नेपाल सरकार शिक्षा,विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय माननीय मन्त्रीस्तरबाट २०७६।०५।२५ मा स्वीकृत

सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७६

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय

शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र

सानोठिमी, भक्तपुर

प्राक्कथन

विद्यालयका बालबालिकाका लागि दिवा खाजा स्वास्थ्य, शिक्षा, सामाजिक न्याय तथा समानताका पक्षबाट महत्त्वपूर्ण मानिन्छ । बालबालिकाको विद्यालयमा पोषणयुक्त खाजा खाने अवसरले स्वास्थ्य राम्रो हुने र सर्वपक्षीय मानवीय क्षमताको विकास हुने अध्ययनहरूको निचोड छ । विद्यालयमा पोषणयुक्त दिवा खाजाबाट बालबालिकामा कुपोषणबाट देखिने पुड्को, अल्पपोषण जस्ता समस्या नहुने हुन्छ । राष्ट्रिय स्तरमै स्वास्थ्य सूचकहरूमा उल्लिखित उपलब्धि प्राप्त हुन्छ । यसले विद्यालयमा बालबालिकाको उपस्थिति बढ्ने र विद्यालय छाड्ने दरमा कमी ल्याउँछ । विद्यार्थीको शैक्षिक उपलब्धिमा समेत उत्साहजनक रूपमा अभिवृद्धि हुने कुरा धेरै अध्ययन र अनुसन्धानले देखाएका छन् । दिवा खाजा कार्यक्रमले भावी जीवनमा आर्थिक उपार्जनमा उल्लिखित प्रगति हुने हुन्छ ।

नेपालमै गरिएको एक अध्ययनले पोषणयुक्त दिवा खाजामा गरिएको रु.१ लगानीबाट उसको जीवनमा ५.२ गुना आर्थिक लाभ प्राप्त हुने गरेको निचोड निस्किएको छ । विद्यालयमा खाइने दिवा खाजा सबै बालबालिकालाई सँगै र एउटै गुणस्तरको खुवाइने हुँदा समावेशी पक्षबाट महत्त्वपूर्ण मानिन्छ । नेपालको संविधानको अनिवार्य तथा नि:शुल्क आधारभूत शिक्षा, सबै नागरिकलाई खाद्य सम्प्रभुताको हक तथा नेपाल समाजवाद उन्मुख राज्य हुने मर्म र भावनालाई पनि दिवा खाजा कायर्क्रमले सम्बोधन गर्दछ । दिगो विकासका गरिबी उन्मूलन, भोक उन्मूलन र सबैका लागि गुणस्तरीय शिक्षामा पहुँचको सुनिश्चितता जस्ता लक्ष्य प्राप्ति र प्रतिबद्धतालाई पूरा गर्ने एउटा महत्त्वपूर्ण कार्यक्रमको रूपमा दिवा खाजा रहेको छ ।

त्यसैले शिक्षा ऐन, विद्यालय क्षेत्र विकास कार्यक्रम, पन्ध्रौं योजनाको आधारपत्र, एकीकृत स्वास्थ्य रणनीति जस्ता नेपालका शिक्षा र स्वास्थ्य सम्बन्धी नीतिगत दस्तावेजहरूले यस विषयलाई उच्च महत्त्व दिएका छन् । पछिल्लो उच्चस्तरीय शिक्षा आयोगको प्रतिवेदन तथा नेपाल सरकारको आब २०७६/७७ को नीति तथा कार्यक्रम र बजेट भाषणमा समेत यसलाई महत्त्वका साथ प्रस्तुत गरिएको छ । उल्लिखित प्रतिबद्धता वा उद्देश्य हासिल गर्न हालसम्म कार्यान्वयनमा रहेको खाद्य सामग्री आपूर्ति र नगद प्रवाहमा आधारित गरी दुवै ढाँचाका दिवा खाजा कार्यक्रमलाई एकीकृत र सम्प्रदयात्मक रूपमा आयोगको प्रतिवेदन तथा नेपाल सरकारको आ.व. २०७६/७७ नीति तथा कार्यक्रम र बजेट भाषणमा समेत यसलाई उच्च महत्त्वका साथ प्रस्तुत गरिएको छ ।

हालसम्म भएका यी प्रयासहरूलाई अझ व्यवस्थित रूपमा सम्बोधन गर्नुपर्ने अवश्यकता देखियो । साथै हाल नेपालमा सञ्चालित खाद्य सामग्री (Kinds) वितरण र नगद (Cash) मा आधारित दुई प्रकारका प्रद्धति (Model) लाई एकीकृत रूपमा आपसी सिकाइ हुने गरी सम्बोधन गर्नुपर्ने देखियो । यी विषयहरूलाई सम्बोधन गर्दै नेपाल सरकारले क्रमश: विस्तार गर्दै लगेको यस कार्यक्रमलाई अझ व्यवस्थित गर्न यो सहजीकरण पुस्तिका तयार गरिएको छ ।

दिवा खाजा कार्यक्रमको मूल जिम्मेवार निकाय स्थानीय तह भए पनि र प्रदेश सरकारको पनि यसमा सहयोगी भूमिका रहेकाले स्थानीय सरकार, प्रदेश सरकार र सरोकारवाला निकायलाई कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन गर्न सहयोग तथा सहजीकरण गर्ने अभिप्रायले यो मापदण्ड र कार्यविधि तयार गरिएको छ । यस मापदण्ड र कार्यविधिले दिवा खाजाको राष्ट्रिय मापदण्ड समेत निर्धारण गरेको छ भने दिवा खाजाको बारेमा जानकारी, समस्या तथा चुनौती, महत्त्व र आवश्यकता, मापदण्ड कार्यान्वयन तरिका र ढाँचा, विभिन्न निकाय र पदाधिकारी तथा समितिहरूको जिम्मेवारी तथा अनुगमन तथा सहजीकरण जस्ता विषयवस्तु प्रस्तुत गरिएको छ । यसबाट स्वास्थ्य र कृषि क्षेत्रमा काम गर्ने विशेषगरी स्थानीय तहमा र तृणभूमि (Grass rootlevel) हरूका लागि समेत उपयोगी हुने मानिएको छ ।

अन्तमा यस सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिकालाई अझ गुणस्तरीय र व्यवहारिक बनाउन निरन्तर सुझाव पाउने अपेक्षा गर्दै तयारीमा संलग्न सबैप्रति मन्त्रालय हार्दिक आभारसहित धन्यवाद व्यक्त गर्दछ ।

विषयसूची

प्राक्कथन.....2

खण्ड १

पृष्ठभूमि.....1

.१ विषय सन्दर्भ.....1
१.१ बालबालिकाको शैक्षिक र स्वास्थ्य सन्दर्भ.....1
१.२ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम.....1
१.३ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका समस्या तथा चुनौती :.....2
१.४ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको औचित्य.....3
१.५ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका उद्देश्य:.....3
१.६ कार्यान्वयन मापदण्ड र कार्यविधिका उद्देश्य.....3
१.७ दिवा खाजा कार्यक्रमको विस्तार.....4

खण्ड २

दिवा खाजाको मापदण्ड तथा गुणस्तर.....4

२.१ दिवा खाजाको मापदण्ड:.....4
२.२ टोकरी खाद्य तथा दिवा खाजा मेनु :.....5
२.३ दिवा खाजा तयारीका पूर्वाधारको :.....5
२.३.१ भान्सा सहितको भण्डार कक्ष.....5
२.४ दिवा खाजा, गुणस्तर तथा वितरणका मापदण्डहरू.....6
२.५ पूरक क्रियाकलाप :.....7

खण्ड ३

नगदमा आधारित दिवा खाजाको सञ्चालन तथा व्यवस्थापन.....10

३.१ खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्थापनका तरिका :.....10
३.२ स्थानीय तह केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन तरिका.....10
३.३ खाजा तयारी तथा वितरण.....101

३.४ दिवा खाजा सामग्री खरिद तथा आपूर्ति प्रक्रिया.....112
३.५ दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वय प्रक्रिया.....112
अनुदान रकम माग र निकास प्रक्रिया.....112
३.६ इन्धन व्यवस्थापन.....123
३.७ खरिद योजना निर्माण, बजार मूल्य र दररेट निर्धारण तथा खरिद सम्झौता.....123
३.८ खाद्य सामग्री प्राप्ति र रकम भुक्तानी.....123
३.९ दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन प्रक्रियाको लागि अन्य सहयोगी उपायहरू.....12

खण्ड ४

दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनमा विभिन्न निकायको जिम्मेवारीError! Bookmark not defined.

४.१ स्थानीय तह 145
४.१.१ स्थानीय तहको कार्यक्रम कार्यान्वयन संयन्त्र 145
४.१.२ अभिभावक आमा समूह....15
४.१.३ विद्यालय व्यवस्थापन समिति....16
४.१.४ सामाजिक विकास मन्त्रालय....16
४.१.५ शिक्षा विकास निर्देशनालय 16
४.१.६ शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना: 17
४.१.७ शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र 17
४.१.८ शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय....18
४.२ दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयन समितिहरु 18
४.२.१ दिवा खाजा सञ्चालन राष्ट्रिय निर्देशक समिति....19
४.२.२ दिवा खाजा सञ्चालन समन्वय तथा प्राविधिक समिति....19
४.३ विकास साझेदार संस्थाहरु....20
४.४ कार्यक्रमको निगरानी तथा सहयोगका पक्षमा नागरिक समाजको भूमिका....20
४.५ शैक्षिक गुणस्तर परीक्षण केन्द्र 21

खण्ड ५

कार्यक्रममको अनुगमन र मूल्याङ्कन तथा क्षमता विकास....223

५.१ कार्यक्रमको अनुगमन 22
५.१.१ विद्यालय एवम् विद्यालय व्यवस्थापन समिति: 223
५.१.२ स्थानीय तह 223
५.१.३ शिक्षा विकास निर्देशनालय 223
५.१.४ सामाजिक विकास मन्त्रालय....23
५.१.५ शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना 234
५.१.६ शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र 234
५.१.७ शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय....23
५.२ कार्यक्रमको मूल्याङ्कन....245
५.२.१ शैक्षिक गुणस्तर परीक्षण केन्द्र....245
५.३ क्षमता अभिवृद्धिको व्यवस्था....24

खण्ड – ६

खाद्य आपूर्तिमा सञ्चालित दिवा खाजाको सञ्चालन तथा व्यवस्थापन....267

६.१ खाद्यान्नमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रमको मापदण्ड 267
६.२ .खाद्यान्न आपूर्तिमा आधारित कार्यक्रम लागु भएका जिल्लाहरू तथा लक्षित समूह....267
६.३ खाद्यान्न आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजामा स्रोतको प्रक्षेपण 267

६.४ खाद्यान्न आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजा सञ्चालन केही आधारहरू 278
६.५ खाद्यान्न आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन प्रक्रिया 278
६.७ कार्यक्रम कार्यान्वयनमा संलग्न साझेदार निकायहरू 34
६.८ विविध.....36
अनुसूचीहरू .....**Error! Bookmark not defined.**9

अनुसूची : १ ... शैक्षिक तथा पोषण स्थितिका सूचकहरू.....**Error! Bookmark not defined.**9
अनुसूची २ :विभिन्न देशहरूमा प्रयोगमा रहेका दिवाखाजाको मेनुबाट प्राप्त हुने पोषक तत्त्वहरू संरचना**Error! Bookmark not defined.**
अनुसूची ३: दिवा खाजाको मेनुको खाद्यटोकरी (एक दिनको खाजामा चाहिने खाद्यवस्तुको परिमाण) का केही नमुनाहरू पोषण स्रोतसहितको खाद्य टोकरी ...१ .....**Error! Bookmark not defined.**
अनुसूची ४: दिवा खाजाको लागि भान्साघरको नमुना.....**Error! Bookmark not defined.**4
अनुसूची ५: दिवा खाजाको लागि धुँवारहित चुलोको नमुना ढाँचा .....**Error! Bookmark not defined.**6
अनुसूची ६ : दिवा खाजाका लागि आवश्यक भाँडावर्तन सम्बन्धी विवरण.....50
अनुसूची ७ चौमासिक प्रगति विवरण तथा अनुदान निकाशा फाराम.....52
अनुसूची ८ खरिद समितिले तयार गनुपर्ने खरिद योजनाको विवरण.....53
अनुसूची ९ बजार मूल्य सर्वेक्षण तथा तुलना.....55
अनुसूची १० विद्यालय खाजाका लागि खाद्य सामग्री आपूर्तिको आपूर्तिकर्ता र विद्यालय/पालिकावीच भएको सम्झौता.....56
अनुसूची ११-२६ खाद्य आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजाको लागि मात्र चाहिने फारामहरु

खण्ड १
पृष्ठभूमि

१. विषय सन्दर्भ : स्वस्थ्य शरीर र भोकरहित वातावरण बालबालिकाको सिकाइका निम्ति आधारभूत शर्त हुन् । यही तथ्यलाई आत्मसात् गरी बालबालिकाको शैक्षिक पहुँच, सहभागिता र सिकाइ स्तर अभिवृद्धि गर्न र उनीहरूको स्वास्थ्य तन्दुरुस्त राख्न धेरैजसो मुलुकहरूमा विद्यालय खाजा कार्यक्रम सञ्चालित छ । तात्कालिक रूपमा बालबालिकाको भोक न्यूनीकरण गर्दै उनीहरूको पोषण तथा स्वास्थ्य स्थितिमा सुधार गरी शैक्षिक पहुँच, सहभागिता, निरन्तरता र सिकाइ स्तर समेत अभिवृद्धि गर्ने दीर्घकालीन लक्ष्यका साथ नेपालमा विभिन्न ढाँचाका दिवा खाजा कार्यक्रम आधारभूत विद्यालय तहमा विगत केही दशकदेखि कार्यान्वयनमा छ । यसको दायरा प्रतिवर्ष विस्तार हुँदै गएको छ ।

नेपालको संविधानले आधारभूत तहसम्मको शिक्षा अनिवार्य तथा निःशुल्क हुने र प्रत्येक नागरिकलाई खाद्य सुरक्षा समेत प्रत्याभूत गरेको छ । दिगो विकासका लक्ष्यमा गरिबी न्यूनीकरण, भोक उन्मूलन र सबैलाई गुणस्तरीय आधारभूत शिक्षा सुनिश्चित गर्ने राष्ट्रिय प्रतिबद्धता व्यक्त गरिएको छ । आर्थिक रूपमा विपन्न, मानव विकास सूचकाङ्कमा पछि परेका समुदायका बालबालिकालाई दिवा खाजासहित निःशुल्क शिक्षा सुनिश्चित गरिने व्यवस्था अनिवार्य तथा निःशुल्क शिक्षा ऐन २०७५ ले गरेको छ । नेपाल सरकारको वार्षिक कार्यक्रम तथा बजेटमा समेत दिवा खाजा कार्यक्रमलाई क्रमश: विस्तार गर्दै लगिएको सन्दर्भमा हाल सञ्चालित नगद अनुदान सहयोग र खाद्य सामग्री आपूर्तिमा आधारित दुवै ढाँचाका दिवा खाजा कार्यक्रमलाई एकीकृत गरी थप व्यवस्थित र प्रभावकारी बनाउनु आवश्यक रहेको छ ।

१.१ बालबालिकाको शैक्षिक र स्वास्थ्य सन्दर्भ : विगतमा भएका विभिन्न प्रयासका परिणामस्वरुप नेपालले विद्यालय शिक्षाको क्षेत्रमा भर्ना, सहभागिता तथा लैङ्गिक समताका दृष्टिले उल्लिखित उपलब्धि हासिल गरेको छ । तथापि प्राथमिक तहमा कक्षा छाड्ने र कक्षा दोहोरयाउने दर उच्च छ । धेरै विद्यार्थीले प्राथमिक तह र आधारभूत तह उत्तीर्ण गरेका हुँदैनन् । यस तहका विद्यार्थीको सिकाइ उपलब्धि स्तर पनि कमजोर रहनुले सबैका लागि गुणस्तरीय आधारभूत शिक्षा सुनिश्चित गर्न नसकिएको स्थिति प्रष्ट हुन्छ । (शैक्षिक स्थितिका सूचकका अनुसूची १ मा प्रस्तुत) गुणस्तरीय शिक्षण सिकाइका लागि अनुकूल वातावरण सिर्जना गर्न थप प्रयास आवश्यक देखिएको छ । यसका लागि प्राथमिक तहमा दिवा खाजा कार्यक्रम पनि एउटा उपाय हुने मानिएको छ ।

बालबालिकामा पुड्कोपन, कम तौल, ख्याउटेपन, रक्तअल्पता, जिङ्कको कमी जस्ता समस्या पोषणयुक्त खानाको कमीले हुने गरेको छ । (थप जानकारी अनुसूची १ मा छ) ग्रामीण क्षेत्रका बालबालिकाको पोषण तथा स्वास्थ्य स्थिति अझ कमजोर रहेको देखिन्छ भने सङ्क्रामक रोगका कारणले धेरै सङ्ख्यामा बालबालिकाहरू विद्यालयमा नियमित र निरन्तर हुन सक्दैनन् । विद्यालयमा सफा पिउने पानी र स्वास्थ्य सुविधाको अभावले पनि अधिकांश बालबालिकाका लागि विद्यालय आकर्षण स्थल बन्न सकेको छैन । तसर्थ विद्यालयमा पोषणयुक्त खाजा उपलब्ध हुने व्यवस्थाले विद्यालयलाई बालबालिकाको आकर्षण स्थल बनाउने र कुपोषण हटाउने महत्त्वपूर्ण उपाय देखिएको छ ।

१.२ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम : बालबालिकाको स्वास्थ्य र पोषण स्थितिमा सुधार गरी विद्यालय भर्ना, निरन्तरता र सिकाइ स्तर सुधार गर्ने उद्देश्यले नेपालमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको सुरुवात सन् १९६७ देखि नै भएको हो । प्रारम्भमा खाद्य असुरक्षित ३७ जिल्लाका सुविधाविहीन स्थानका छानिएका विद्यालयहरूमा कल्याणकारी सोचबाट गरिब, सीमान्तकृत र सुविधाविहीन बालबालिकाको स्वास्थ्य, पोषण तथा शैक्षिक स्थिति सुधार गर्न तत्कालीन समाजकल्याण परिषद्मार्फत कार्यान्वयन गरिएको विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले हालसम्म परिवर्तित स्वरुपमा निरन्तरता पाउँदै आएको छ ।

उल्लिखित कार्यक्रम नै पछिल्ला वर्षहरूमा प्राथमिक विद्यालयका लागि खाद्य सहयोग परियोजनाका नाममा (विकास कार्यक्रमका रूपमा) रुपान्तरण भई सन् १९९६ देखि तत्कालीन शिक्षा तथा खेलकुद मन्त्रालयअन्तर्गत सुदूर तथा मध्यपश्चिमका १६ जिल्लाका प्राथमिक विद्यालयमा अध्ययनरत बालबालिकाहरूलाई लक्षित गरी दिवा खाजा कार्यक्रमका नाममा कार्यान्वयन गर्न थालियो । बालबालिकाको विद्यालय भर्ना एवम् निरन्तरतामा वृद्धि गर्न र अनुपस्थिति घटाउन उक्त दिवा खाजा कार्यक्रम प्रभावकारी सिद्ध भएकाले यो कार्यक्रम शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनाका नामबाट हालसम्म कार्यान्वयन भइरहेको छ । बाल स्वास्थ्य सुधारका लागि विद्यालयमा आधारित स्वास्थ्य तथा पोषण सेवा उपयोगी सिद्ध भएकाले विद्यालय बालबालिकाको स्वास्थ्य, पोषण तथा शैक्षिक क्षेत्रमा सुधार गर्न यो कार्यक्रमलाई पछि नगद सहयोगमा आधारित विद्यालय खाजाको ढाँचामा पनि सन् २००८ देखि थप १९ जिल्लामा विस्तार गरियो । गत आ.व. देखि थप १२ जिल्लामा यो कार्यक्रम विस्तार गरिएको छ । विद्यालय शिक्षामा पहुँच सुनिश्चित गर्ने प्रभावकारी साधनका रूपमा स्वीकार्दै सन् २००९ देखि विद्यालय क्षेत्र सुधार कार्यक्रम र हाल विद्यालय क्षेत्र विकास कार्यक्रमअन्तर्गत निरन्तर कार्यान्वयनमा रहेको छ । निःशुल्क तथा अनिवार्य आधारभूत शिक्षा ऐन २०७४ मा विद्यालय दिवा खाजालाई गुणस्तरीय शिक्षा प्राप्तिसँग खान पाउने अधिकारको रूपमा स्थापित गरिएको छ ।

