याची सोय सुविधा अशा प्रकारच्या पुरेश्या प्रमाणात पुरविणे आवश्यक आहे. सदर सांडपाण्याची /कच-याची व्यवस्था अशा प्रकारे करण्यात यावी जेणे करून त्याच्यामुळे अन्न किंवा पिण्याचे पाणी प्रदुषित होणार नाही. कचरा साठवणुकीची जागा अशा ठिकाणी असावी कि ज्याच्यामुळे अन्न शिजिविण्याची प्रक्रिया अन्न धान्य साठवणुकीची जागा स्वयंपाकगृहाच्या आतील किंवा बाहेरील परिसर प्रदुषित होणार नाही. कचराकुंडीला झाकण असावे. कचराकुंडीतील कचऱ्याची नियमित विल्हेवाट लावावी.
- ii. पोषण आहार तयार करण्याच्या प्रक्रियेत निर्माण होणारा कचरा स्वयंपाकगृहात एखादया कच-याच्या टोपलीत साठवावा. त्याला व्यवस्थित झाकण लावावे. सदर झाकण हात न लावता उघडण्याची व्यवस्था असावी. अशा प्रकारच्या कच-याचा टोपल्या/बादल्यां धुनुन व उन्हात वाळवुन नियमित स्वच्छ करण्यात यावी. दररोज ती कच-याची बादली वापरण्यापुर्वी स्वच्छ केलेली असावी.

१.१५ अन्न वाढण्याची जागा

शालेय पोषण आहार हा शाळांमध्ये जेवण्याच्या खोलीत/ शाळेच्या व्हरांड्यात /वर्गात/ सभागृहात मुलांना वाटण्यात येतो. आहाराचे वाटप करण्यात येणारी जागा प्रशस्त भरपूर खेळती हवा व पुरेशा खिडक्या असणारी असावी. खिडक्यांना जाळया असाव्यात. या खोल्या दररोज शाळा सुरु होण्यापुर्वीच स्वच्छ करण्यात याव्यात. मुलांना स्वच्छ ठिकाणी आहाराचे वाटप करण्यात यावे.