१.३ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका समस्या तथा चुनौती : राज्यको महत्त्वपूर्ण कार्यक्रमका रूपमा विभिन्न जिल्लामा विगत पाँच दशकदेखि कार्यान्वयनमा रहेको यो कार्यक्रम सञ्चालन व्यवस्थापनका क्रममा केही समस्या तथा चुनौतीहरू पनि अनुभव गरिएका छन् । यो कार्यक्रमका लागि केन्द्रीय स्तरबाट खाद्य सामग्री तथा नगद अनुदान सहयोग उपलब्ध हुँदै आएकाले हालसम्म पूर्णतया केन्द्रीय सरकारको मात्र कार्यक्रम बन्न पुगेको छ र स्थानीय तह, स्थानीय सङ्घसंस्था र समुदायबाट सहकार्य, स्रोत साझेदारिता र सहयोग उपलब्ध हुने पद्धति संस्थागत गराउन सकिएको छैन । स्थानीय तह तथा समुदायमा यसप्रति अपनत्वको भावना अपेक्षित रूपमा विकास हुन सकेको छैन । यसर्थ यस कार्यक्रम कार्यान्वयनमा स्थानीय तह, स्थानीय सङ्घसंस्था र समुदायसँग स्रोत साझेदारी हुने पद्धति विकास गरी कार्यक्रमको दिगोपन विकास गर्नु यस कार्यक्रमको एउटा चुनौती हो ।

दिवा खाजाको पोषण तथा गुणस्तर र व्यवस्थापनका राष्ट्रिय मापदण्ड स्पष्ट भइनसकेको, अपेक्षित पोषण तथा गुणस्तरका मापदण्ड अनुरूपका खाजा उपलब्ध भए नभएको अनुगमन अपेक्षित रूपमा हुन सकेको छैन । स्थानीय स्तरमा यसै विषयलाई सम्बोधन गर्ने क्षमता विकास तथा संयन्त्र विकास नभएकाले उपलब्ध खाजा निर्धारित पोषण तथा गुणस्तर अनुरूप सुनिश्चित गर्न सकिएको छैन । दिवा खाजालाई स्थानीय कृषि उपजमा आधारित बनाउनु पनि समस्याको अर्को पाटो रहेको छ । यसैगरी स्थानीय तहमा क्षमताको अपर्याप्तताले साना किसान, कृषि सहकारी, स्थानीय खाद्य व्यवसायी र विद्यालयबिचमा दिवा खाजाका लागि खाद्य सामग्री स्थानीय आपूर्ति श्रृङ्खला पनि स्पष्ट र सुदृढ हुन सकेको छैन । दिवा खाजा व्यवस्थापनका कम लागतयुक्त ढाँचा पनि अभ्यासमा आउन सकेका छैनन् ।

हालसम्म केन्द्रमार्फत उपलब्ध स्रोत साधनबाट मात्र कार्यक्रम कार्यान्वयन हुँदै आएका कारण यसको अनुगमन मूल्याङ्कनमा केन्द्रको मात्र संलग्नता रहिआएको छ । यस कार्यमा स्थानीय तह र समुदायलाई अपेक्षित रूपमा जिम्मेवार बनाउन नसकिएको अवस्था विद्यमान छ । जसले गर्दा दिवा खाजाको पोषण र गुणस्तर कायम गरी यसको व्यवस्थापन स्तरीय भएको सुनिश्चित गर्न कठिन भएको छ । उल्लिखित समस्या सम्बोधनका लागि स्थानीय तहबाटै कार्यक्रम तथा बजेट तर्जुमा गर्ने, राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप पोषण तथा गुणस्तरका दिवा खाजाको सुनिश्चित गर्न सकिएको छैन । सरोकारवालाको भूमिका र जिम्मेवारी स्पष्ट गर्न पनि सकिएको छैन ।

विद्यालय खाजा कार्यक्रम अधिक लागतयुक्त भएकाले गुणस्तरीय खाद्य सामग्री व्यवस्थापन गरी त्यसलाई खानाका रूपमा रुपान्तरण गर्न मात्र प्रशस्त स्रोत आवश्यक पर्ने होइन, यसका पूर्वाधार तयारी र व्यवस्थापनका लागि पनि

त्यत्तिकै स्रोत आवश्यक पर्दछ । तसर्थ विद्यालय तहमा यसको कार्यान्वयन र व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी बनाउन तीनै तहका सरकार र ती सरकारअन्तर्गतका विभिन्न निकायबिच लागत साझेदारी हुने पद्धति विकास गर्नु चुनौतीपूर्ण छ ।

१.४ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको औचित्य : विद्यालय दिवा खाजाको उपलब्धताले बालबालिका शुरुवाती दिनका विकासात्मक कमजोरी परिपूरण गर्दै र शारीरिक विकास तथा वृद्धिका गतिलाई निरन्तर कायम राख्दै बालबालिकालाई विकासका पूर्ण सम्भावनामा योगदान पुरयाउन योगदान गर्छ भन्ने निष्कर्ष विश्व बैङ्कको अनुसन्धानले निकालेको छ । खासगरी न्यून आय भएका र खाद्य जोखिममा रहेका परिवारका बालबालिकालाई भोकका समयमा स्वस्थ्यकर खाना उपलब्ध हुनाले त्यस्ता समुदायका लागि दिवा खाजा सामाजिक सुरक्षा कार्यक्रम समेत बन्न पुगेको छ । यस्तो खाजाको उपलब्धताले भोक न्यूनीकरण भई शारीरिक विकासका गतिलाई निरन्तरता दिन मद्दत गर्छ । शैक्षिक सुधारमा महत्त्वपूर्ण योगदान गर्छ । त्यसैले विद्यालय खाजा कार्यक्रमलाई मानव पुँजी विकास गर्ने एउटा भरपर्दो लगानीका रूपमा लिइन्छ । विपन्न समुदायलाई सामाजिक सुरक्षा प्रदान गरी स्थानीय अर्थतन्त्रप्रतिको लगानी समेत बढ्दछ । जसबाट दिगो विकासका भोक र गरिबी उन्मूलन जस्ता लक्ष्य हासिल गर्न पनि सघाउ पुग्ने देखिन्छ ।

विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका कारण बालबालिकाको शैक्षिक स्तरमा सुधार भएको, व्यक्तिको उत्पादकत्व वृद्धि भएको, विपन्न परिवारको आयस्तर वृद्धि भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी परिणामहरू सुधार आएको परिणामस्वरुप दिवा खाजामा भएको प्रत्येक १ डलर बराबरको लगानीबाट ५.२ डलर बराबरको आर्थिक लाभ आजीवन प्राप्त भई देशको अर्थतन्त्रमा टेवा पुगेको नेपालको सन्दर्भमा गरिएको दिवा खाजा कार्यक्रमको लाभ लागत विश्लेषणले देखाएको छ । नेपालको संविधानले आधारभूत शिक्षा प्राप्तिलाई मौलिक अधिकारको रूपमा प्रत्याभूत गरेको र अनिवार्य तथा नि:शुल्क आधारभूत शिक्षा ऐन २०७५ मा विपन्न, खाद्य सङ्कटमा रहेका बालबालिकाको शिक्षा सुनिश्चित गर्न दिवा खाजा उपलब्ध गराउने व्यवस्था उल्लिखित भइसकेकाले विद्यालयमा दिवा खाजाको अपरिहार्यता बढ्न गएको छ ।

१.५ विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका उद्देश्य: आधारभूत तहका बालबालिकाको भोक न्यूनीकरण, पोषण तथा स्वास्थ्य स्थितिमा सुधार गरी शैक्षिक स्तर अभिवृद्धि गर्ने दीर्घकालीन लक्ष्यका साथ कार्यान्वयन हुँदै आएको यस कार्यक्रमका मुख्य उद्देश्य निम्नानुसार रहेका छन् :

- कम्तीमा ३० प्रतिशत पोषण परिपूरण हुने विविधतामूलक आहार उपलब्ध गराएर विद्यालय बालबालिकाको स्वास्थ्य र पोषण स्थिति सुधार गर्ने
- शिक्षण सिकाइमा बालबालिकाको सहभागिता वृद्धि र सिकाइ स्तर सुधार गरी गुणस्तरीय आधारभूत शिक्षामा समतामूलक पहुँच बढाउने
- दिवा खाजामा स्थानीय कृषि उपजको उपभोग बढाएर विद्यालय र कृषि उत्पादनबिच सम्बन्ध स्थापित गरी कृषि प्रतिफल बढाउने र स्थानीय आर्थिक बजार विस्तार गर्ने

१.६ कार्यान्वयन मापदण्ड र कार्यविधिका उद्देश्य : यो कार्यक्रम व्यवस्थापन लागि सशर्त अनुदान सङ्घीय सरकारबाट स्थानीय तहहरूलाई उपलब्ध हुन्छ । स्थानीय तहहरूकै अगुवाइ र समन्वयमा विद्यालय स्तरमा कार्यान्वयन गर्नुपर्ने हुन्छ । त्यसैले सहजीकरण गर्न यो मापदण्ड र कार्यविधि तयार गरिएको हो । यस मापदण्ड र कार्यविधिका मुलभूत उद्देश्यहरू निम्नानुसार रहेका छन् :

- दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन र व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तह र विद्यालयलाई मार्गदर्शन गर्ने
- विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनका मापदण्ड तथा गुणस्तर निर्धारण गर्ने
- विद्यालय दिवा खाजाको पोषण स्तर तथा खाना परिकारको न्यूनतम राष्ट्रिय मापदण्डको आधार प्रस्तुत गर्ने
- विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन र व्यवस्थापनमा विभिन्न निकायका जिम्मेवारी स्पष्ट गर्ने
- विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन र व्यवस्थापनका लागि लागत साझेदारीका आधार निर्माण गर्ने

१.७ दिवा खाजा कार्यक्रमको विस्तार : सबै प्रकारका सामुदायिक विद्यालयहरूमा दिवा खाजाको उपलब्धता अनिवार्य भए पनि स्रोतको सीमितताको कारणले सामाजिक सुरक्षा सिद्धान्त र नीति अनुरूप स्पष्ट मापदण्ड र सूचकका आधारमा छनोटमा परेका जिल्लाका गापा तथा नपा अवस्थित विद्यालयका विद्यार्थीहरूलाई यो सुविधा उपलब्ध गराइने छ । यसलाई क्रमिक रूपमा हालसम्म नगद र खाद्य सामग्रीमा आधारित विद्यार्थीको लागि दिवा खाजा कार्यक्रम लागु भएका जिल्ला अनुसूची २ मा दिइएको छ ।

खण्ड २

दिवा खाजाको मापदण्ड तथा गुणस्तर

२.१ दिवा खाजाको मापदण्ड:: खाना भोक हटाउन मात्र नभई शरीरलाई आवश्यक पर्ने सूक्ष्म पोषक तत्त्व (Micronutrient) र बृहत् पोषक तत्त्व (Macronutrient) आपूर्तिको लागि अत्यावश्यक हुन्छ । निर्धारित मात्रामा आवश्यक पोषक तत्त्व उपलब्ध भएको खाना मात्र स्वस्थ्यकर मानिन्छ र स्वस्थ्यकर खानाले शारीरिक स्वास्थ्य कायम गर्न सहयोग गर्दछ । पोषक तत्त्वयुक्त खाना सफा र स्वच्छ पनि हुनुपर्दछ । खानामा उपलब्ध हुनुपर्ने पोषक तत्त्वको मात्राको राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गरी सो मापदण्ड अनुरूपका खाना मात्र उपलब्ध गराउने प्रचलन संसारका धेरै देशहरूमा छ । निर्धारित राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप पोषक तत्त्व आपूर्ति हुने गरी दिवा खाजा आवश्यक परिमाणमा उपलब्ध गराउनुपर्दछ भन्ने मान्यता विकास भएको छ । यस्तो खाजा सफा, स्वच्छ र स्वस्थ्यकर पनि हुनुपर्दछ । यसका लागि आवश्यक सामग्री र पूर्वाधार समेत प्रबन्ध गरिनुपर्दछ ।

दिवा खाजाको पोषण स्तरको मापदण्ड : विश्व स्वास्थ्य सङ्गठनले ४ देखि १० वर्ष उमेर समूहका बालबालिकाको उपभोग्य खानामा उपलब्ध हुनुपर्ने बृहत् पोषक तत्त्व (क्यालोरी, प्रोटिन र फ्याट) र सूक्ष्मपोषक तत्त्व (आयोडिन, आइरन, जिङ्क, भिटामिन ए र बि) को मात्रा र सोमध्ये दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने उल्लिखित पोषक तत्त्वको मात्रा निर्धारण गरेको छ । उक्त मापदण्डका आधारमा नेपालले पनि पूर्व प्राथमिक र प्राथमिक तहका बालबालिकाहरूका लागि कम्तीमा ३०% प्रतिशत सूक्ष्म पोषक तत्त्व र बृहत् पोषक तत्त्वयुक्त हुने गरी आवश्यक परिमाणमा दिवा खाजाको राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गरेको छ । विभिन्न देशमा अभ्यास भएको दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने पोषण तत्त्वको मात्र अनुसूची २ मा प्रस्तुत छ । राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप विद्यालयले पनि बृहत् र सूक्ष्म पोषक तत्त्वको मात्रा नघट्ने गरी विद्यार्थीलाई पोषणयुक्त, स्वस्थ्यकर र सफा खाजा उपलब्ध गराउनुपर्ने छ । ४–१० उमेर समूहका बालबालिकाको उपभोग्य खाना तथा खाजामा उपलब्ध हुनुपर्ने राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूपको बृहत् र सूक्ष्म पोषक तत्त्वको मात्रासहितको दिवा खाजाको पोषण स्तर तालिका १ बमोजिम हुनुपर्ने छ ।

तालिका १ : दैनिक आवश्यक खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने बृहत् र सूक्ष्म पोषक तत्त्वको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूपको मात्रा

पोषक तत्त्व	दैनिक अवश्यक पोषक तत्त्वको मात्रा (४-९ वर्ष उमेर समूह)	नेपालका बालबालिकाका लागि न्यूनतम दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने पोषक तत्त्वको मात्रा (३०%)
बृहत् पोषक तत्त्व		
क्यालोरी	१८५०	५५५
प्रोटिन	५७	१७
फ्याट (ग्राम)	४८	१४
सूक्ष्म पोषक तत्त्व		
आयोडिन (माइक्रोग्राम)	१२०	३६

आइरन (मिलिग्राम)	१७.८	५.४
जिङ्क	११.२	३.४
भिटामिन ए	३३	११
भिटामिन बि	१२	४.१

स्रोत : दैनिक अवश्यक पोषक तत्वको मात्रा विश्व खाद्य सङ्गठनबाट प्रकाशित सामग्रीबाट लिइएको । नेपालको सन्दर्भमा बर्दिया र सिन्धुपाल्चोकमा गरिएको परीक्षण तथा विज्ञहरूको छलफलका आधारमा तयार ।

उल्लिखित पोषण स्तरको मात्रा न्यूनतम मात्र भएकाले सोभन्दा घटी पोषण स्तर नहुने गरी विद्यालय तथा स्थानीय तहले दिवा खाजा आवश्यक परिमाणमा उपलब्ध गराउनुपर्ने छ ।

२.२ टोकरी खाद्य तथा दिवा खाजा मेनु : माथि तालिकामा दिइएको पोषण स्तर आपूर्ति गराउन सम्बन्धित स्थानीय तहले स्थानीय खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर नियन्त्रण कार्यालयका पोषण अधिकारी वा स्थानीय स्वास्थ्य अधिकारी समेतको सहयोग र परामर्शमा निर्धारित मात्राको पोषण स्तर प्राप्त हुने स्थानीय खाद्य सामग्रीको परिमाणसहितको खाद्य टोकरी विभिन्न भौगोलिक क्षेत्रमा मौसमअनुसार उपलब्ध हुने खाद्य सामग्रीको विवरण र त्यसमा पाइने पोषक तत्वहरूको मात्राको आधारमा तय गरिने छ । दिवा खाजाको यस्तो टोकरी स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित हुनुपर्ने छ । स्थानीय स्तरमा उपलब्ध नहुने नुन, चिनी, तेल, मसला जस्ता खाद्य सामग्री मात्र बाहिरबाट आपूर्ति गर्नुपर्ने छ । उक्त टोकरीलाई आधार मानी स्थानीय संस्कृति र खाद्य व्यवहार समेत अनुरूप हुने गरी प्राविधिक तथा पोषण अधिकारीहरूको परामर्शमा स्थानीय तहले विद्यालय व्यवस्थापन समिति, अभिभावक तथा शिक्षकलगायत अन्य सरोकारवालाहरूको सहयोगमा आफ्नो मातहतका विद्यालयका लागि अनुकूल हुने दिवा खाजा मेनु निर्माण गरी विद्यालयलाई उपलब्ध गराउनुपर्ने छ । प्रत्येक दिनको खाना मेनु अलग अलग हुने तथा एक दिनको मेनु सबै विद्यालयमा समान हुने गरी साप्ताहिक मेनु स्थानीय तहले तयार गरी सबै विद्यालयमा लागु गर्नुपर्दछ । विभिन्न भौगोलिक क्षेत्र तथा मौसमअनुसार उपलब्ध हुने खाद्य सामग्रीको खाद्य टोकरीका केही नमुनाहरू तथा दिवा खाजाका मेनुहरू अनुसूची ३ मा प्रस्तुत छ ।

२.३ दिवा खाजा तयारीका पूर्वाधारको : दिवा खाजा सञ्चालन गर्न भान्सा, भाँडा तथा सामान, पानी आपूर्ति र खुला स्थान जस्ता पूर्वाधार विद्यालयमा उपलब्ध भएको स्थानीय समुदायले (विद्यालय व्यवस्थापन समिति मार्फत) सुनश्चित गर्नुपर्ने छ । भान्सा, पानी तथा खुला स्थान उपयुक्त र पर्याप्त नभएका विद्यालयमा स्थानीय वा प्रदेश सकारले सो निर्माण तथा उपलब्धताका लागि विद्यालयलाई सहयोग गर्नुपर्ने छ । आवश्यक पूर्वाधार र तिनका मापदण्ड निम्नानुसार छन् ।

२.३.१ भान्सा सहितको भण्डार कक्ष : खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने प्रत्येक विद्यालयमा सुरक्षित रूपमा खाना पकाउने र खाद्य सामग्री भण्डारण गर्ने भण्डार कक्षसहितको भान्सा हुनु आवश्यक छ । खाद्य सामग्री र खाना परिकार दूषित एवम् विषाक्त नहुने, आगलागी दुर्घटनाको जोखिम रहित, स्वास्थ्य खतरा नहुने भान्सा कक्ष हुनुपर्छ, जुन कक्षाकोठाभन्दा केही टाढा तर बालबालिकाको सहज पहुँचमा पनि रहनुपर्छ । विद्यालयका लागि विद्यार्थी सङ्ख्याको आधारमा भण्डारसहितको भान्साघरको नमुना ढाँचा अनुसूची ४ मा समावेश छ । पकाउने स्थल केही माथि उठेको, प्रकाशयुक्त र हावा सञ्चार हुने भेन्टिलेसनसहितको हुनुपर्छ भने यसमा ढल निकास र फोहोर विसर्जन गर्ने व्यवस्था समेत हुनु आवश्यक छ । आगलागी छिटो नहुने सामग्रीले बनेको छाना हुनु सुरक्षाका दृष्टिले उपयुक्त हुन्छ खर वा परालको छाना हुनु हुँदैन ।

२.३.२ धुँवारहित चुलो : खाना तयार गर्न इन्धनका रूपमा दाउरा प्रयोग गरिने भए वैकल्पिक ऊर्जा केन्द्रद्वारा निर्माण प्रवर्धन तथा सिफारिस गरिएको धुँवारहित चुलो उपयोग गर्नाले दाउराको खपत कम हुने र ऊर्जा पनि संरक्षण हुने भएकाले सिफारिस भएकै धुँवारहित चुलो उपयोग गर्नुपर्ने छ । यस्तो चुलोको नमुना ढाँचा अनुसूची ५ मा प्रस्तुत छ ।

२.३.३ भाँडावर्तन : भाँडावर्तन र दिवाखाजाको तयारी गर्न दिवा खाजाको लागि निश्चित भाँडावर्तनको आवश्यकता हुने हुँदा विद्यालयमा हुने विद्यार्थीको सङ्ख्याको आधारमा भाँडावर्तनको व्यवस्थापन गर्नुपर्ने छ । यसको लागि विद्यार्थीको सङ्ख्याको आधारमा चाहिने भाँडावर्तनको विवरण तालिका अनुसूची ६ मा प्रस्तुत छ ।

२.४ दिवा खाजा, गुणस्तर तथा वितरणका मापदण्डहरू

२.४.१ खाजा तयार गर्ने भान्से (तयारी कर्ता) को मापदण्ड : खाजा भान्सेको व्यवस्थापन विद्यार्थी सङ्ख्याका अनुपातमा हुनुपर्दछ । पहिलो ६० जना विद्यार्थी बराबर एक जना, १३० जनासम्मका लागि दुई जना र २०० सम्मका लागि तीन जना र सोभन्दा बढी विद्यार्थी भएको अवस्थामा प्रत्येक १०० जना बराबर एक जनाका दरले आवश्यक सङ्ख्यामा आमाहरू मध्येबाट भान्से व्यवस्थापन हुनु आवश्यक छ । भान्से खाना पकाउन तालिम प्राप्त र दक्ष हुनु जरूरी छ । आमाहरू भान्सेका लागि तत्पर नभएको अवस्थामा मात्र अन्य व्यक्तिबाट भान्से व्यवस्थापन गर्नुपर्दछ । भान्से व्यक्तिगत रूपमा स्वयं पनि सफासुग्घर रहने हुनुपर्छ भने सरसफाइ, स्वच्छता कायम गर्न तालिम प्राप्त हुनुपर्दछ । खाना पकाउनुभन्दा अघि नङ काट्ने, हात र खुट्टा साबुनले सफा गर्ने गर्नुपर्छ । भान्सेले सफा पोसाक लगाउने गर्नुपर्दछ भने खाना पकाउँदा शरीर एप्रोनले र टाउको सफा कपडा वा ओढ्नेले ढाक्ने गर्नुपर्दछ ।

२.४.२ भान्साको सरसफाइ र सुरक्षा सम्बन्धी नियमहरू :

- खाना प्रदूषित हुन र रोग सङ्क्रमण हुन नदिन भान्साको नियमित सरसफाइ गरी उच्च स्वच्छता कायम राख्नुपर्दछ ।
- खाना पकाउन दाउराको सट्टा एलपिजी ग्याँस उपयोग हुने अवस्थामा यसको भण्डारण सुरक्षित स्थानमा र तरिकाले गरिनुपर्दछ र चुहिने (Leakage) नभएको सुनिश्चित गरिनुपर्दछ । खाजा पकाउने भान्से ग्यास र ग्यास इन्धनयुक्त चुलो चलाउन दक्ष र अनुभवी हुन आवश्यक छ ।
- पकाउने भाँडा, भान्सामा प्रयोग हुने औजार र उपकरण, खाजा खान प्रयोग हुने थाल प्लेट आदि सामानको उचित सरसफाइ गरिनुपर्छ ।

२.४.३ तयारीका मापदण्ड :

- पकाएको खाना खेर जान नदिन खाना पकाउनु अघि विद्यार्थीको उपस्थितिका आधारमा खाजा तयार गरी भान्सेले खाजा खाने विद्यार्थी यकिन गर्नुपर्दछ ।
- तयार हुने खाना परिकारका लागि आवश्यक पर्ने प्रत्येक खाद्य सामग्रीको उचित परिमाण र मात्र तय गर्न भान्से जानकार रहनुपर्दछ । बालबालिकाको उमेरअनुसार आवश्यक पोषण तत्त्वको मात्राका लागि आवश्यक खाद्य सामग्रीको परिमाण र मात्रासँग निजलाई जानकार गराउनुपर्दछ ।
- सम्भव भएसम्म एकल मिश्रित खाजा (जस्तै खिचडी, तरकारी मिश्रित भात) तयार गर्नु र उपभोग गर्नु उपयुक्त हुन्छ । यसमा निर्धारित परिमाण तथा मात्रामा दाल तथा खानेतेल मिसाइएको हुनुपर्छ ।
- अङ्कुरयुक्त मास/गेडागुडीमा पोषण उच्च हुने हुँदा खानामा यस्ता अङ्कुरयुक्त मास तथा गेडागुडी परिकार सेवन गर्न उत्प्रेरित गर्नुपर्छ । सागपात प्रयोग गर्दा सफा पानीले धोएर मात्र काट्नुपर्छ । काटी सकेर धुनु पखाल्नु उपयुक्त हुँदैन ।

- दाल, चामल, गेडागुडी केही समय भिजाएर मात्र पकाउने गरेमा कम समयमा पाक्छ । तसर्थ राम्ररी पखालेर मात्र ठिक मात्राको पानीमा भिजाउने र सो पानीसहित पकाउने गर्नुपर्छ ।
- खाना पकाउँदा बिर्कोले राम्ररी छोप्ने गर्नुपर्छ । यसो गर्नाले पोषक तत्त्व नष्ट हुँदैन । साथै खाना आवश्यकताभन्दा बढी समय पकाउनु हुँदैन ।
- एकचोटी खाना पकाउन प्रयोग भइसकेको तेल अर्को पटक प्रयोग गर्नु हुँदैन ।
- मूला, गाँजर, सलगमका पात काटेर फाल्नु हुँदैन । खानामा मिसाएर पकाउने वा उपयोग गर्नुपर्दछ ।
- आयोडिनयुक्त नुन खाना पाक्ने अवस्थामा मात्र प्रयोग गर्नुपर्दछ ।

२.४.४ खाजा वितरण तरिका :

- कक्षागत पालो निर्धारण गरी तल्ला कक्षाका विद्यार्थीलाई पहिलो प्राथमिकतामा राख्ने,
- सफा र स्वच्छ स्थानको प्रबन्ध गर्ने,
- साबुनपानीले हात धोएर मात्र खाजा खाने व्यवस्था गर्ने र समूहमा हात धुने प्रबन्ध गर्ने,
- फालिने गरी खानेकुरा नलिने र लिएको खाना नफाल्ने जानकारी गराउने ।

२.४.५ फोहोर व्यवस्थापन : भान्सा, खाजा खाने स्थान, समग्र विद्यालय र परिसर स्वच्छ, सफासुग्घर र स्वस्थ्यकर हुनु अपरिहार्य छ । तसर्थ फोहोरको व्यवस्थापन उपयुक्त स्थानमा उचित तरिकाले गर्नु आवश्यक छ । यसका लागि निम्नानुसारका उपायहरू अवलम्बन गर्न सकिन्छ :

- निर्दिष्ट स्थानमा मात्र फोहोर फाल्न, थाल भाँडा र हात धुन तथा सरसफाइका कार्य गर्न,
- कुहिने, सड्ने, गल्ने वस्तु तथा फोहोर कागज, प्लास्टिक, कपडाका टुक्रा, सिसा वा बोतल अलग टोकरी (ट्याङ्की, बाल्टी वा बिन) वा खाडलमा मात्र राख्ने वा विसर्जन गर्ने,
- नकुहिने कुहिने र पुन प्रयोग गर्न मिल्ने ३ प्रकारमा बाल्टी, टयाङकी वा विनको व्यवस्था गरी छुट्टाएर राख्ने,
- कुहिने, सड्ने, गल्ने वस्तु तथा फोहोरलाई अलग स्थान तथा नकुहिनेलाई उचित विसर्जन गर्ने र कागज, प्लास्टिक, कपडाका टुक्रालाई समय समयमा अलग स्थानमा जलाउने,
- कुहिने, सड्ने, गल्ने वस्तु तथा फोहोरबाट मल तयार गर्ने तथा नकुहिनेलाई उचित विसर्जन गर्ने।

२.५ पूरक क्रियाकलाप : विद्यालय खाजा कार्यक्रमलाई प्रभावकारी र व्यवस्थित बनाउन विद्यालयमा निम्नानुसारका पूरक क्रियाकलाप सञ्चालन गर्न गराउन स्थानीय तहले विद्यालयहरूलाई समन्वय र सहजीकरण गर्नुपर्दछ :

२.५.१ सफा पानीको उपलब्धता र सरसफाइ क्रियाकलाप सञ्चालन : कार्यक्रम सञ्चालन हुने विद्यालयमा उपयुक्त विद्यालय खानेपानी, सरसफाई र स्वच्छता (Water Sanitation and Hygine – WASH) सुविधा उपलब्ध भएको सुनिश्चितता सम्बन्धित स्थानीय तहहरूले गर्नुपर्ने छ । यस्तो सुविधाको उपलब्धता तथा पूर्वाधार व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तहहरूले खानेपानी तथा सरसफाइ मन्त्रालयअन्तर्गतका निकाय, दातृसंस्था र स्वयम्सेवी संस्थाहरूबाट समेत सहयोग परिचालन गर्न सक्ने छ । खाजा खानु अगाडि सबै विद्यार्थीहरूलाई नियमित हात धुने र सरसफाइ गर्ने गराउने अभिमुखीकरण कार्यक्रममा सबै शिक्षक र विद्यालय कर्मचारी समेतको संलग्नता र अनिवार्य गराउनुपर्ने छ । यसका लागि विद्यालय खानेपानी, सरसफाई तथा स्वच्छता सम्बन्धी कार्यविधि, २०७५ संशोधन सहित/अनुसारका क्रियाकलाप पूरा गर्नु पर्दछ ।

२.५.२ विद्यालय स्वास्थ्य तथा पोषण क्रियाकलाप : स्वास्थ्य सेवा प्रदायक निकायहरूसँग समन्वय र परिचालन गरी स्थानीय तहहरूले विद्यालयहरूमा जुका औषधी, भिटामिन ए तथा आइरन फोलिक चक्की खुवाउने जस्ता पोषण तथा स्वास्थ्य सम्बन्धी क्रियाकलापहरू तोकिएको समयमा गर्नुपर्ने छ ।

२.५.३ **पोषण शिक्षा तथा सचेतना क्रियाकलाप** : विद्यालयहरूले विद्यार्थीहरूमा पोषण शिक्षा तथा चेतना जागरण कार्यक्रम आवधिक रूपमा गर्नुपर्ने छ । पोषण तथा स्वास्थ्य शिक्षाका व्यवहारिक क्रियाकलापहरू विज्ञान, स्वास्थ्य तथा वातावरण शिक्षा विषयका पाठ्यक्रमअन्तर्गतका सिकाइ क्रियाकलापसँग सान्दर्भिक र आबद्ध गराई विद्यार्थीहरूलाई अभ्यास समेत गराउनुपर्ने छ । यसअन्तर्गत खाना तथा पोषण मेला, पोषणयुक्त खाद्य सामग्री सङ्कलन, करेसाबारी खेती तथा बगैंचा अवलोकन भ्रमण, पोषण खेल जस्ता क्रियाकलापहरू विद्यालयहरूले आयोजना गर्नुपर्ने छ ।

२.५.४ **करेसाबारी व्यवस्थापन** : बालबालिकाहरूलाई ताजा तरकारी आपूर्ति गर्न र सिकाइ प्रयोगशाला उपलब्ध गराउन विद्यालयहरूमा करेसाबारी व्यवस्थापन गर्न स्थानीय तहहरूबाट विद्यालयहरूलाई सहयोग उपलब्ध गराउनुपर्ने छ । हरित विद्यालय सम्बन्धी कार्यविधि समेतका आधारमा करेसाबारी व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।

खण्ड ३

नगदमा आधारित दिवा खाजाको सञ्चालन तथा व्यवस्थापन

कार्यक्रम कार्यान्वयन ढाँचा : दिवा खाजालाई चाहिने खाद्य सामग्रीहरूको खरिद व्यवस्थापन र खाजा तयारी व्यवस्थापनलाई सहज बनाउन राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा केही सफल र राम्रा अभ्यासहरूसहितका विभिन्न कार्यक्रम कार्यन्वयन तथा व्यवस्थापन तरिका छन् । केही मोडेल वर्तमान सङ्घीय संरचनाको परिवेशमा सामाजिक महत्त्व र सम्भावना रहेको पाइएको छ । नेपालको सन्दर्भलाई सुहाउँदो विभिन्न खरिद व्यवस्थापन तथा खाजा तयारी व्यवस्थापन पद्दतिहरू यस खन्डमा उल्लेख गरिएको छ । खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्थापन र खाजा तयारी व्यवस्थापन छुट्टाछुट्टै किसिमबाट हुन सक्छ । दुवै व्यवस्थापनका संयुक्त तरिका पनि हुन सक्छ । प्रत्येक स्थानीय तहले आफ्नो क्षमता र परिवेश अनुसार खरिद र खाजा तयारी व्यवस्थापनको उपयुक्त मोडेल लागु गर्न सक्ने छन् ।

३ १.खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्थापनका तरिका : दिवा खाजाको लागि खाद्य सामग्री खरिद तथा वितरणका अन्तर्राष्ट्रिय रूपमा थुप्रै अभ्यासहरू देखिन्छन् । यसमा केन्द्रीकृत खरिद प्रक्रिया र विकेन्द्रित खरिद प्रक्रिया प्रमुख रुपमा अभ्यासमा भएको पाइन्छ । नेपालमा नगदमा आधारित दिवा खाजा अनुदानको आधारमा हुने खाजाको खरिद व्यवस्थापन तथा वितरण विकेन्द्रीकृत तरिकाको हुने छ । विकेन्द्रीकृत खरिद तरिकाभित्रै विद्यालय केन्द्रित वा किसिमका स्थानीय तह केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन तरिका हुन सक्छन् । स्थानीय तहको निर्देशनमा विद्यालयहरूले सुहाँउदो खरिद व्यवस्थापन तरिका छनौट गर्ने छन् ।

३.१.१ **विद्यालय केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन तरिका :** यो खरिद व्यवस्थापन तरिका विकेन्द्रीकृत तरिकामा विद्यालयले स्थानीय तहमार्फत सङ्घीय सरकारले दिएको दिवा खाजाको ससर्त अनुदान प्राप्त गर्दछ । यसबाहेक प्रदेश सरकार र स्थानीय तहबाट थप अनुदान प्राप्त गर्न सक्ने छन् । यस अन्तरगत दुई विधि अपनाउन सकिन्छ ।

(क) **विद्यालय केन्द्रित (In-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल** : यस तरिकामा विद्यालयलाई तोकिएको खाजा परिकारहरू (मेनु) लाई चाहिने आवश्यक खाद्य सामग्रीहरूको खरिद विद्यालयले प्रत्यक्ष रूपमा आफैँ गर्दछ । यस मोडेलमा खरिद व्यवस्थापनको मुख्य जिम्मेवारी विद्यालय व्यवस्थापन समितिको भए पनि विद्यालयका शिक्षक, प्राधानाध्यापक र तोकिएको भान्से पनि खरिद प्रक्रिया संलग्न पाइन्छ । विद्यालयले खाद्य सामग्रीहरू खरिदका लागि पसल आपूर्तिकर्ता अथवा किसानको खोजी गरी चाहिने सामग्रीहरू दैनिक वा साप्ताहिक रूपमा खरिद गरेर आफैँ ल्याउँदछ । विद्यालयले नै खाद्य सामग्रीहरूको भण्डारण र रेखदेख पनि गर्ने गर्दछ । यो खरिद मोडेल साना विद्यालयहरूका लागि बढि उपयुक्त हुन्छ । तथापि नेपालमा बढी प्रचलनमा रहेको यस मोडेलमा शिक्षक र प्राधानाध्यापक देखिएकाले पठनपाठनमा असर पर्न सक्ने देखिन्छ ।

(ख) विद्यालय केन्द्रित तेस्रो पक्षद्वारा (out-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल : यो विद्यालय केन्द्रित खरिद मोडेलमा विद्यालयको संलग्नता अप्रत्क्ष रूपमा हुने गर्दछ । खाद्य सामग्रीहरूको आपूर्ति तेस्रो पक्षले गर्दछ । तेस्रो पक्ष स्थानीय सहकारी, आमा समूह वा अन्य इच्छुक पक्ष हुन सक्छ । आमाहरूको समूह तयार भएमा त्यसलाई पहिलो प्राथमिकता दिनुपर्ने हुन्छ । स्थानीय कृषकको उत्पादनलाई विशेष प्राथमिकता दिई स्थानीय सरोकारवालाको सहभागितामा संयुक्त रूपमा सामग्रीको मूल्य निर्धारण गरिन्छ । यस मोडेलमा विद्यालयलाई कुनै किसिमका कार्यभार नहुने भएकाले पठनपाठनमा पनि खासै असर हुँदैन । तेस्रो पक्ष अझै बालबालिकाहरूको अभिभावक समेत हुन सक्ने भएपछि दुवै पक्षबिच नियन्त्रण र सन्तुलन भई कार्यक्रमको प्रभावकारिता पनि राम्रो हुन सक्छ।

३.२ स्थानीय तह केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन तरिका

(क) **स्थानीय तह केन्द्रित आफैंद्वारा (In-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल :** विकेन्द्रीकृत यस मोडेलमा खरिदको लागि सम्पूर्ण जिम्मेवारी स्थानीय आफैंले लिन्छ । तोकिएको मेनुको आधारमा आफ्नो मातहतका सम्पूर्ण विद्यालयहरूको लागि निकालिएको खाद्य सामग्रीहरूको मागसूची अनुसार स्थानीय तहले प्रचलित खरिद प्रक्रियाको मापदण्ड अपनाई आफै खाद्य सामग्री खरिद गर्दछ । खरिद भएको सामग्रीहरूका उपयुक्त स्थानमा गोदाम व्यवस्थापन, भन्डारण तथा रेखदेख गर्ने काम पनि स्थानीय तहकै हुन्छ । निश्चित अवधिमा सामान खरिद गर्ने र महिनैपिच्छे अथवा दुई महिनाको एकपटक विद्यालयहरूलाई खाद्य सामग्री वितरण गर्ने व्यवस्था स्थानीय तहले मिलाउँछन् । यसका लागि केही दक्ष जनशक्तिको आवश्यकता (भन्डारण, रेखदेख तथा वितरणका लागि) पर्न सक्दछ । साथै वितरणको लागि यातायातको व्यवस्था पनि गर्नुपर्ने हुन्छ । नेपालमा खाद्य सामग्रीको आपूर्तिमा प्रयोग भइरहेक दिवा खाजासँग मेल खाने यो मोडेल सङ्घीय संरचना भएको तथा दिवा खाजा व्यवस्थापन संसारमै अग्र स्थान रहेको ब्राजिलमा व्यापक अभ्यासमा छ ।

(ख) **स्थानीय तह केन्द्रित तेस्रो पक्षद्वारा (out-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल :** स्थानीय तहमार्फत नै व्यवस्थापन हुने यस मोडेलमा स्थानीय तह प्रत्यक्ष रूपमा संलग्न नभई तेस्रो पक्षमार्फत आफ्नो मातहतका सबै विद्यालयहरूको लागि तोकिएको समयमा आपूर्ति गर्ने गरी व्यवस्था मिलाउँदछ । यसमा स्थानीय तहलाई गोदाम तथा अन्य जनशक्तिको व्यवस्थापन गर्नु पर्दैन । यसमा पनि माथिको जस्तै तेस्रो पक्षलाई जिम्मेवारी आवश्यक कानुनी मापदन्ड पूरा गरी मात्र सम्झौता गर्नुपर्ने छ । अघिल्लो मोडेलभन्दा स्थानीय कृषिलाई प्रोत्साहन गर्ने सम्भावना बढी रहेको यो मोडेलमा स्थानीय कृषि शाखालाई परिचालन गरी सहकारीमार्फत स्थानीय कृषकहरूलाई ज्ञान, प्रविधि तथा अन्य सहयोग दिएर प्रोत्साहन गर्न सकिन्छ । कृषि उत्पादन अझ Neglected crops and species लाई वृद्धि गरि कृषि अर्थतन्त्रलाई टेवा पुग्ने गरी स्थानीय कार्यक्रम तर्जुमा गर्न सकिन्छ । यसै प्रक्रियाको लागि सम्झौता फाराम अनुसूची ७ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

३.३ खाजा तयारी तथा वितरण: माथि उल्लिखित जुनसुकै मोडेलमा खाद्य सामग्री खरिद भए पनि विद्यालय परिसरमा आइसकेको खाद्य सामग्रीलाई दिवा खाजाको रूपमा परिणत गरी बालबालिकालाई वितरण गर्ने कार्यहरूलाई व्यवस्थापन गर्ने केही मोडेलहरू यहाँ प्रस्तुत गरिएको छ । यी मोडेलहरूले खाजा तयारी र वितरण कार्यलाई सहज र व्यवस्थित गरेको राष्ट्रिय र अन्तर्राष्ट्रिय अभ्यासहरूले प्रमाणित गरिसकेको छ ।

३.३.१ अभिभावक (आमा) समूहमार्फत : विद्यालयमा खाजा तयारी र वितरणका लागि बालबालिकाको अभिभावकलाई नै परिचालन गर्ने एउटा उत्तम विकल्प हो । यसमा विद्यालयमा पढ्ने बालबालिकाहरूका अभिभावक (खास गरेर आमाहरू) सम्मिलित एउटा समूह बनाइन्छ । यो समूहको सबै सदस्यहरूलाई (एकपटकमा एकदेखि ४ जनासम्म) पालैपालो (दैनिक साप्ताहिक रूपमा) विद्यालयमा आई खाजा पकाउने जिम्मेवारी तोकिएको हुन्छ । यो मोडेल साना विद्यालय (५० जनासम्म विद्यार्थी भएको) को लागि बढी उपयुक्य हुन्छ।

३.३.२ सुविधासहितको नियुक्त गरिएका भान्सेमार्फत : मध्यम आकारका विद्यालयहरू (५० देखि माथि १५० सम्म विद्यार्थी सङ्ख्या भएको) को हकमा उपयुक्त देखिने यस मोडेलमा विद्यालयले स्थानीय तह तथा अभिभावकहरूको सहयोगमा तोकिएको मापदण्डअनुसारको भान्सेको नियुक्ति गरिन्छ । भान्सेले नै खाजा तयार गरी शिक्षकहरूको सहयोगमा बालबालिकालाई खाजा वितरण गर्दछ । भान्सेहरूको लागि केही पारिश्रमिकको व्यवस्थापन गरिएको हुन्छ।

३.३.३ केटरिङ मार्फ खरिद र वितरण तरिकाः :

३.३.३.१ विद्यालय केन्द्रित केटरिङ मोडेल : यो मोडेलमा विद्यालयले खाजा तयारीको जिम्मा तेस्रो पक्षलाई (खास गरेर नजिकको पसल अथवा आमा समूहलाई) दिन्छ । यसमा विद्यालयले रकम तेस्रो पक्षलाई उपलब्ध गराई खाजा तयारी गरी विद्यालयलाई खानेकुराको आपूर्ति तथा वितरण गर्दछ । यस मोडेलमा विद्यालयमा परिश्रम गर्नुपर्दैन । त्यसकारण विद्यालयको लागि सहज मोडेलको रूपमा चिनिन्छ ।

३.३.३.२ स्थानीय तह केन्द्रित केटरिङ (केन्द्रीकृत भान्सा) मोडेल : यो केटरिङ मोडेलमा विद्यालयहरूको तर्फबाट स्थानीय तहले नै तेस्रो पक्षसँग सम्झौता गर्दछ । यो सहमती अनुरूप तेस्रो पक्षले तोकिएको खाना परिकारको सूचीअनुसार विद्यालयहरूलाई तयारी खाजा आपूर्ति गर्दछ । सामान्यतया एउटै ठूलो भान्सामा पाक्ने र पाकेको खाना विद्यालयहरूमा वितरण हुने यस मोडेललाई केन्द्रीकृत भान्सा मोडेल पनि भनिन्छ । नेपालको केही स्थान र भारतमा सबैभन्दा लोकप्रिय यस मोडेलमा प्रत्येक बालबालिकाले एउटै गुणस्तरको खानेकुरा खान्छन् । एउटै भान्सामा खानेकुरा पाक्ने भएकाले एउटै गुणस्तर र परिकार सबैलाई सुनिश्चितता हुन्छ । तेस्रो पक्षलाई परिचालन गरी पर्याप्त तथा गुणस्तरीय दिवा खाजाको व्यवस्था गर्न सकिन्छ । यसमा धार्मिक तथा सामाजिक सङ्घसंस्थाहरूलाई जिम्मेवार गराई परिचालन गर्न पनि सकिन्छ ।

३.४ दिवा खाजा सामग्री खरिद तथा आपूर्ति प्रक्रिया: दिवा खाजा व्यवस्थापनको ढाँचा जुनसुकै भए पनि यसको खरिद तथा आपूर्ति सार्वजनिक खरिद ऐन २०६३ र सार्वजनिक खरिद नियमावली २०६४ बमोजिम प्रतिस्पर्धात्मक विधि अपनाई खाद्य सामग्री खरिद तथा व्यवस्थापन प्रक्रिया विद्यालय तहमा विद्यालय व्यवस्थापन समिति वा स्थानीय तहमा हुने समितिले निर्धारण गरेबमोजिम हुने छ ।

३.५ दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वय प्रक्रिया: दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सङ्घ, प्रदेश, स्थानीय तह, विद्यालय, अभभावक सहित अन्य पक्षहरु समेत संलग्न हुनु पर्दछ तसर्थ यसको कार्यान्वयन प्रक्रिया सबैका लागि स्पष्ट, पारदर्शी र स्तरीय हुनु आवश्यक छ । यसका साथ कार्यान्वयनकर्तालाई सहज र स्वीकार्य हुनु पनि त्यतिकै जरुरी छ ।

अनुदान रकम माग र निकास प्रक्रिया : विद्यालयले नै खाजा व्यवस्थापन गर्न स्थानीय तहको निर्णय भएमा विद्यालयले दिवा खाजाका लागि अनुदान रकम वा खाद्य सामग्री स्थानीय तहसँग माग गर्नुपर्ने छ । स्थानीय तहले विद्यालयबाट आवश्यक विवरण लिई निर्धारित दरअनुसारको रकम चौमासिक रूपमा पेस्की स्वरुप विद्यालयको बैङ्क खातामा निकासा गर्नुपर्ने छ । यस क्रममा अवलम्बन गर्नुपर्ने प्रक्रिया निम्नानुसार छन् :

- आफूले पाउनुपर्ने अनुदान रकम निकासाका लागि विद्यालयले अघिल्लो चौमासिकको प्रगति विवरण तयार गरी अनुदान निकासा माग (बमोजिमको ढाँचामा अनुसूची ७. सम्बन्धित स्थानीय तहमा पेस गर्नुपर्ने छ ।
- स्थानीय तहले अघिल्लो चौमासिकको प्रगति विवरण र माग फाराम प्राप्त भएपछि चौमासिकका लागि स्वीकृत बाँडफाँडबमोजिमको रकम विद्यालयको बैङ्क खातामा जम्मा गर्नुपर्ने छ ।
- एक शैक्षिक वर्षमा १८० दिनभन्दा बढीको रकम वा खाद्य सामग्री निकासा हुने छैन । विद्यालय सञ्चालित दिन र सो दिनहरूमा उपस्थित विद्यार्थी सङ्ख्या यकिन गरेर रकम वा खाद्य सामग्री निकासा लिनुदिनुपर्ने छ ।
- निकासा रकम खाद्य सामग्री खरिद तथा आपूर्ति र भान्से व्यवस्थापनका प्रयोजनमा मात्र खर्च गर्नुपर्ने छ ।
- सङ्घीय सरकारको सहयोगअन्तर्गत मन्त्रालयले कार्यक्रमका लागि एक पटक विद्यालयमा भान्साका भाँडा र सामान खरिद तथा व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तहमा विद्यार्थी सङ्ख्यालाई आधार मानी निर्धारित रकम क्रमिक रूपमा उपलब्ध गराउँदै जान सक्ने छ ।

उल्लिखित प्रयोजनबाहेक भान्सा तथा भण्डार कक्ष निर्माण तथा मर्मत, खानेपानी धारा तथा ट्याङ्की निर्माण जस्ता कार्यमा सो रकम खर्च गर्न पाइने छैन । यस्ता पूर्वाधारको व्यवस्थापन विद्यालय वा स्थानीय तहले अन्य स्रोतबाट गर्नुपर्ने छ ।

३.६ इन्धन व्यवस्थापन : विद्यालयमा नै तयार गरिने खाजाका लागि तोकिएको मापदण्ड अनुसार उपलब्ध रकमबाट खाद्य सामग्री व्यवस्थापन इन्धन तथा भान्से व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ । रकम अपुग भएमा अन्य सम्भाव्य स्रोत र सहयोग जुटाई आवश्यक व्यवस्थापन गर्नुपर्ने हुन्छ । स्थानीय तह तथा वडा कार्यलयको सहयोग र समन्वयमा इन्धनका लागि स्रोत र सहयोग विद्यालयले जुटाउनुपर्ने छ । इन्धनका रूपमा प्रयोग हुने दाउरा उपलब्धताका लागि वन उपभोक्ता समूह, दाता वा निजी क्षेत्रलगायतबाट सहयोग जुटाउन सकिने छ ।

विद्यालयमा नै खाजा तयार गरी वितरण गर्ने तरिका अपनाउँदा प्राप्त भएको रकमबाट नै खाद्य सामग्री, भान्से र इन्धनको व्यवस्था गर्नु पर्नेछ । इन्धनको प्रवन्ध गर्न यस रकमबाट अपुग भएमा स्थानीय तह, वडा, उपभोक्ता समूह लगायत अन्य स्रोतको खोजी गर्नु पर्नेछ ।

३.७ खरिद योजना निर्माण, दररेट निर्धारण तथा खरिद सम्झौता : विद्यालय वा स्थानीय तहले छ महिना वा वर्षका निम्ति खाजा खरिद तथा आपूर्ति गर्न अनुसूची ८ बमोजिमको खरिद योजना बनाउनुपर्ने छ । योजना बनाउँदा निर्धारित खाद्य मेनु (दैनिक खाजा सूची) अनुसारका खाद्य सामग्रीको विवरण र गुणस्तर परिमाण समेत निर्धारण गरी गर्नु पर्नेछ । विद्यार्थी सङ्ख्या, विद्यालयमा खाजा उपभोग हुने दिन, प्रतिदिन आवश्यक पर्ने खाजा र खाद्य सामग्रीको परिमाण र लागत दरसमेत अनुमानित रूपमा खरिद योजनामा उल्लेख गर्नुपर्दछ । खरिद मूल्य तथा दरभाउ तय गर्दा प्रचलित बजार दरभाउ तुलनात्मक विश्लेषण गर्नुपर्ने छ । यस प्रयोजनका लागि अनुसूची ९ बमोजिमको फाराम प्रयोग गरी कम्तीमा दुई अथवा तीन ओटा खुद्रा, थोक बजार लागत कृषकको खेतबारीमा लाग्ने मूल्य तथा दरभाउलाई समेत मूल्याङ्कन गरी सोहीअनुसार खाद्य सामग्री खरिद गर्ने व्यवस्था मिलाउनुपर्ने हुन्छ । यसरी निर्धारण गरिएको दररेटको आधारमा स्थानीय तह अथवा विद्यालयले छानिएका आपूर्तिकर्तासँग खाद्य सामग्री अपूर्तिको लागि अनुसूची-१० मा उल्लेख भएअनुसार सम्झौता गर्नुपर्छ ।

३.८ खाद्य सामग्री प्राप्ति र रकम भुक्तानी : सम्झौतामा उल्लिखित समय तालिकाअनुसार आपूर्तिकर्ताले खाद्य सामग्री आपूर्ति गर्नुपर्ने छ । सड्ने, कुहिने, गल्ने र लामो समयसम्म भण्डारण गर्न सकिने सामग्रीको आपूर्ति समय तालिका अलग अलग निर्धारण गर्नुपर्ने छ । खाद्य सामग्रीका प्रकारगत परिमाण र गुणस्तर तोकिएबमोजिम भएको आधिकारिक पदाधिकारीबाट सुनिश्चित गर्नुपर्ने छ । भुक्तानी तालिकाअनुसार आपूर्तिकर्तालाई आपूर्ति भएको सामग्रीको मूल्य भुक्तानी गर्नुपर्ने छ ।

३.९ दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन प्रक्रियाको लागि अन्य सहयोगी उपायहरू

३.९.१ लागत साझेदारी उपाय : यस कार्यक्रमको लागि गुणस्तरीय खाद्य सामग्री व्यवस्थापन गरी खाजाका रूपमा रुपान्तरण गर्न प्रशस्त स्रोत र पूर्वाधारको जरूरी हुन्छ । तसर्थ यसको कार्यान्वयनलाई व्यवस्थित र प्रभावकारी बनाउन तीनै तहका सरकारबिच लागत साझेदारी आवश्यक छ । प्रति विद्यार्थी नगद वा खाद्यवस्तु सहयोग दुवै ढाँचाका दिवा खाजाका लागि सर्शत अनुदानका रूपमा स्थानीय तहहरूलाई सङ्घीय सरकारबाट अनुदान उपलब्ध हुने र स्थानीय तह र प्रदेश सरकारको तर्फबाट समेत लागत साझेदारी अनिवार्य हुनुपर्ने हुन्छ ।

३.९.२ अन्य नीति र कार्यक्रमसँग सामञ्जस्य : विद्यालय क्षेत्र विकास कार्यक्रमअन्तर्गतको स्वास्थ्य तथा पोषण अवयवका रूपमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन हुने भए पनि यसलाई बहुक्षेत्रीय पोषण योजना, विद्यालय स्वास्थ्य तथा पोषण रणनीति २००६, एकीकृत समता रणनीति एवम् अन्य सामाजिक सुरक्षा नीतिसँग

पनि सामञ्जस्य आवश्यक छ । यस कार्यक्रमलाई प्रभावकारी, व्यवस्थित र स्तरीय बनाउन सम्बद्ध सबै पक्षको पहल हुनुपर्ने आवश्यक छ । यसका लागि स्वाथ्य, कृषि, संघीय मामिला, खानेपानी, महिला तथा बालबालिका सम्बद्द मन्त्रालयहरुबीच निकटता समन्वय र साझेदारी अपरिहार्य छ ।

३.९.३ **सार्वजनिक निजी साझेदारी :** विद्यालयहरूमा दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न आवश्यक थप स्रोत जुटाउन र प्रविधि उपयोग गर्न तीनै तहका सरकारबाट सार्वजनिक निजी साझेदारीको ढाँचा र संयन्त्र विकास गर्न आवश्यक छ । विद्यालयहरूमा स्वस्थ्यकर र गुणस्तरीय दिवा खाजा उपलब्ध गराउन अधिक स्रोत र प्रविधि लाग्ने जटिल प्रक्रिया भएकाले दिवा खाजाको प्रबन्ध गर्नका लागि आवश्यक पूर्वाधार तयारी र उपलब्ध खाजा परिकारको गुणस्तर कायम गर्ने कार्यमा दाता, सङ्गठित संस्था, साना व्यापारी, व्यावसायिक घरानाहरूबाट समेत सहयोग परिचालन गर्न सकिन्छ । कृषि उत्पादनसँग जोडिएका गैर सरकारी तथा निजीक्षेत्र र कृषि व्यवसायसँग प्रत्यक्ष साझेदारी गर्न सकिन्छ । सामाजिक दायित्वअन्तर्गत निजी क्षेत्र परिचालन गर्न सम्बन्धित निकायहरूबाट उपयुक्त र सहज वातावरण निर्माण गर्नुपर्ने छ ।

३.९.४ **बहुपक्षीय साझेदारी समन्वय र सहकार्य** : विद्यालय खाजा कार्यक्रम बहुआयामिक भएकाले यसको सफल र व्यवस्थित कार्यान्वयन र दिगोपनाका लागि विभिन्न तहका सरकार र ती सरकारका विभिन्न निकायहरूबिच सहकार्य, समन्वय र साझेदारी स्थापित गर्नुपर्ने हुन्छ । व्यवस्थापन र कार्यान्वयनमा विद्यालय तहमा स्थानीय समुदाय, नागरिक समाजका संस्था/व्यवसायी र सम्बन्धित सरोकारवालासँगको सहकार्य र साझेदारीमा जोखिमको न्यूनीकरण, दिगोपन कायम र कार्यक्रम विस्तार गर्ने कार्य गर्नुपर्ने छ । केन्द्रदेखि स्थानीय तह र विद्यालय तहसम्म कार्यक्रम व्यवस्थापन सञ्चालन, अनुगमन र समन्वयका लागि बहुपक्षीय समिति बनाई कार्यक्रम कार्यान्वयनका कार्य, स्रोत र प्रयासलाई एकीकृत गर्नुपर्ने हुन्छ ।

३.९.५ **समुदाय सहयोग र सहकार्य :** विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सफल, व्यवस्थित र प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि विद्यालय तहका अभिभावक, स्थानीय समुदाय र प्रतिनिधिहरूको सहयोग, संलग्नता र सहभागिता अपरिहार्य छ । तसर्थ प्रत्येक तहमा उनीहरूको संलग्नता र सहभागितामा स्रोत परिचालन, कार्यक्रम तर्जुमा र व्यवस्थापन गरी कार्यक्रममा उनीहरूको अपनत्व विकास गर्नुपर्ने छ । यसका लागि प्रत्येक विद्यालय तहमा अभिभावक, शिक्षक, समुदायका प्रतिनिधिको संलग्नतामा खाजा व्यवस्थापन समिति निर्माण गरी जिम्मेवारी र कार्यसमेत स्पष्ट गर्नुपर्छ ।

३.९.६ **स्थानीय साना किसान र कृषि व्यवसायसँग सम्बन्ध स्थापना :** विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम पूर्णतयाः स्थानीय कृषि व्यवसाय र साना किसानका कृषि उत्पादनमा आधारित हुने छ । कार्यक्रमलाई स्थानीय कृषि उत्पादमा आधारित बनाउन विद्यालय र अवस्थाअनुसार स्थानीय किसान सङ्घ, महिला, कृषक, कृषि सहकारी, किसान समूह र स्थानीय समुदायबिच सम्बन्ध स्थापना गर्नुपर्ने छ । दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री साना किसानबाट उत्पादित स्थानीय कृषि उपज मध्येबाट नै खरिद गर्नुपर्ने छ ।

खण्ड ४

दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनमा निकायगत जिम्मेवारी

विद्यालय खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनको मुख्य जिम्मेवारी स्थानीय तहमा हुने भए तापनि प्रदेश तहमा सामाजिक विकास मन्त्रालय र सङ्घीय तहमा शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र र शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको पनि प्रत्यक्ष संलग्नता हुन्छ । कार्यान्वयन तहमा सम्बन्धित स्थानीय तह र विद्यालयको प्रमुख जिम्मेवारी रहेको हुन्छ । स्रोत साझेदारी, पूर्वाधार तयारी, अनुगमन तथा मूल्याङ्कन, समन्वयका कार्य प्रदेश स्तरमा सामाजिक विकास मन्त्रालयबाट हुने छ । दिवा खाजाका लागि राष्ट्रिय नीति, मापदण्ड, सशर्त अनुदान निर्धारण र विकास कार्यको जिम्मेवारी सङ्घीय तहमा शिक्षा विज्ञान, तथा प्रविधि मन्त्रालयले गर्ने छ । यसैगरी बजेट तथा कार्यक्रम तर्जुमामा शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रको भूमिका महत्त्वपूर्ण हुने छ । विद्यालय, स्थानीय तथा अन्य सम्बन्धित निकायलाई प्राविधिक सहयोग र सहजीकरण गर्न तथा मन्त्रालय र मानव स्रोत विकास केन्द्रलाई अनुगमनका आधारमा प्राविधिक पक्षमा परामर्श दिने भूमिका शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनाको हुने छ । यो कार्यक्रम कार्यान्वयनमा संलग्न प्रत्येक निकायको जिम्मेवारी यस खण्डमा उल्लेख भएअनुसार हुने छ ।

४.१ स्थानीय तह : दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि सङ्घीय सरकारबाट उपलब्ध अनुदानका अतिरिक्त आफ्नो तर्फबाट समेत निश्चित स्रोत परिचालन गरी स्थानीय तहहरूले विद्यालयहरूमा दिवा खाजाको व्यवस्थापन गर्नुपर्ने छ । आवश्यकतानुसार प्रदेश सरकारले समेत आफ्नो स्रोत परिचालन गरी स्थानीय तहलाई सहयोग गर्नुपर्ने छ । विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तहको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छ :

- आवश्यक स्रोत साधनसहित वित्तीय व्यवस्थापन गर्ने,
- दिवा खाजाका लागि विद्यालयगत स्रोत निर्धारण, बाँडफाँड र प्रवाह गर्ने,
- दिवा खाजा व्यवस्थापन सम्बन्धि नीति, कार्यक्रम, कार्यनीति, निर्देशन तर्जुमा गर्ने र कार्यान्वयन गराउने,
- कार्यक्रम कार्यान्वयन र दिवा खाजाको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप आफ्नो स्थानीय तहका लागि मापदण्ड तथा स्तर निर्धारण गर्ने र कार्यान्वयन गराउने,
- कार्यक्रम कार्यान्वयनको अनुगमन तथा मूल्याङ्कन गर्ने गराउने,
- कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा स्रोत परिचालनका लागि निजी क्षेत्र तथा स्थानीय सरकारी, गैर सरकारी, सङ्घसंस्थासँग समन्वय र साझेदारी गर्ने, कार्यक्रम व्यवस्थापनको उपयुक्त ढाँचा निर्धारण गर्ने र सोअनुसार कार्यान्वयन गराउने ।

४.१.१ स्थानीय तहको कार्यक्रम कार्यान्वयन संयन्त्र : स्थानीय तहभित्रका विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्ने जिम्मेवारी न.पा./गा.पा.मा रहने सामाजिक विकास समितिलाई नै हुनेछ । यस कार्यका लागि देहाय बमोजिमका सदस्यहरु समेत हुने गरी एक उपसमिति गठन गर्नेछ ।

१. उपप्रमुख वा उपाध्यक्ष	अध्यक्ष
२. सामाजिक समितिको प्रमुख	सदस्य
३. अध्यक्षले तोकेको स्थानीय तहको महिला वडा अध्यक्ष मध्ये एक जना	सदस्य
४. प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत	सदस्य
६. स्थानीय तहभित्रका विद्यालयका व्यवस्थापन समिति अध्यक्ष मध्येबाट प्रमुख वा अध्यक्षले १ जना सदस्य	

७. स्थानीय तहभित्र सञ्चालित आधारभूत तहका शिक्षक मध्येबाट समितिका अध्यक्षले मनोनित गरेका १ जना सदस्य

८. स्थानीय तहभित्रका महिला शिक्षकमध्ये समितिका अध्यक्षले मनोनित शिक्षक १ जना –सदस्य

९. स्वास्थ्य कृषि विकास हेर्ने शाखा प्रमुख ।

१०. स्थानीय तहको शिक्षा हेर्ने प्रमुख अधिकृत –सदस्य सचिव ।

यस समितिको काम कर्तव्य र जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छ :

- आफ्नो तहभित्रका विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा दिवा खाजाका राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूपका स्थानीय मापदण्ड र स्तर निर्धारण गर्ने
- आफ्नो स्थानीय तहभित्रका विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि वार्षिक बजेट तथा कार्यक्रम स्वीकृत गर्ने
- कार्यकारी समितिबाट प्रस्तुत भएको दिवा खाजा व्यवस्थापनका कार्यनीति तथा कार्यक्रम स्वीकृत गर्ने
- दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनको अनुगमन सम्बन्धी निर्देशन तयार गर्ने र सोअनुसार अनुगमन गर्ने गराउने
- दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि स्थानीय सङ्घसंस्था, निजी क्षेत्र र अन्य निकायसँग समन्वय गर्ने
- स्थानीय तहभित्रका विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन सम्बन्धी नीति, कार्यक्रम, कार्यनीति तर्जुमा गर्न नीति निर्धारण समितिलाई सहयोग गर्ने र नीति निर्धारण समितिबाट भएका निर्णय तथा निर्देशन कार्यान्वयन गर्ने गराउने
- दिवा खाजा कार्यक्रमको कार्ययोजना बनाउने र कार्यान्वय गर्ने गराउने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनमा विद्यालयलाई सहजीकरण तथा समन्वय गर्ने
- दिवा खाजा कार्यक्रमको वार्षिक बजेट तथा कार्यक्रम तयार गरी नीति निर्धारण समितिमा प्रस्तुत गर्ने
- विद्यालय खाजा कार्यक्रमका लागि उपलब्ध बजेट तथा स्रोत साधन स्थानीय तहभित्रका विद्यालयहरूमा बाँडफाँड र स्रोत निर्धारण गर्ने
- स्थानीय तहभित्रका विद्यालयका लागि खाजा कार्यक्रम ढाँचा निर्धारण गर्ने र कार्यान्वयन गराउने
- विद्यालय खाजा कार्यक्रमको साप्ताहिक मेनु निर्धारण गरी विद्यालयलाई उपलब्ध गराउने
- निर्धारित मापदण्ड अनुरूप खाजा उपलब्ध भएको सुनिश्चित गर्ने र कार्यक्रम कार्यान्वयनको अनुगमन गर्ने

४.१.२ अभिभावक आमा समूह : विद्यालयमा दिवा खाजा तयारी र व्यवस्थापनको रेखदेख तथा अगुवाइ गर्न प्रत्येक विद्यालयमा अभिभावक आमाहरूको समूह गठन गर्नुपर्ने छ । यो समूहको संलग्नता निम्नानुसारका कार्यमा हुने छ :

- विद्यालयमा खाजा तयारी गर्ने भान्से व्यवस्थापन गर्न वा खाजा तयारी गर्ने आमाहरूको रोस्टर निर्माण गरी दैनिक पालो निर्धारण गर्ने
- विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापनका प्रक्रिया निर्धारण गर्न भान्सा, खाद्य सामग्री, खाजा तयारी र वितरणको रेखदेख गर्ने र सोका लागि दैनिक पालो निर्धारण गर्न
- विद्यालयमा खाद्य सामग्री वा खाजा आपूर्तिकर्ता छनोट गर्न र आपूर्तिका प्रक्रिया निर्धारण गर्न सहयोग गर्ने
- विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापन र सोको अनुगमनका लागि क्षमता विकासका कार्यक्रम पहिचान गर्ने र तदनुरूपका कार्य गर्ने

४.१.३ विद्यालय व्यवस्थापन समिति : स्थानीय तहको मापडण्ड र सहजीकरणमा निर्धारित मापदण्डअनुसारको गुणस्तरीय खाजा उपलब्ध गराउने जिम्मेवारी सम्बन्धित विद्यालय व्यवस्थापन समिति हुने छ । तसर्थ यो समितिको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छ :

- दिवा खाजा कार्यक्रमको वार्षिक बजेट कार्यक्रम तथा कार्ययोजना निर्माण गर्ने सो अनुरूप कार्यान्वय गर्ने
- तोकिएको मापदण्ड अनुरूपका भान्सा, भण्डारण, सरसफाइ, खाद्य सामग्री र खाजाको व्यवस्था गर्ने
- खाजा तयारी, व्यवस्थापन तथा रेखदेखमा आमाहरूको संलग्नता र सहभागिता सुनिश्चित गर्ने
- विद्यालय दिवा खाजाको अभिलेख राख्ने र राख्न लगाउने
- शिक्षण सिकाइको समय न्यून हुन नदिन खाजा तयारी तथा व्यवस्थापनमा शिक्षक संलग्नतालाई सकभर हटाउने
- स्थानीय कृषि उत्पादनबाट दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री वा तयारी खाजा उपलब्ध हुने व्यवस्था मिलाउने
- दिवा खाजा व्यवस्थापनमा देखा परेका समस्या पहिचान गरी समाधानका उपाय अवलम्बन गर्ने
- प्रत्येक शैक्षिक सत्र प्रारम्भ हुनुपूर्व दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनको सम्बन्धमा शिक्षक स्टाफबिच समीक्षा गरी प्रतिवेदन र वार्षिक कार्ययोजना निर्माण गर्न लगाउने

४.१.४ सामाजिक विकास मन्त्रालय : विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापनका लागि प्रदेश तहमा आवश्यक समन्वय, अनुगमन, अतिरिक्त स्रोत साधन परिचालन गर्ने अगुवा निकायका रूपमा सामाजिक विकास मन्त्रालय रहने छ । यस क्रममा यसका जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छन् :

- विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापनका लागि आवश्यक पूर्वाधार विकासका लागि स्थानीय तह र विद्यालयलाई सहयोग गर्ने
- स्थानीय तहहरूमा आवश्यक स्रोत साधन परिचालन र क्षमता विकासका क्रियाकलाप सञ्चालन गर्न समन्वय गर्ने
- प्रदेश स्तरका क्षेत्रगत निकायहरूबाट कार्यान्वयन हुने क्रियाकलापहरूलाई विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमसँग सामञ्जस्य हुने गरी सञ्चालन गर्न सम्बन्धित समन्वय र सहजीकरण गर्ने
- प्रदेश स्तरमा कार्यक्रमको अनुगमन गर्ने गराउने र सुधारका लागि स्थानीय तह तथा विद्यालयलाई सुझाव तथा पृष्ठपोषण दिने
- कार्यक्रमको प्रभावकारिता मूल्याङ्कनका लागि अध्ययन अनुसन्धान गराउने

४.१.५ शिक्षा विकास निर्देशनालय : निर्देशानालयले विद्यालय खाजा कार्यक्रमका नीति, नियम र निर्देशनअनुरूप प्रदेशअन्तर्गत कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन सम्बन्धमा समन्वय र सहजीकरण गर्नु पर्दछ । निर्देशनालयका थप जिम्मेवारीहरू निम्नानुसार हुने छन् :

- दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्न सम्बन्धित जिल्ला, स्थानीय तह तथा विद्यालयहरूलाई सहयोग, सहजीकरण र समन्वय गर्ने,
- आफ्नो कार्यक्षेत्रभित्र सञ्चालित कार्यक्रमको अनुगमन, सुपरिवेक्षण र पुनरावलोकन गरी सुधारका कार्य गर्ने,
- कार्यक्रमको सक्षमता तथा प्रभावकारिता बढाउन आफ्नो कार्यक्षेत्रअन्तर्गतका सरकारी तथा गैरसरकारी सङ्घसंस्था एवम् निजी क्षेत्रलाई समन्वय गर्ने,

- कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सम्लग्न जनशक्ति तथा निकायको क्षमता विकास तथा कार्यस्तर सुधारका लागि दातृ निकाय सरकारी, गैरसरकारी सङ्घसंस्थासँग समन्वय गरी आवश्यक कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने,
- कार्यक्रम कार्यान्वयनमा आइपरेका समस्या तथा कमजोरी पहिचान गरी सुधारका उपाय अवलम्बन गर्ने ।

४.१.६ शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना: यो कार्यालय शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय अन्तर्गतको दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन र कार्यान्वयन गर्न प्राविधिक सहयोग गर्ने निकाय हुने छ । यसले प्राविधिक पक्षमा शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रको निकटमा रही काम गर्दछ । साथै शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको समन्वय र निर्देशनमा कार्यान्वयन गर्दछ । यो कार्यक्रम सञ्चालन व्यवस्थापनका क्रममा यसले निम्नानुसारका कार्यहरू गर्दछ :

- खाद्य सामग्री आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन व्यवस्थापन गर्न शिक्षा विकास निर्देशनालय, शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम क्षेत्रीय समन्वय कार्यालय र स्थानीय तहहरूलाई कार्यक्रम सञ्चालन सम्बन्धी सहयोग र निर्देशन प्रदान गर्ने,
- कार्यक्रमको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि विश्व खाद्य कार्यक्रम लगायत शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र, दातृ संस्थाहरू र अन्य सम्बन्धित निकायबिच समन्वय गर्ने,
- शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको दिवा खाजा सम्बन्धी केन्द्रीय तहको प्राविधिक कार्यालयको रूपमा कार्य गर्ने,
- सम्बन्धित सरकारी तथा गैरसरकारी निकाय र सङ्घसंस्थाको समन्वय, सहयोग र सहकार्यमा स्थानीय तह स्तरमा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने गराउने,
- कार्यक्रम सञ्चालनका लागि विश्व खाद्य कार्यक्रमलगायतका दातृ निकाय र मन्त्रालयबिच भएको सम्झौताबमोजिम दिवा खाजा कार्यक्रमको उपयुक्त योजना निर्माण गर्ने
- सबै ढाँचाका दिवा खाजा कार्यक्रमको नियमित अनुगमन तथा संयुक्त सुपरिवेक्षण गरी कार्यक्रमको प्रगति विवरण तयार गर्ने र शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र र शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय र विश्व खाद्य कार्यक्रम कार्यालय समक्ष प्रस्तुत गर्ने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि आवश्यक निर्देशिका, निर्देशन, कार्य प्रक्रिया, कार्यविधि, कार्यक्रमको ढाँचा निर्माण तथा तयार गर्न शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय र शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रलाई सहयोग गर्ने
- कार्यक्रमको अद्यावधिक समीक्षा तथा मूल्याङ्कनका आधारमा कार्यक्रम सञ्चालित स्थानीय तह तथा विद्यालयमा खाद्य तथा सामग्री समेत आवश्यक परिमाणमा आपूर्ति सुनिश्चित गर्ने ।
- विद्यालयसम्म खाद्य तथा गैर खाद्य सामग्री आपूर्ति तथा वितरणको अनुगमन तथा सुपरिवेक्षण गरी निर्धारित समयानुसार तिनको आपूर्ति तथा वितरण सुनिश्चित गर्ने,
- स्वीकृत कार्यक्रम अनुरूप सम्बन्धित शिक्षा विकास निर्देशनालय तथा कार्यक्रम सञ्चालन हुने स्थानीय तहलाई कार्यक्रम कार्यान्वयनको अख्तियारी तथा बजेट बाँडफाँड उपलब्ध गराउने ।

४.१.७ शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र : कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने केन्द्रीय निकायका रूपमा रहेको यस केन्द्रले निम्नानुसारका कार्यहरू गर्ने छ :

- नगदमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि वार्षिक बजेट तथा कार्यक्रम तर्जुमा गरी स्वीकृति गराउने
- विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन कार्यान्वयन समन्वय तथा प्राविधिक समितिमा प्रस्तुत गर्ने
- स्वीकृत कार्यक्रम तथा बजेट स्थानीय तहगत रूपमा स्रोत साधन बाँडफाँड गरी पठाउने
- निर्धारित सूचकका आधारमा कार्यक्रम कार्यान्वयनको अनुगमन, सुपरिवेक्षण र निरीक्षण गर्ने
- कार्यक्रमको स्थिति प्रतिवेदन सङ्कलन र एकीकृत गरी मन्त्रालय र अन्य सम्बन्धित निकायमा पठाउने

- कार्य सम्पादनको प्रभावकारिता परीक्षण गर्ने साधन विकासका लागि शैक्षिक गुणस्तर परीक्षण केन्द्रलाई सहयोग गर्ने केन्द्रले परीक्षण र औल्याएको नतिजा कार्यान्वयन गर्ने
- अनुगमन मूल्याङ्कन प्रतिवेदनले दिएका सुझाव कार्यान्वयन गर्ने र गराउने
- विद्यालय खाजा कार्यक्रम सञ्चालन राष्ट्रिय समितिबाट प्राप्त निर्देशनहरू कार्यान्वयन गर्ने र मातहतका निकायमार्फत कार्यान्वयन गराउने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनको स्तर सुधार र प्रवर्तन गर्न दातृ निकाय सहित विभिन्न निकायबिच समन्वय र सहकार्य गर्ने
- कार्यक्रमका कार्य प्रक्रिया निर्धारण गर्ने र कार्यक्रमका सम्बन्धमा जागरण ल्याउने
- विद्यालय खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन समन्वय तथा प्राविधिक समिति र विद्यालय खाजा कार्यक्रम सञ्चालन राष्ट्रिय समितिको बैठकका लागि प्रस्ताव तयार गरी, समितिको बैठकमा पेस गर्ने र बैठक नियमित सञ्चालन गर्ने,
- कार्यक्रम सञ्चालन भएका स्थानमा सञ्चालित नमुना विद्यालयहरुलाई दिवा खाजाको व्यवस्थापकीय कार्यमा सहजकर्ताको रुपमा स्थापित गर्ने ।

४.१.८ शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय : कार्यक्रमको योजना निर्माण, नीति निर्धारण र कार्यक्रम तर्जुमा गर्ने सर्वोच्च निकायका रूपमा रहेको यस मन्त्रालयले निम्नानुसारका जिम्मेवारी बहन गर्दछ ।

- दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा सञ्चालनका लागि नीति, रणनीति, नियम निर्देशन र कार्यक्रम तर्जुमा गर्ने र कार्यान्वयन गर्न मातहका निकायहरूलाई मार्गनिर्देशन गर्ने
- आवश्यकताअनुसार दिवा खाजा कार्यक्रमलाई निरन्तरता दिन र विस्तार गर्न नीति तथा कार्यक्रम तर्जुमा गर्ने
- दुईपक्षीय, बहुपक्षीय निकाय तथा संस्था र विभिन्न मन्त्रालयबिच समन्वय र सहकार्य गर्ने
- दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन व्यवस्थापनका क्रियाकलाप सञ्चालन गर्ने मोडल निकाय मन्त्रालयअन्तर्गत निर्माण गर्ने र कार्यक्रमको सहज कार्यान्वयन गर्न अवाश्यक मानव तथा वित्तीय स्रोत उपलब्ध गराउने
- विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि वार्षिक कार्यक्रम तथा बजेट शितमास्रोविके र शिखाकापमार्फत तयार गराउने, अर्थ मन्त्रालयको सहमतिमा सो बजेट कार्यक्रम स्वीकृत गर्ने र प्राप्त बजेट स्थानीय स्थानीय तहहरूलाई निकासा दिने
- खाद्य सामग्री ढुवानी, भण्डार व्यवस्थापन तथा सञ्चालन र प्रशासनिक खर्च अर्थ मन्त्रालयबाट प्राप्त गर्न र मातहतका निकायहरूलाई निकासा दिन शिखाकापलाई समन्वय गर्ने
- दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनको मासिक, त्रैमासिक, वार्षिक प्रगति विवरण शितमास्रोविके तथा शिखाकापबाट प्राप्त गरी सोको पुनरावलोकन, विश्लेषण गर्ने र सम्बन्धित निकायहरूलाई निर्देशन दिने
- कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनमा देखा परेका समस्या विश्लेषण गरी सुधार गर्न तथा सहज बनाउन आवश्यक योजना, नीति, नियम र निर्देशन तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गराउने
- कार्यक्रमको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि सङ्घीय, प्रदेश र स्थानीय सरकारका विभिन्न निकायहरूलाई नीति तथा मार्गनिर्देशन दिने

४.२ दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयन समितिहरु: विद्यालय खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापनका लागि आवश्यक स्रोत, साधन, दक्षता र लगानीको प्रबन्ध गर्न बहुपक्षीय सरोकारवालाको बिचमा समन्वय आवश्यक पर्दछ । तसर्थ विद्यालय दिवा खाजा समन्वय र सञ्चालन गर्न विभिन्न समिति रहने छन् ।

४.२.१ दिवा खाजा सञ्चालन राष्ट्रिय निर्देशक समिति : विद्यालय दिवा खाजा सञ्चालन राष्ट्रिय समिति गठन देहायअनुसार हुने छ ।

(क) मन्त्री - शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय	-	अध्यक्ष
(ख) राष्ट्रिय योजना आयोग	-	सदस्य (शिक्षा हेर्ने)
(ग) सचिव - कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्लाय	-	सदस्य
(घ) सचिव - स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय	-	सदस्य
(ङ) सचिव - सङ्घीय मामला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय	-	सदस्य
(च) सचिव - अर्थ मन्त्रालय	-	सदस्य
(छ) सचिव - खानेपानी मन्त्रालय	-	सदस्य
(ज) सचिव - महिला बालबालिका तथा ज्येष्ठ नागरिक मन्त्रालय	-	सदस्य
(झ) सचिव - शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय	-	सदस्य
(ञ परियोजना निर्देशक - शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना	-	सदस्य
(ट) महानिर्देशक - शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र	-	सदस्य सचिव

विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन राष्ट्रिय निर्देशक समितिको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छ :

- कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि राष्ट्रिय नीति, नियम र निर्देशन तर्जुमा गर्ने र सो कार्यान्वयनका लागि स्थानीय तथा सङ्घीय तहका कार्यान्वयनकर्तालाई नीति परामर्श र निर्देशन दिने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि आवश्यक स्रोत उपयोग तथा परिचालन गर्न विभिन्न मन्त्रालय निकाय र तहबिच समन्वय गर्ने
- कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन र दिवा खाजाका राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गर्ने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनको अनुगमनको गरी प्रगति र प्रभावकारिता समीक्षा गर्ने र सुधारका उपायहरू निर्देशन गर्ने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि दुई पक्षीयहरू बहुपक्षीय स्रोत र प्राविधिक सहयोग परिचालन र उपयोग नीति तर्जुमा गर्ने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि प्रवर्तनात्मक तथा प्रबर्धनात्मक कार्यक्रम तथा कार्यकलाप तर्जुमा गरी कार्यान्वयनका लागि मार्ग निर्देशन गर्ने

४.२.२ दिवा खाजा सञ्चालन समन्वय तथा प्राविधिक समिति: विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम समन्वय तथा प्राविधिक समितिको गठन देहायअनुसार हुने छ :

(क) सचिव - शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय	-	अध्यक्ष
(ख) उपमहानिर्देशक - (योजना तथा कार्यक्रम) शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र	-	सदस्य
(ग) खाद्य विज्ञ (सहसचिव स्तर) - कृषि तथा पशुपंक्षी विकास मन्त्रालय	-	सदस्य
(घ) पोषण विज्ञ (सहसचिव स्तर) - स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय	-	सदस्य
(ङ) सहसचिव (योजना) शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय	-	सदस्य
(च) सहसचिव - अर्थ मन्त्रालय	-	सदस्य
(छ) परियोजना निर्देशक - शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना	-	सदस्य सचिव

उल्लिखित समितिको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छ :

- खाजा कार्यक्रम सञ्चालन तथा व्यवस्थापनमा देखा परेका समस्या तथा मुद्दाहरू पहिचान गरी समाधानका उपायहरू निर्देशन गर्ने
- कार्यक्रमको वार्षिक बजेट तथा कार्यक्रम तर्जुमा गरी स्वीकृतिका लागि प्रस्तुत गर्ने
- कार्यक्रमका लागि आवश्यक स्रोत, साधन पहिचान तथा निर्धारण गर्ने
- कार्यक्रम कार्यान्वयनको समन्वय, अनुगमन र सुपरिवेक्षण गर्ने
- प्रदेश तथा स्थानीय तहका कार्यक्रम कार्यान्वयनकर्तालाई निर्देशन र प्राविधिक सहयोग उपलब्ध गराउने
- कार्यक्रमको प्रभावकारिता मूल्याङ्कनका लागि अध्ययन अनुसन्धान गर्ने गराउने
- कार्यक्रमको प्रभावकारिता अभिवृद्धिका लागि प्रर्वतनात्मक र प्रवर्धनात्मक कार्यहरू गर्ने
- राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गरी प्रस्ताव गर्ने ।

४.३ विकास साझेदार संस्थाहरु: विकास सङ्घसंस्था तथा दातृ निकायले सहयोग गर्ने केही मुख्य क्षेत्रहरू निम्नानुसार हुन सक्ने छन् :

(क) शिक्षा प्रणाली सुधार र कार्यक्रम कार्यान्वयनमा विभिन्न तहका सरकार, कार्यक्रम कार्यान्वयनकर्ता र विकास साझेदारहरु बिच प्राविधिक सहयोग र परामर्श उपलब्ध गराउने

(ख) विद्यालय दिवा खाजा लगायत स्वास्थ्य तथा पोषण कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि नगद वा सामग्री सहयोगका रूपमा अपुग स्रोत साधन उपलब्ध गराई कार्यक्रमको गुणस्तर, प्रभावकारिता र दिगोपन अभिवृद्धि गर्ने

(ग) कार्यक्रम कार्यान्वयनका सम्बन्धमा अध्ययन अनुसन्धान तथा प्रभावकारिता मूल्याङ्कन गरी कार्यक्रम व्यवस्थापनमा आवश्यक ज्ञान तथा प्रमाण विकास गर्ने

(घ) नीति निर्माता, कार्यान्वयनकर्ता एवं लाभग्राहीहरूका लागि क्षमता अभिवृद्धिका कार्यक्रम तथा सहयोग उपलब्ध गराउने

(ङ) विद्यालय खाजाको पोषण स्तर सुधारका लागि अन्तर्राष्ट्रिय सहयोग जुटाउन र यसको नमुना परीक्षण (Pilot) क्रियाकलाप सञ्चालन गर्ने,

(च) सामुहिक कृषि, पशुपालन र उत्पादनमुखी कार्यक्रम सञ्चालनमा सहयोग गरी दिवा खाजाको स्थानीय उत्पादन प्रवर्धन गर्ने ।

४.४ कार्यक्रमको निगरानी तथा सहयोगका पक्षमा नागरिक समाजको भूमिकाः

(क) कार्यक्रमको गुणस्तर सुधार र यसलाई दिगो बनाउन अपुग स्रोतका लागि नगद वा सामग्रीमा साझेदारी गर्ने,

(ख) विद्यालय खाजा कार्यक्रमका परिपूरक क्रियाकलाप सञ्चालन गर्न र पूर्वाधारका आवश्यकता परिपूर्ति गर्न सहयोग गर्ने,

(ग) केन्द्रिकृत भान्सा स्थापना, खाना बनाउने उन्नत प्रविधि उपयोग, जवाफदेहिता वृद्धि र नयाँ प्रविधि तथा उपायहरू प्रयोग गर्न सहयोग गर्ने,

(घ) स्थानीय साना किसान समूह, कृषि उपजका साना व्यवसायी, खाद्य प्रशोधनकर्ता र वितरकसँग विद्यालय खाजा कार्यक्रमको सम्वन्ध स्थापना गरी स्थानीय बजार र अर्थतन्त्रलाई प्रवर्धन गर्न सहयोग गर्ने,

(ङ) विद्यालय खाजा कार्यक्रमका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री तथा वस्तुका नयाँ उत्पादन विकास गर्न, कृषि सामग्री उपयोग गर्न र खाद्य शक्ति बढाउने तरिका सिक्ने सिकाउने अवसर विस्तार गर्ने,

(च) विद्यालय खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री तथा वस्तुको नयाँ उत्पादन विकास गर्न, कृषि सामग्रीको उपयोग गर्न, उत्पादिन खाद्यवस्तुको खाद्य शक्ति वृद्धि गर्ने तरिका तथा प्रविधि सिक्ने सिकाउने स्थानीय साना किसानको अवसर विस्तार गर्ने,

(छ) विद्यालय खाजा कार्यक्रमका लागि सहयोग उपलब्ध गराउन र यसको महत्त्वका विषयमा समुदाय तथा अभिभावकमा प्रचारप्रसार गर्न र यस बारेमा जनचेतना विकास गर्ने,

(ज) स्थानीय स्तरमा तरकारी, पशु तथा कृषि उत्पादन बढाउन प्राविधिक ज्ञान सिप तथा प्रविधि विकास गर्न स्थानीय तहलाई बजेट र कार्यक्रम तर्जुमा गर्न सहजीकरण गर्न सहयोग गर्ने ।

४.५ शैक्षिक गुणस्तर परीक्षण केन्द्र : कार्यालय व्यवस्थापनमा यस निकायको प्रत्यक्ष संलग्नता नभए पनि यसले निम्नानुसारका कार्य यस केन्द्रले गर्ने छ :

- दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनसँग सम्बन्धित विभिन्न निकाय पदाधिकारी र कार्यक्रमको कार्य सम्पादन स्तर परीक्षण गर्न साधनको विकास गर्न र नमुना परीक्षण (Piloting) गर्ने,
- कार्य सम्पादन स्तरको परीक्षण गरी नतिजा सार्वजनीकरण गर्ने,
- नतिजाको समग्र स्थिति वार्षिक प्रतिवेदनमा समावेश गरी राष्ट्रिय शिक्षा समितिमा पेस गर्ने ।

खण्ड ५

कार्यक्रममको अनुगमन र मूल्याङ्कन तथा क्षमता विकास

५ १.कार्यक्रमको अनुगमन: राष्ट्रिय कार्यक्रमका रुपमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थित र प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्न, निरन्तर पृष्ठपोषण प्राप्त गरी सुधार गर्न र समन्वय गरी स्तरीय बनाउदै लैजान विभिन्न तहका सरकारी साझेदार तथा सहयोगी निकायहरुबाट देहाय अनुसारका विषयमा अनुगमन मूल्याङ्कन गरिने छ ।

५.१.१ विद्यालय एवम् विद्यालय व्यवस्थापन समिति

- निर्धारित परिमाण र पोषण स्तरयुक्त खाद्य सामग्री वा खाजा आपूर्ति भए नभएको,
- उपस्थित विद्यार्थी सबैलाई खाजा उपलब्ध भए नभएको,
- विद्यालयमा विद्यार्थी भर्ना, नियमितता, निरन्तरता र सिकाइ स्तरमा सुधार भए नभएको,
- तथ्याङ्क र अभिलेख दुरुस्त भए नभएको,
- खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन स्थिति र गतिविधिको रेखदेख,
- बैठक निर्णय तथा प्रतिवेदन तयारी, प्रस्तुति कार्यान्वयन अवस्था ।

५.१.२ स्थानीय तह :

- निर्धारित मापदण्ड, गुणस्तर तथा परिमाणअनुसार विद्यालयहरूमा खाद्य सामग्री/खाजा आपूर्ति भए नभएको,
- उपस्थित विद्यार्थी सङ्ख्याअनुसारका विद्यार्थी सबैलाई खाद्य सामग्री वा खाजा आपूर्ति भए नभएको,
- खाजा कर्यक्रममले विद्यालयहरूमा विद्यार्थी भर्ना, नियमितता, निरन्तरता र सिकाइ स्तरमा सुधार भए नभएको,
- स्थानीय तह भित्रका बालबालिकाको पोषण तथा स्वास्थ्य स्थितिमा सुधार आए नआएको,
- स्थानीय कृषि उपजमा आधारित खाद्य सामग्रीबाट दिवा खाजा तयारी तथा उपलब्ध भए नभएको,
- खाद्य तथा कृषि सम्बन्धी कार्यक्षेत्रमा काम गर्ने कर्मचारी, पदाधिकारी तथा निकायसँग समनवय भए नभएको ।

५.१.३ शिक्षा विकास निर्देशनालय :

- कार्यक्षेत्र भित्रका सबै स्थानीय तहस्थित विद्यालयहरूमा निर्धारित मापदण्ड पोषण स्तर तथा परिमाणमा विद्यालय तथा स्थानीय तहहरूबाट विद्यार्थीलाई खाजा उपलब्ध भए नभएको,
- खाजा कार्यक्रमले आफ्नो क्षेत्रभित्र विद्यार्थी भर्ना, नियमितता, निरन्तरता, सिकाइ उपलब्धि स्तरमा सुधार आए नआएको,
- तथ्याङ्क तथा अभिलेख र अनुगमन प्रतिवेदन समयमा तयार भए नभएको,
- खाजा व्यवस्थापनका लागि निर्धारित मापदण्ड अनुरूपका पूर्वाधार र संस्थागत क्षमता उपलब्ध भए नभएको,
- स्थानीय तह तथा विद्यालयहरूलाई खाजा व्यवस्थापनका लागि आवश्यक प्राविधिक सहयोग र स्रोत साधन उपलब्ध भए नभएको,
- दिवा खाजा कार्यक्रमका नीति, निर्देशन, कार्यान्वयनमा एकरूपता भएको नभएको,
- कार्यक्रम कार्यान्वयनमा निर्धारित जिम्मेवारीअनुसारका कार्यहरू सबैबाट सम्पादन भएको नभएको,

- कार्यक्रम कार्यान्वयनबाट बालस्वास्थ्य तथा पोषण स्थितिमा सुधार आए नआएको,
- सामाजिक विकास मन्त्रालयको निकटमा रही अन्य अनुगमन तथा समन्वय सम्बन्धी कार्य गर्ने ।

५.१.४ सामाजिक विकास मन्त्रालय :

- सबै स्थानीय तह तथा विद्यालयहरूमा दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन गर्ने संस्थागत क्षमता तथा आवश्यक पूर्वाधार उपलब्ध भए नभएको,
- खाजा कार्यक्रमका मापदण्ड तथा गुणस्तर र समायानुकूल भए नभएको,
- खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तहहरूमा उपलब्ध स्रोत साधन पर्याप्त भए नभएको,
- खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनका लागि सरोकारवाला सरकारी तथा गैरसरकारी निकाय बिच समन्वय र साझेदारी भए नभएको,
- प्रदेश स्तरमा विद्यार्थी निरन्तरता र सिकाइ स्तरमा सुधार भए नभएको,
- कार्यक्रम प्रभावकारिताको आधार रेखा (Baseline) र अन्तिम रेखा (End line) सर्वेक्षण अध्ययन गर्ने र गराउने ।

५.१.५ शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना :

- खाद्य तथा गैर खाद्य सामग्री आपूर्ति तथा वितरण लक्षित स्थान, निर्धारित समय, मापदण्ड र परिमाणमा भए नभएको,
- विद्यालय खाजा कार्यक्रम सञ्चालन राष्ट्रिय समिति तथा विद्यालय खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन समन्वय तथा प्राविधिक समिति र माथिल्ला निकायबाट भएका निर्णय र निर्देशन कार्यान्वयन भए नभएको,
- विद्यालय खाजा कार्यक्रम कार्यन्वयनमा सम्बन्धित सरकारी तथा गैरसरकारी निकाय र सङ्घसंस्थाको समन्वय, सहयोग र सहकार्य भए नभएको,
- आवश्यक सूचना, तथ्याङ्क र अभिलेख दुरुस्त र समयमा उपलब्ध भए नभएको ।

५.१.६ शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र :

- स्थानीय तहगत उपलब्ध बजेट र मापदण्डअनुसार स्थानीय तहमा कार्यक्रम सञ्चालन भए नभएको विद्यालयहरूमा निर्धारित मापदण्ड, पोषण स्तर तथा परिमाणमा विद्यालय तथा स्थानीय तहबाट दिवा खाजा व्यवस्थापन भए नभएको
- खाजा व्यवस्थापनका लागि विद्यालयहरूमा आवश्यक पूर्वाधार उपलब्ध भए नभएको
- खाजा व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तह तथा विद्यालयहरूलाई आवश्यक प्राविधिक सहयोग तथा स्रोत साधन उपलब्ध भए नभएको
- खाजा कायक्रम सम्बन्धी नीति, निर्देशन निर्धारित मापदण्ड अनुरूप कार्यान्वयन भए नभएको
- आवश्यक सूचना, तथ्याङ्क दुरुस्त र समयमा उपलब्ध भए नभएको

५.१.७ शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय :

- निर्धारित मापदण्ड तथा पोषण स्तरअनुसारको दिवा खाजा सबै स्थानीय तहहरूबाट विद्यालयहरूमार्फत विद्यार्थीहरूलाई उपलब्ध भए नभएको,

- स्थानीय तह तथा विद्यालयहरूमा आवश्यक पूर्वाधार र संस्थागत क्षमताका कार्यक्रम सञ्चालन भएको नभएको,
- कार्यक्रमसँग सम्बन्धित निकायबिच समन्वय साझेदारी र सहकार्य भए नभएको,
- राष्ट्रिय नीति, निर्देशनहरूको कार्यान्वयनमा एकरूपता भए नभएको,
- निर्धारित स्रोत साधन लक्षित समूह र स्थानमा पुगे नपुगको र प्रभावकारी भएका नभएको,
- शैक्षिक तथा स्वास्थ्य स्थिति सुधारमा कार्यक्रम प्रभावकारी भए नभएको,
- निर्धारित जिम्मेवारीअनुसारको कार्य सम्पादन सबै निकायहरूबाट भए नभएको,
- कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा खाजाका राष्ट्रिय मापदण्ड समयानुकूल भए नभएको ।

५.२ कार्यक्रमको मूल्याङ्कन

५.२.१ शैक्षिक गुणस्तर परीक्षण केन्द्र

यस निकायबाट हुने बाहय परीक्षण निम्न विषयमा आधारित हुने छ :

- कार्यक्रम कार्यान्वयन व्यवस्थापनमा संलग्न विद्यालयदेखि मन्त्रालयसम्मका निकायहरूबाट जिम्मेवारीअनुसारका कार्य निर्धारित समय मापदण्ड र स्तर अनुरूप सम्पादन भए नभएको
- कार्यक्रम सञ्चालन व्यवस्थापकका मापदण्ड तथा स्तर अनुरूप सम्पादन भए नभएको
- कार्यक्रम कार्यन्वयन व्यवस्थापनबाट अपेक्षीत प्रतिफल (बाल स्वास्थ्य र पोषण स्थिति, विद्यार्थी भर्ना, विद्यालयमा विद्यार्थी नियमितता निरन्तरता र सिकाइ स्तरमा सुधार) हासिल भए नभएको

५.३ क्षमता अभिवृद्धि : तीनै तहका सरकारहरुको शिक्षा क्षेत्रको व्यवस्थापन र सञ्चालनमा आ-आफ्नो जिम्मेवारीहरु छन् । दिवा खाजा सञ्चालन र व्यवस्थापनका लागि स्थानीय तहलगायत अन्य सरोकारवालाहरूको क्षमता अभिवृद्धि हुन आवश्यक देखिएको छ । तसर्थ देहायका विषयमा क्षमता अभिवृद्दि गर्दै लगिने छ :

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना :

(क) **अभिभावक :** बालबालिकाको पोषण तथा दिवा खाजाको व्यवस्थापनको प्रमुख जिम्मेवार र कर्तव्य अभिभावकहरूको नै भएकाले अभिभावकहरूलाई दिवा खाजा र पोषणका महत्त्व बारेमा सुसूचित गर्ने । यसका लागि शिक्षक अभिभावक अन्तरक्रिया, खाद्य मेला सञ्चालन गर्न सहजीकरण गर्ने ।

(ख) **विद्यालय व्यवस्थापन समिति :** विद्यालयमा दिवा खाजाको व्यवस्थापन र सञ्चालनमा सम्पूर्ण जिम्मेवारी विव्यसको भएकाले यसका सम्पूर्ण पदाधिकारीहरूको क्षमता विकास गर्ने उपाय पहिचान गर्न र सहजीकरण गर्न । समितिलाई दिवा खाजाको महत्त्व तथा आवश्यकता बारेमा सुसूचित गराई दिवा खाजा सम्बन्धी कार्ययोजना स्रोत पहिचान र परिचालन कार्ययोजना स्रोत कार्यान्वयन, पहिचान र परिचालन, मापन प्रक्रिया खाद्य अनुगमन मूल्याङ्कन जस्ता विभिन्न विषयहरूमा क्षमता विकास गर्ने ।

(ग) **दिवा खाजा तयारी गर्ने भान्से अथवा आमा :** दिवा खाजाको तयारीको लागि खटाइएको भान्से तथा बालबालिकाहरुको आमा तथा अन्य आवश्यक व्यक्तिलाई पोषण खाद्य सुरक्षा तथा सरसफाइ, पकाउने तरिका, गुणस्तर लगायत विभिन्न विषयमा क्षमता विकास गराउने ।

(घ) **शिक्षक :** तोकिएको गुणस्तर तथा मापदण्डअनुसार दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यन्वयन गर्न गराउन शिक्षकहरुको भूमिका पनि महत्त्वपूर्ण हुने भएकाले क्षमता अभिवृद्धि सम्बन्धी क्रियाकलाप जस्तै अन्तरक्रिया पाठयोजना तथा

पाठ्यक्रमसँग पोषण र गुणस्तरीय शिक्षा जोड्ने practical events जोड्ने तालिम आयोजना गरी क्षमता विकास गर्ने ।

(ङ) **स्थानीय तह** दिवा : खाजा सम्बन्धी कार्ययोजना, स्रोत पहिचान र परिचालन खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्था र प्रक्रिया तथा व्यवस्थापन, अनुगमन, मूल्याङ्कन जस्ता विषयमा क्षमता विकास गर्ने ।

(च) **प्रदेश स्तरीय सामाजिक विकास मन्त्रालय तथा शिक्षा विकास निर्देशानालय** : दिवा खाजाको गुणस्तरीय व्यवस्थापन र अनुगमनमा निकायहरूसँग अन्तरक्रिया गरी सम्बन्धित क्षमता विकासको लागि सहजीकरण गर्ने

(छ) सङ्घीय सरकारका सम्बन्धित निकाय तथा सरोकारवालाहरू : विभिन्न किसिमका पैरवी र sharing events, workshop तथा सेमिनारहरूको माध्यमबाट दिवा खाजाको महत्त्व र आवश्यकता अनुभूति गराउने ।

क्षमता अभिवृद्दिको व्यवस्था : सम्बन्धित विशिष्टता प्राप्त सरकारी निकायहरु, उल्लिखित सरोकारवालाको आवश्यक क्षमता अभिवृद्दि गर्न विश्व खाद्य कार्यक्रम सहित संयुक्त राष्ट्र संघीय संस्थाहरु, विकास साझेदारहरु तथा राष्ट्रिय र अन्तरराष्ट्रिय गैर सरकारी संस्थाहरु एवम् निजी क्षेत्रवाट आर्थिक तथा प्राविधिक सहयोग परिचालन गरिनेछ ।

खण्ड – ६

खाद्य आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजाको सञ्चालन तथा व्यवस्थापन

नेपालका सन् १९७४ सरकार (वि.सं. २०३०) देखि यस प्रकारको खाद्य आपूर्तिमा आधारित बालबालिकाको लागि दिवा खाजा कार्यक्रम विश्व खाद्य कार्यक्रमको खाद्य तथा प्राविधिक सहयोगमा सञ्चालन हुँदै आएको छ । यस प्रकारको कार्यक्रम देशभरका ४६ जिल्लासम्म विस्तार भएको थियो । अहिले आएर आर्थिक तथा सामाजिक रूपमा पछाडि परेका ११ जिल्लाका निश्चित विद्यालयमा सञ्चालनमा छ । नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयअन्तर्गतको शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनामार्फत यो कार्यक्रम सञ्चालन भइरहेको छ । साविकको "शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम कार्यान्वयन निर्देशिका २०६७" का आधारमा कार्यक्रम सञ्चालन भइरहेको छ । त्यस निर्देशिकाअनुसार हाल अभ्यासमा आइरहेका र केही सामाजिक विषयलाई समेत सम्बोधन गर्ने गरी यो खण्डमा ती ११ जिल्लामा सञ्चालित खाद्य तथा प्रविधि सहयोग (विश्व खाद्य कार्यक्रम) भएका जिल्लामा बालबालिकाको दिवा खाजा व्यवस्थापन सम्बन्धी विषय प्रस्तुत गरिएको छ ।

६ १.खाद्य आपूर्तिमा आधारित खाजा कार्यक्रमको मापदण्ड :

(क) नगदमा आधारित दिवा खाजा जस्तै यस दिवा खाजाको न्यूनतम राष्ट्रिय मापदण्ड पनि दुवै पोषक तत्त्वका (सूक्ष्म पोषण तत्त्व र बृहत् पोषण तत्त्व) लागि ३०% नै हुने छ ।

(ख) राष्ट्रिय मापदण्ड प्राप्त गर्नको लागि तीनै तह जिम्मेवार हुने छ भने सङ्घीय सरकारको तर्फबाट विश्व खाद्य कार्यक्रमको खाद्य सामग्री सहयोगमा खाद्य सामग्री विद्यालयहरूलाई उपलब्ध गराउने छ । यो खाद्य टोकरीबाट तोकिएको न्यूनतम राष्ट्रिय मापदण्ड प्राप्त नहुने भएका स्थानीय तह तथा विद्यालयले हरियो सागसब्जी तथा तरकारीको थप व्यवस्था गरी तोकिएको मापदण्ड पूरा गर्नु पर्ने छ ।

६ .२.खाद्यान्नकार्यक्रम लागु भएका जिल्ला मा आधारितहरू तथा लक्षित समूह

कार्यक्रम सञ्चालन भएका जिल्लाहरूका आधारभूत तह बाल विकासदेखि कक्षा ८ सम्म विद्यालयहरू लक्षित समूह हुने छन् ।

६.३. खाद्यान्नमा आधारित दिवा खाजामा स्रोतको प्रक्षेपण :

हरेक शैक्षिक वर्षको सुरुमा शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनाले विश्व खाद्य कार्यक्रम नेपालसँग मिलेर कार्यक्रम लागु भएका जिल्लाहरूबाट अनुरोध भई आएका कोटा/लक्ष्य सम्बन्धी मागको पुनरावलोकन गरी आगामी वर्षको निम्ति स्रोत छुट्याइने छ । यसका लागि निम्न पक्षहरूको महत्त्व दिइने छ ।

(क) कार्यक्रम लागु भएका जिल्लाहरूमा खाद्यान्नको वितरणको स्थिति, सहयोग पाएका उपभोक्ता सङ्ख्या र स्पष्ट किटान भएका उद्देश्यहरू (भर्ना, हाजिरी, मध्यान्हपछिको अनुपस्थिति र पोषणको अवस्था) मा गत वर्ष हासिल भएको प्रगति र उपलब्धि

(ख) जिल्लाको शैक्षिक अवस्था विद्यार्थी भर्ना दर, उपस्थिति तथा शैक्षिक उपलब्धि र खाद्य सुरक्षा तथा पोषणको स्थिति

(ग) कार्यक्रमको कार्यान्वयन र अनुगमन गर्न उपलब्ध मानवीय स्रोत साधन

(घ) समुदाय, स्थानीय तह र जिल्लाले कार्यक्रम कार्यान्वयन प्रक्रियामा देखाएको चासो र प्रतिबद्धता

६.४ खाद्य आपूर्तिमा आधारित दिवाको व्यवस्थापन

(क) नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयअन्तर्गत शिक्षाको लागि खाद्य परियोजना यस कार्यक्रमको कार्यान्वयन गर्ने आधिकारिक निकाय हुने छ । शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रमको कार्यान्वयनको निम्ति केन्द्रीय स्तरमा निर्देशकसहितको केन्द्रीय कार्यालय, प्रदेश स्तरमा समन्वय कार्यालय र कार्यान्वयन तहमा जिल्ला स्तरमा शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ तथा शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ र स्थानीय तहमा शिक्षा तथा स्वास्थ्य शाखा रहने छ ।

(ख) कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने प्रक्रियामा नीति निर्माण, कार्यक्रम तर्जुमा, व्यवस्थापन एवम् अनुगमन गरी कार्यक्रम सुचारु रूपमा सञ्चालन गर्ने उद्देश्यले केन्द्रीय स्तरदेखि जिल्ला स्तरसम्म विभिन्न समितिहरू गठन गरिने छन् । यस्ता समितिहरूका बारेमा खण्ड ४ मा उल्लेख गरिएको छ ।

(ग) विश्व खाद्य कार्यक्रम-नेपालले चौमासिक रूपमा वा शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रमसँग भएको सहमति अनुरूप खाद्य पदार्थहरू र गैर खाद्यवस्तु (भाँडावर्तन) हरू दुवै पक्षले निर्धारण गरेको विस्तारित ढुवानी विन्दु (इडिपी) सम्म पुरयाउने छ ।

(घ) शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइले आफ्नो जिल्लामा चाहिने खाद्यवस्तुहरू मासिक रूपमा इडिपीबाट जिल्लाको वितरण केन्द्रहरू (एफडिपी) सम्म उपभोक्ताहरूको समूहमार्फत सार्वजनिक खरिद नियमावली अनरूप ढुवानी गर्नुपर्ने छ । यसका लागि उपभोक्ता समूहबाट ढुवानी गराउँदा वितरण केन्द्र स्तरीय पौष्टिक आहार ढुवानी एवम् व्यवस्थापन उपभोक्ता समिति गठन र यसै कार्यान्वयन निर्देशिकाको परिधिभित्र रही ढुवानी कार्य गराउनुपर्ने छ ।

(ङ) विद्यालय व्यवस्थापन समितिले सम्बन्धित विद्यालयलाई आवश्यक खाद्यवस्तुहरू निर्धारित मितिमा तोकिएको वितरण केन्द्रबाट सङ्कलन गर्ने छन् । निर्धारित मितिमा खाद्यान्न लिनको निम्ति विद्यालय व्यवस्थापन समितिले अघिल्लो महिनामा भएको खाद्यान्न प्रयोगको अभिलेख वितरण केन्द्रमा बुझाउनुपर्ने छ । वितरण केन्द्रबाट विद्यालयसम्म खाद्य पदार्थ ढुवानीको निम्ति समितिले आफ्नै तवरले व्यवस्था गर्नुपर्ने हुन्छ ।

(च) मुख्य गोदामबाट विभिन्न सहायक गोदामसम्म लाग्ने आन्तरिक ढुवानी, भण्डारण तथा परिचालन सम्बन्धी खर्च एवम् कार्यक्रमसँग सम्वन्धित कर्मचारीहरूको तलव भत्ता नेपाल सरकार र विश्व खाद्य कार्यक्रमबिच भएको सम्झौताअनुसार हुने छ ।

(छ) कार्यक्रम कार्यान्वयन अवस्थाको प्रतिवेदन सरोकारवाला निकायले तोकिएको ढाँचा अनुरूप मासिक, चौमासिक र वार्षिक रूपमा सम्बन्धित निकायमा पेस गर्नुपर्ने छ ।

६.५ खाद्य आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन प्रक्रिया

६.१.५ कार्यक्रममा आबद्ध भई सम्झौता तथा नवीकरण गर्ने प्रक्रियाहरू

(क) विद्यालयहरूले कार्यक्रमसँग आबद्ध हुन निम्न प्रक्रियाहरू अपनाउनुपर्ने छ ।

- विद्यालय व्यवस्थापन समितिले (वितरण केन्द्रबाट विद्यालयसम्म ढुवानी र पकाएर खुवाउने (प्रतिबद्धतासहितको अनुसूची १. निवेदन पेस गर्ने
- विद्यालय परिसर वा नजिक खानेपानी र सरसफाइ उपलब्ध भएको हुनुपर्ने
- विद्यालयमा पर्याप्त र उपयुक्त कक्षा कोठाहरू, फर्निचर र आधारभूत अन्य सुविधाहरू हुनुपर्ने
- परियोजनाले तोकेको कोटाअनुसारको शिक्षक सङ्ख्याको अधिकतम उपस्थिति हुनुपर्ने

- हरेक विद्यालयहरूले असोज महिनाभित्र कक्षा, लिङ्ग तथा जनजातिअनुसारको भर्ना, खाद्य व्यवस्थापन र खुवाउने प्रक्रियाको लागि उपलब्ध सुविधा र विद्यार्थीहरूको प्रगतिसहितको विद्यालयको वार्षिक विवरण भरी निवेदनसहित बुझाउनुपर्ने
- प्राप्त निवेदन शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइर शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइले पुनरावलोकन गर्ने र जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समितिले अनुमोदन गर्नुपर्ने
- गत वर्षको कार्यक्रम सञ्चालनको स्थितिलाई अध्ययन गरी शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ र जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समितिले विद्यालयबाट प्राप्त निवेदनलाई स्वीकृत/अस्वीकृत गर्न सक्ने
- यसरी छानिएका विद्यालयहरूले शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ, शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाईसँग तोकिएको ढाँचामा औपचारिक रूपमा सम्झौता गर्नुपर्ने
- विद्यालयमा भर्ना भएका विद्यार्थी सङ्ख्याका लागि सहयोग पाउन पूरा गर्नुपर्ने दायित्व, शर्तहरू र विद्यालय तथा खाजा व्यवस्थापन समितिको भूमिका तथा जिम्मेवारी समेत संलग्न भएको सम्झौता फाराम सम्बन्धित जिल्लाको शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइले तयार गर्ने
- सम्झौतामा हस्ताक्षर गर्ने निकायले सम्झौताको एक/ एक प्रति पाउने
- परियोजनाको नीतिअनुरूप कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने विद्यालयसँग प्रत्येक वर्ष तोकिएको समय सीमाभित्र सम्झौता नवीकरण हुने
- पूर्व सूचना वा कुनै जायज कारण विना दुई महिनासम्म खाद्य सामग्री नलैजाने शैक्षिक संस्थाहरूलाई कार्यक्रमबाट हटाउन सकिने । यस प्रकार बचत भएको स्रोत कार्यक्रम सञ्चालित कोटा कम भएका अन्य शैक्षिक संस्थाहरूमा थप हुने
- कार्यक्रमबाट हटेका विद्यालयहरू वा खाजा व्यवस्थापन समितिबाट जायज कारण र पर्याप्त प्रतिबद्धतासहित निवेदन आएमा जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समितिले शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ र शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइसँग सल्लाह लिई पुनः कार्यक्रमसँग आबद्ध गर्नको निम्ति पुनरावलोकन गर्न सकिने

६.५.२ खाद्यान्न आपूर्तिलगायत विस्तारित ढुवानी विन्दु र वितरण केन्द्र सम्बन्धी व्यवस्था

(क) नेपाल सरकार र विश्व खाद्य कार्यक्रमबिच भएको सम्झौता तथा वार्षिक रूपमा हुने दिवा खाजाको स्रोतको प्रक्षेपण अनुरूप खाद्यान्न तथा भाँडावर्तनहरू उपलब्ध हुने छ । खाद्य सामग्रीहरू स्थानीय खरिद गरी वा विभिन्न दाता मुलुकहरूबाट अनुदान सहयोगमा प्राप्त हुने खाद्य सामग्रीहरू समेत उपलब्ध गराउने छ ।

(ख) खाद्यन्मा आधारित दिवा खाजा लागु भएका जिल्लाहरूमा जिल्लागत कोटाको आधारमा आवश्यक पर्ने (भिटामिन तथा खनिज मिश्रित चामल, दाल, भिटामिन तथा खनिज मिश्रित तेल र नुन) खाद्यान्न तथा अन्य सामग्रीहरू मुख्य गोदामसम्म विश्व खाद्य कार्यक्रमले आपूर्ति गर्ने छ ।

(ग) मुख्य गोदामहरूबाट सव-गोदामसम्म पुरयाउने जिम्मा परियोजनाको हुने छ ।

(घ) प्रत्येक आर्थिक वर्षको सुरुमा जिल्लागत कोटा र खाद्यान्नको परिमाण पुनरावलोकन गरिने छ ।

(ङ) यस कार्यको लागि सम्बन्धित जिल्लाले शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनाको निर्देशनबमोजिम जिल्लालाई आवश्यक खाद्यान्न भण्डार गर्न सकिने पर्याप्त ठाउँ भएको र पायक पर्ने स्थानमा (मोटर बाटोले जोडिएको) इडिपीको व्यवस्था गर्नुपर्ने छ । यसरी तोकिएको इडिपीसम्म विश्व खाद्य कार्यक्रमले नियमित रूपमा आवश्यक खाद्यान्न ढुवानी गर्ने व्यवस्था मिलाउने छ ।

(च) सब गोदामबाट विभिन्न विद्यालयसम्मको ढुवानी व्यवस्था सम्बन्धित विद्यालय व्यवस्थापन समिति/विद्यालय आफैंले नै गर्नुपर्ने छ । यस ढुवानी कार्यमा आवश्यक सहयोगको लागि स्थानीय तहसँग पनि समन्वय गर्नुपर्दछ ।

(छ) शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइले जिल्लालाई आवश्यक पर्ने खाद्यान्न अघिल्लो महिना नै तोकिएको कल फर्वाड फर्म भरी सम्बन्धित विश्व खाद्य कार्यक्रमको सब अफिसमा माग गरी पठाउनुपर्ने छ ।

६.५.३ विद्यालयहरूलाई खाद्य सामग्रीको निकासा प्रक्रिया

(क) लक्षित शैक्षिक संस्था र शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइबिच औपचारिक तवरले सम्झौतामा हस्ताक्षर अनुरूप लक्षित शैक्षिक संस्थाहरूले विद्यार्थी भर्ना सङ्ख्याअनुसार खाद्यवस्तु प्राप्त गर्न सुरु गर्ने छन् ।

(ख) शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइले उक्त विद्यालयलाई हरेक १/१ महिना तोकिएको मिति र तोकिएको वितरण केन्द्रबाट खाद्यवस्तु उपलब्ध गराउने छ ।

(ग) विद्यालय/खाजा व्यवस्थापन समितिहरूले खाद्यवस्तु तोकिएको मितिमा वितरण केन्द्रबाट बुझी लिई विद्यालयसम्म ढुवानी गर्नुपर्ने हुन्छ । विद्यालयहरूलाई खाद्यवस्तु निम्न आधारहरूबाट उपलब्ध गराइने छ ।

(घ) हरेक महिनामा विद्यालय सञ्चालन भएको दिन खाजा तयार गरी खुवाउनको लागि खाद्य सामग्री उपलब्ध गराइने छ । तोकिएको कोटाअनुसारको खाद्य सामग्री पूरै खर्च नभई वचत हुन गएमा वास्तविक खर्चको आधारमा त्यस्तो वचत भएको परिमाणलाई समेत समावेश गरी थप आवश्यक परिमाण परियोजनाबाट उपलब्ध गराइने छ ।

(ङ) हरेक विद्यालयलाई एक शैक्षिक सत्र अवधिमा १० महिनामा नबढ्ने गरी वार्षिक २०० दिनका लागि खाद्यान्न उपलब्ध गराइने छ ।

६.५.४ खाद्यान्न भण्डारण तथा व्यवस्थापन सम्बन्धी व्यवस्था

(क) गोदाममा खाद्य सामग्रीहरू राख्ने लेआउट गर्ने

१. गोदाममा खाद्य सामग्रीहरू प्राप्त हुनु पहिले नै ती सामग्रीहरू कहाँ कहाँ राख्ने कति ठाउँको आवश्यक पर्ने छ भन्ने कुराहरूको विचार गरी सोको लेआउट तयार गर्न जरुरी हुने छ ।

२. खाद्य सामग्रीहरू चाङ लगाउनुभन्दा पहिले गोदाम घरको भुइँ सफासुग्घर हुन जरुरी छ ।

३. प्रत्येक खाद्य सामग्रीहरूले कति ठाउँ ओगट्दछ भन्ने कुराको अनुमान पहिले नै गर्नुपर्ने छ ।

४. कस्तो खालको खाद्य सामग्री (पिठो, घिउ, चामल, तेल) के हो, जानकारी राख्नुपर्ने छ ।

५. कति परिमाण भण्डारण गर्नुपर्ने हो, एकिन गर्नुपर्ने छ ।

६. सामग्रीहरूको प्याकेजिङ अवस्था/आकार कस्तो छ, सो विचार गर्नुपर्ने : जस्तो कागजको बोरा हो वा जुटको बोरा हो वा कार्टुन के हो, सो विचार गर्नुपर्ने छ ।

७. कति उचाइसम्म छल्ली लगाउने हो, सो विचार गर्नुपर्ने छ ।

८. सामग्रीको प्याकेज कस्तो छ, सो कुराको विचार गर्ने गोदामघरको उचाइ कति छ, सो ख्याल गर्ने प्राय सामग्रीको चौडाइ बराबर उचाइ बनाउनु राम्रो हुने छ । जस्तो १० छल्लीको चौडाइ छ भने १० छल्लीकै उचाइ बनाउनु राम्रो हुने छ । १० ह १० को चाङ बनाउनु उपयुक्त हुने छ ।

९. लेआउट तयार पार्दा गोदामको सरसफाइ गर्न, सामानहरू ओसारपसार गर्न, गोदामको नियमित निरीक्षण गर्न सकिने गरी बिच बिचमा ठाउँ छाडी चाङ मिलाएर राख्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने छ ।

१०. कुन कुन ठाउँमा के के खाद्य सामग्रीहरू राख्ने हो, त्यसको लेआउट तयार गरिसकेपछि चाङ चाङको सीमाना छुट्याउन इनामेलद्वारा लाइन बनाई दिएमा खाद्य सामग्रीहरू राख्न अझ सजिलो हुने छ ।

११. प्राप्त हुने खाद्य सामग्रीहरूको किसिमअनुसार बेग्लाबेग्लै छल्ली लगाउनुपर्ने छ । एकै किसिमको खाद्य सामग्रीहरू भएता पनि नयाँ प्राप्त हुने र पहिले आई सकेकालाई एकै छल्लीमा नमिसाई अलग/अलग छल्ली लगाउनुपर्ने छ ।

१२. गोदामघरको आकार ठुलो खालको भएता पनि ट्रक आदि सवारी साधनहरूलाई कहिले पनि भित्र प्रवेश गर्न दिन हुँदैन ।

१३. गोदामहरूको आकार सानो खालको छ भने पनि सामानहरू यसरी मिलाएर राख्नुपर्ने छ ताकि कर्मचारीहरू सजिलैसँग आवतजावत गरी काम गर्न सजिलो होस् । सानो ठाउँ भएता पनि प्रत्येक छल्लीलाई सजिलैसँग घुमेर हेर्न सक्ने गरी चाङ लगाउनुपर्ने छ र सजिलोसँग लोडिङ र अनलोडिङ गर्न सक्ने हुनुपर्ने छ । भुईंमा लाइन पेन्ट गरी दिएमा प्रत्येक छल्लीहरू मिलाएर राख्न सजिलो हुने छ र दुई ओटा छल्लीको बिचमा सामान्तर दुरी कायम रहने छ ।

१४. प्रत्येक सामानहरूको छुट्टाछुट्टै चाङ मिलाएर राख्नुपर्दछ र पुरानो र नयाँ सामग्रीहरूको समेत छुट्टाछुट्टै चाङ हुनुपर्ने छ ।

१५. गोदाममा, फर्निचर, औजार, पुराना बोरा र प्याकेजहरू भएमा छुट्टै कोठामा अथवा छुट्याएर अलग्गै राख्ने व्यवस्था मिलाउनुपर्ने छ । खाद्य सामग्रीहरूको साथमा अखाद्यवस्तु राख्नु हुँदैन ।

१६. खाद्य सामग्रीहरू राखेको कोठाभित्र कीटनाशक औषधीहरू र सिमेन्टहरू कहिलै सँगसँगै राख्नु हुँदैन ।

१७. सामग्रीहरूको प्रत्येक चाङको स्ट्याक कार्डमा Shipping Instruction Number (SI) वा Purchase order no. P.O.No. आदि छुट्टाछुट्टै खुलाएर राख्नुपर्ने छ ।

(ख) खाद्यान्न चाङ मिलाएर राख्ने तरिका/प्रक्रिया : खाद्यान्न गोदाम गर्ने घरको क्षमता र गोदाम गर्ने खाद्यान्नको परिमाणलाई ध्यानमा राखी चाङ बनाउने मोटामोटी योजना बनाएपछि प्राप्त खाद्यान्नलाई चाङ मिलाएर राख्नुपर्ने छ । खाद्यान्नका बोरा तथा कार्टुनहरूलाई गोदाममा राख्दा निम्न विधि अपनाई भण्डारण गर्नुपर्ने छ ।

१. खाद्यान्नको बोरा अथवा कार्टुनहरूलाई चाङ लगाउनुपूर्व चाङ लगाउने ठाउँको भुईं राम्ररी सफा गर्नुपर्ने छ ।

२. गोदामघरभित्र कति कति ठाउँमा कुन कुन खाद्य सामग्रीहरू राख्ने हो, त्यसको एकिन गरी खाद्यान्न भण्डार गर्ने लेआउट योजनाअनुसार तयार गर्नुपर्ने छ ।

३. तयार गरीएको लेआउटअनुसार खाद्यान्नहरूका बोराहरू तथा कार्टुनहरूलाई काठको तख्ता माथि चाङ लगाएर राख्नुपर्ने छ । सामग्रीहरू राख्नुभन्दा पहिला सफा भुईंमा काठका तख्ताहरू राम्ररी मिलाएर राख्नुपर्ने छ ।

४. बोराहरू काठका तख्ता माथि चाङ मिलाएर राख्दा तख्ताको भाग खाली नछाडी चाङ लगाउनुपर्ने छ । काठका यी बिच्छाइने तख्ताहरू लेभल मिलेको, नफुटेको र यसमा प्रयोग भएका किला काटीहरू बाहिर ननिस्किएको हुनुपर्ने छ । किलाकाँटीहरू नहटाउँदा यसले बोरालाई प्वाल पारिदिन्छ ।

५. बोरा तथा कार्टुनहरूलाई चाङ मिलाएर राख्दा बाहिरबाट सजिलैसँग गन्ती गर्न सकिने गरी राख्नुपर्ने छ ।

६. चाङ यस किसिमबाट लगाइएको होस् कि लगाएको चाङ नढलोस् । चाङ लगाउने प्रचलित तरिकामा बोराहरू क्रस पारेर छल्ली लगाउने नै हो । बोराहरूको छल्ली लगाउँदा इटाको गाह्रो लगाए झैं एक तहमा बोराहरू लम्बाइतिरबाट राख्ने र त्यस माथिको तहमा बोराहरूको चौडाइ तर्फबाट लगाउँदै छल्ली लगाउनुपर्ने छ । एकआपसमा क्रस गरेर छल्ली लगाउनुपर्ने छ ।

७. बोरा अथवा कार्टुनहरूको चाङ लगाउँदा धेरै माथिसम्म लगाउनु हुँदैन । जसले गर्दा माथिको भारले तलको बोरा तथा कार्टुन फुट्ने सम्भावना हुने छ ।

८. तरल खाद्य सामग्रीहरू जस्तो तेल, घिउका क्यान, जर्किन, कार्टुनहरू चाङ लगाउँदा बिर्को माथि पर्ने गरी लगाउनुपर्ने छ ।

९. टुटफुट भएका ब्याग, बोरा तथा मर्मत गरिएका कार्टुनहरूका लागि अलग्गै चाङ बनाएर राख्नुपर्ने छ । बिग्रेका सामानहरूलाई छुट्टै राख्नुपर्ने छ ।

१०. गोदाम घरभित्र खाद्यान्नहरूको बोरा तथा कार्टुनहरूको चाङ लगाउँदा छाना अथवा काठका बिमहरूलाई छुने गरी लगाउनु हुँदैन । छानाको धेरै नजिक पर्ने गरेर पनि बोराहरू राख्नु हुँदैन ।

११. अग्लो चाङहरूबाट बोराहरू तथा कार्टुनहरू निकाल्नु परेमा भुईँमा नखसाली होशियारीपूर्वक ओराल्नुपर्ने छ । यस्तै गरी होशीयारीपूर्वक चाङ लगाउनुपर्ने छ ।

१२. त्यसैले खाद्यान्नहरू जहिले पनि डनेजमाथि चाङ लगाएर राख्नुपर्ने छ । यसबाट खाद्यान्नहरू बिग्रन, सड्न, ढुसी पर्न आदिबाट बच्दछ छ भने Fumigation गर्न पनि सजिलो हुने छ । डनेजहरू जहिले पनि बलिया हुनुपर्दछन् ।

१३. प्रत्येक खाद्यान्नको चाङमा स्ट्याक कार्ड अनिवार्य रूपमा देख्ने गरी राख्नुपर्ने छ । साथै अद्यावधिक गरी राख्नुपर्ने छ । आएको, गएको आदि उल्लेख गरेर अन्त्यमा खाद्यान्नका बोराहरूलाई चाङ मिलाएर राख्दा बोराहरूलाई क्रस पारेर (नढल्ले प्रकारले) छल्ली मिलाएर राख्नुपर्दछ र खाद्यान्नको बोरालाई गोदामको भित्तामा टासिने गरी चाङ पार्न हुँदैन । खाद्यान्नका बोराहरूको विभिन्न चाङहरूबिच तथा बोराका चाङ र गोदामको भित्ताबिचमा कम्तीमा ३ फिट जति ठाउँ छाड्नुपर्ने छ र कमसेकम एक जना मानिस बेलाबेलामा निरीक्षण गर्न, सरसफाइ गर्न र बोरा गन्ती गर्न वरिपरि सजिलै सित घुम्न सकियोस् । खाद्यान्न राखिने कोठामा या गोदाममा कृषि रासायनिक मल वा सिमेन्टहरू कुनै पनि हालतमा राख्नु हुँदैन । यसैगरी खाद्यान्न बोराहरू सकेसम्म सधैँ काठको तख्ता (डनेज र प्यालेट) माथि राख्नु पर्ने छ । यदि काठको तख्ता नभएमा भुईँको चिसो छिडीमा वा सोझै भुईँमा कुनै पनि हालतमा राख्नु हुँदैन । यसै प्रकारले खाद्यान्नलाई कोठाको छानासम्म छुने गरी वा धेरै अग्लो पारेर पनि राख्नु हुँदैन ।

(ग) खाद्यान्नको मौज्दातको परिचालन गर्ने

१. खाद्यान्नको स्टक परिचालन गर्दा सबैभन्दा पहिले आएको लटको खाद्यान्नहरू सबैभन्दा पहिले वितरणको लागि पठाउनुपर्दछ । सबैभन्दा पछि आएको खाद्यान्नहरू पछि पठाउनुपर्ने छ । खानाको लागि योग्य तर बोरा अथवा प्याकहरू टुटफुट भएका खाद्यान्नहरू पछि प्राप्त हुन आएता पनि त्यस्ता खालका खाद्यान्नहरूलाई भने पहिले नै वितरण गर्नुपर्ने छ किनकि त्यस्ता खालका खाद्यान्नहरू मौज्दात गरी रहदा बिग्रने सम्भावना धेरै हुने छ । त्यसैले पहिले नै वितरण गरी हाल्नुपर्ने छ ।

२. पहिला भित्रिएको पहिला नै बाहिरको माध्यमबाट खाद्यान्नहरू परिचालन गरिदा गोदाम भित्रको खाद्यान्नहरूको प्रत्येक चाङमा कति परिमाण बाँकी छ, कहिले प्राप्त भएका हुन्, कहिले कहिले कति वितरण भए र अब कति बाँकी छन्, आदि सम्पूर्ण कुराहरू उल्लेख गरिएको स्टक रेकर्ड कार्ड झुण्डाएर राख्नुपर्ने छ । यसबाट आफूलाई काम गर्न सजिलो हुने छ । त्यसैले खाद्यान्न परिचालन गर्दा गोदामभित्र चाङ पारेर राखिएको खाद्यान्नको प्रत्येक चाङमा स्पष्ट रूपबाट बुझिने गरी तथा परिमाण खुल्ने गरी स्टक रेकर्ड कार्ड झुण्डाएर राख्नुपर्ने छ । सो कार्डमा कुन दिन कति खाद्यान्न आएको, कुन दिन कति खाद्यान्न वितरणको लागि खर्च गरिएको र कुन दिनसम्म कति खाद्यान्न बाँकी छ, खाद्यान्न उत्पादन भएको मिति, उत्पादन भएको देश अनिवार्य रूपमा उल्लेख गर्नुपर्ने छ ।

(घ) खाद्यान्नको रेकर्ड राख्ने तरिका

१. गोदाममा खाद्यान्नहरू आउने र जाने क्रम चलिरहने छ । जुन समयमा जे जे खाद्यान्नहरू आयो, त्यसको रेकर्ड तुरुन्तै (लेजर तथा स्टक कार्ड दुवैमा) गरिहाल्नुपर्ने छ र वितरण गरेपछि पनि सोहीअनुसार तुरुन्तै रेकर्डमा जनाई हाल्नुपर्ने छ ।

२. गोदामको सम्पूर्ण खाद्य सामग्रीहरूको रेकर्डको अलावा हरेक चाङमा भएको खाद्यान्नको निम्नअनुसारको विवरण खुलेको स्टककार्ड चाङमा झुण्डाएर राख्नुपर्ने छ ।

(क) कुन मितिमा कति परिमाणको खाद्य सामग्री प्राप्त भएको हो ?

(ख) कुन मितिमा कति परिमाणको खाद्य सामग्री वितरण भयो ?

(ग) बाँकी परिमाण कति छ ?

३. खान उपयुक्त नहुने भनी छुट्याइएका र प्राप्त आदेशअनुसार समुचित तरिकाले नष्ट गर्नुपर्ने कार्य भएको भए निम्नअनुसार रेकर्ड गर्नुपर्ने छ ।

(क) नष्ट गरेको परिमाण

(ख) कसरी सड्न गएको हो ?

(ग) कसरी नष्ट गर्ने काम भएको हो ?

(घ) खाद्यान्न नष्टको लागि गरिएको सबै प्रमाणहरू सुरक्षित साथ राख्नुपर्ने हुन्छ । गोदाममा रहेको सम्पूर्ण खाद्य सामग्रीहरूको रेकर्ड, निरीक्षण गरिएको रिपोर्ट र किरा नियन्त्रण गरेको रिपोर्ट आदि सबै राख्नुपर्ने हुन्छ ।

४. स्टक कार्डको पछाडिपट्टि गोदाममा किरा तथा मुसा नियन्त्रण गरिएको रेकर्ड उल्लेख गर्नुपर्ने हुन्छ ।

५. यिनै कागजातहरूको माध्यामबाट नै सही जानकारी हासिल गर्न सकिन्छ । गोदाममा खाद्यान्न आएदेखि गोदामबाट खाद्यान्नहरू बाहिर जाँदासम्मका कागजातहरू क्रमबद्ध रूपमा सिलसिलेबार मिलाएर राख्नुपर्ने छ ।

(क) सामान प्राप्त भएको र सामानहरू बाहिर गएको रेकर्ड तन्दुरुस्त राख्नुपर्ने छ ।

(ख) लेजरमा उल्लेख गरेको परिमाणसँग गोदामको मौज्दात मिल्नुपर्ने छ ।

(ग) माग फारामहरू क्रमबद्ध रूपमा राख्नुपर्ने छ ।

(घ) भाँडाकुँडाहरू गैर खाद्यवस्तु सम्बन्धी कराही, डेक्ची डाडु, पनिउँ, तौलने मेसिन, स्टिलका प्लेट आदिको लेजर पनि तन्दुरुस्त राख्नुपर्ने छ र सोको जानकारी आफूभन्दा माथिको कार्यालय प्रमुख समक्ष दिई राख्नुपर्ने छ ।

(ङ) **खाद्यान्नको सुरक्षित भण्डारणको लागि अपनाउनुपर्ने प्रक्रियाहरू**

१. गोदाम : खाद्यान्न भण्डार गर्नु अघि खाद्यान्न राखिने गोदामको छाना चुहिन्छ वा चुहिँदैन, त्यसको जाँच गर्ने, गोदामको ढोका, झ्याल कतिको पक्का छ र मुसा र चराहरू छिर्ने प्वाल छ कि सो जाँच गरी आवश्यक परे त्यसको मर्मत गर्ने, गोदामभित्रको भुईं र भित्ताहरू सफा र ओभानो (सुख्खा) हुनु जरुरी छ ।

२. खाद्यान्न अनलोड : खाद्यान्न ट्रकबाट गोदाममा अनलोड गर्ने क्रममा पहिला ट्रकमा रहेको सामानको छल्ली गन्ती गर्नुपर्ने छ । बोरा तथा कार्टुनहरू टुटफुट भएका छन्, छैनन् यदि टुटफुट भएका भेटिएमा त्यस्तो सामानलाई अलग्गै राखी नयाँ बोरा तथा डिब्बाहरूमा रिफिल गर्नुपर्ने छ । यदि किरा परेको, सडेको, भिजेका सामान आएमा त्यस्तो सामानलाई अलग्गै राख्नुपर्ने छ । प्रत्येक गाडीमा आएको टुटफुट सामानको रेकर्ड अलग्गै राख्ने र राम्रो सामानको अलग्गै रेकर्ड राख्नुपर्ने छ । बिग्रेको, प्रयोग गर्ने मिति नाघेको सामान आएको अवस्थामा नबुझ्ने गर्नुपर्ने छ ।

३. हैन्डलिङ्ग (ओसारपसार) : खाद्यान्न ओसारपसार गर्दा वा उचाल्दा धारिलो वा तिखो (चुच्चा) साधन हुकको प्रयोग कहिल्यै गर्नु हुँदैन र खाद्यान्न बोरा या तेलको कार्टुनलाई ओसारपसार गर्दा ट्रली भएमा ट्रलीमा राखेर लैजाने नभए बोकेर ओसारपसार गर्ने वर्षात् भइरहेको बेलामा (पानी परिरहेको बेलामा) खाद्यान्न ओसारपसार या अनलोड गर्नु हुँदैन । खाद्यान्नको बोरा पानीमा भिज्यो भने खाद्यान्न छिटो बिग्रिन्छ । कुनै कारणबस बोरा भिज्न गएमा त्यस्ता बोरालाई राम्ररी सुकाएर मात्र बेग्लै स्थानमा राखी यस्ता बोराहरूको वितरणमा प्राथमिकता दिने गर्नुपर्छ ।

४. गोदामको सरसफाइ : खाद्यान्न राखिएको कोठा वा गोदामको भित्र र बाहिर दुवै ठाउँमा सधै राम्ररी सफा गरी चटक्क पारेर राख्नुपर्ने छ । खाद्यान्न राखिएको कोठा भित्र कुना काप्चा, भित्ता, भुईं, छत वा छाना, झ्याल ढोका सबैतिर माकुराको जालो वा फोहोर घुन आदि राम्ररी सफा गरिराख्नुपर्ने छ ।

५. गोदाम निरीक्षण : खाद्यान्न राखिएको गोदाम भित्र स्टोरकिपरले कमसेकम हप्ताको एक पटक राम्ररी निरीक्षण गर्नुपर्ने छ । यसरी निरीक्षण गर्दा खाद्यान्नको चाङ्का वरिपरि, तल माथि, कुना काप्चा सबैतिर बोरा उठाएर राम्ररी भित्र पनि हेर्नुपर्छ ताकि कतै मुसाले खाएको छ कि या किरा लागेको छ भने सो देख्न सकियोस् ।

६. घुन किरा आदिको नियन्त्रण : यदि खाद्यान्नमा किरा या घुन लागेर बिग्रन लागेमा या अन्य कारणहरूबाट खाद्यान्न बिग्रन गएको शङ्का लागेमा तुरुन्त माथिल्लो निकायमा खबर गर्ने र सोको नियन्त्रणको लागि

सम्बन्धित कार्यका दखल प्राप्त या तालिम प्राप्त कर्मचारीद्वारा आवश्यक उपचार (फ्युमिगेसन) गर्न लगाउने गर्नुपर्छ। यस कार्यको लागि विश्व खाद्य कार्यक्रमका दखल तथा प्राविधिक कर्मचारिहरूको सहयोग लिन सकिने छ ।

७. सडेगलेको या बिग्रेको (खान अयोग्य) खाद्यान्नको व्यवस्था : यदि खाद्यान्न सडेमा त्यस्तो खाद्यान्नलाई आवश्यक नियम पुर्याएर मात्र नष्ट गर्ने वा गाड्नुपर्ने छ । त्यस्तो सडेको खाद्यान्नको नमुना तुरुन्त आवश्यक जाँच गराउन पठाउनुपर्ने छ र यदि खान अयोग्य ठहरिएमा विश्व खाद्य कार्यक्रमको प्रतिनिधिको रोहवरमा यस्तो सढेको खाद्यान्नलाई गाड्न वा नष्ट गर्न सकिने छ ।

६.६ खाद्य आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रममा अनुगमन, निरीक्षण र रिपोर्टिङ प्रणाली

खाद्यान्नमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रमको अनुगमन तथा निरीक्षण पनि खण्ड ५ मा उल्लेख भएअनुसारको निकायहरूले तोकिएको अनुगमनका मापदण्ड तथा विषयवस्तुहरूमा अनुगमन गर्ने छ ।

६.६.१ शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम एकाइ/शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ

(क) विद्यालयहरूको नियमित निरीक्षण गरी वितरण केन्द्रबाट प्राप्त भएका विवरणहरू छानबिन गर्ने र अनुसूची ..... बमोजिमका फारामहरू भरी सम्बन्धित निकायमा पठाउने,

(ख) शिक्षा विकासका लागि तयार पारिने योजना, कार्यक्रममा दिवाखाजा पनि समावेश गर्ने ।

६.६.२ शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना समन्वय कार्यालय

(क) आफ्नो मातहतका इकाइ तथा विद्यालयहरूको नियमित निरीक्षण तथा सुपरिवेक्षण गर्ने

(ख) विद्यालय तथा इकाइहरूबाट प्राप्त प्रतिवेदनहरूको अध्ययन, विश्लेषण र छानविन गरी केन्द्रीय कार्यालयमा पठाउने

६.६.३ शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना

(क) परियोजना लागु भएका जिल्लाहरूको अनुसूची-४ फाराम नं.३ अनुसार निरीक्षण तथा अनुगमन गर्ने,

(ख) कार्यक्रम कार्यान्वयनमा देखा परेका समस्याबारे रिपोर्टिङ गर्ने, समस्या समाधानका लागि उपायहरू पत्ता लगाउने, सहजीकरण गर्ने र निर्देशन दिने ।

६.६.४ अनुगमनका विषयवस्तुहरू

१. तथ्याङ्क सङ्कलन, अभिलेख र रिपोर्टिङ;

२. अनुगमन गरिने निकायहरूको भौतिक तथा प्रशासनिक अवस्थाको पहिचान गर्ने,

३. दिवा खाजा कार्यक्रमको सञ्चालन तथा व्यवस्थापन,

४. कार्यक्रम कार्यान्वयनमा देखा परेका समस्याहरू र समाधानका लागि गरिएका उपायहरू,

५. स्थानीय तह र अन्य सम्बन्धित निकायहरूसँगको समन्वय र सहयोग ।

६.६.५ सम्बन्धित निकायहरूले पेस गर्नुपर्ने विवरण फारामहरू

(क) विद्यालय तहबाट पेस गर्नुपर्ने फारामहरू : अनुसूचीमा उल्लेख भएअनुसारका निवेदन तथा सम्झौता फाराम (अनुसूची-७), विद्यालय वार्षिक विवरण फाराम (अनुसूची-८), विद्यालयबाट खाद्यान्न माग र वितरण फाराम, (अनुसूची-९), विद्यालयको विद्यार्थी दैनिक हाजिरी विवरण फाराम (अनुसूची-१०), तोकिएको समयमा तोकिएका सम्बन्धित निकायमा बुझाउनुपर्ने छ ।

(ख) शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ/शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइले भर्नुपर्ने फारामहरू

अनुसूचीमा उल्लेख भएअनुसारका वितरण केन्द्रको मासिक वितरण प्रतिवेदन (अनुसूची-११), मासिक प्रगति प्रतिवेदन (अनुसूची-१२), महिनाको खर्च तथा प्रगतिको विवरण (अनुसूची-१३), खाद्य मौज्दातको मासिक प्रतिवेदन (अनुसूची-१४), मासिक आम्दानी विवरण (अनुसूची-१५), मार्गस्थलको मौज्दात प्रतिवेदन (अनुसूची-१६), गोदामहरूको खाद्यान्न मौज्दातको विवरण (अनुसूची-७), ढुवानी विवरण (अनुसूची-८), अनुगमन फाराम र खाद्यान्नको माग फाराम (Callforward) (अनुसूची-१३), अनुगमन फाराम (अनुसूची-१४), भरी सम्बन्धित निकायमा प्रतिवेदन तयार गरी पठाउने । (फारामहरू क्रमशः अनुसूची ..... मा दिइएको छ ।)

(ग) शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना समन्वय कार्यालयले भर्नुपर्ने फारामहरू : अनुसूचीमा उल्लेख भएअनुसारको अनुगमन फाराम (अनुसूची-२०), र अनुगमन फाराम (अनुसूची-१५), भरी केन्द्रीय कार्यालयमा पठाउने

(घ) शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना नक्साल, काठमाडौंले भर्नुपर्ने फारामहरू

शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र तथा समन्वय इकाइ र शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइहरूले भर्नुपर्ने अनुगमन फाराम/प्रतिवेदन ढाँचा (अनुसूची २०), शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम समन्वय कार्यालयले भर्नुपर्ने (अनुसूची २१) र शिक्षाको लागि खाद्य परियोजना केन्द्रीय कार्यालयले भर्नुपर्ने अनुगमन/प्रतिवेदन फाराम (अनुसूची २२) मा दिइएको छ । तोकिएका अनुगमन/प्रतिवेदन फारामहरू तोकिएअनुसार भरी सम्बन्धित निकायमा पठाउनुपर्ने छ ।

६.७ खाद्य आपूर्तिमा आधारित कार्यक्रम कार्यान्वयनमा संलग्न साझेदार निकायहरू

६.७.१ विश्व खाद्य कार्यक्रम - नेपाल तथा मातहतका सब-अफिस

(क) नेपाल सरकार र विश्व खाद्य कार्यक्रमबिच भएको सम्झौताअनुसार परियोजनाको अनुरोधमा परियोजना र अन्तरगतका जिल्लाहरूलाई आवश्यक पर्ने खाद्यान्न र भाडाँकुडाँहरू (Food and Non-food Items) तथा मेसनरी औजार, सामानहरू खरिद गर्ने र कार्यक्रम लागु भएका प्रत्येक जिल्लाको मुख्य गोदामसम्म पुराई परियोजनालाई जानकारी गराउने

(ख) परियोजनाको कार्यक्रम सञ्चालन गर्न योजना बनाउन, विद्यालय छनौट गर्न, आवश्यक खाद्यान्न र अन्य सामग्रीहरूको प्रक्षेपण (Projection) गर्न केन्द्रीय कार्यालयलाई आवश्यक सरसल्लाह र सहयोग गर्ने

(ग) सहायता दिइएका खाद्य/गैर खाद्य सामानहरूको गुणस्तर भए नभएको एकिन गर्ने

(घ) कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापनका लागि प्राविधिक तथा प्रशासनिक सहयोग प्रदान गर्ने

(ङ) आन्तरिक ढुवानी, गोदाम व्यवस्थापन सम्बन्धी कुल खर्च (ITSH) मध्ये नेपाल सरकार र विश्व खाद्य कार्यक्रमबिच भएको सम्झौतामा उल्लेख भएअनुसारको आर्थिक सहयोग उपलब्ध गराउने

(च) कार्यक्रम कार्यान्वयनमा आइपरेका समस्याहरूको बारेमा शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय, परियोजनाको केन्द्रीय कार्यालय, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकाससँग समन्वय राखी समस्या समाधान गर्न आवश्यक सहयोग एवम् पहल गर्ने

(छ) विश्व खाद्य कार्यक्रम नेपालले आवश्यकताअनुसार सब अफिसहरू स्थापना गरी अनुगमन तथा मूल्याङ्कन गर्ने र सोको प्रतिवेदन सम्बन्धित निकायमा पेस गर्ने र समन्वय गर्ने

(ज) आवश्यकताअनुसार विश्व खाद्य कार्यक्रम नेपाल र परियोजना तथा राष्ट्रिय समितिका पदाधिकारीहरूबाट संयुक्त अनुगमन गर्ने

(झ) शिक्षाको लागि खाद्यान्न कार्यक्रमअन्तर्गत दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन तथा व्यवस्थापनको सहयोगको लागिअनुसार आवश्यकताअनुसार शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनासँग परामर्श गरी प्राविधिक समितिको निर्णय सब अफिसहरू तथा जिल्लास्थित सम्नवयकर्ताहरू राख्न सक्ने छ, जसले कार्यक्रमसँग

सम्बन्धित सबै निकायहरूसँग समन्वय गरी विश्व खाद्य कार्यक्रमको निर्देशनमा आफ्नो क्षेत्रभित्रका कार्यक्रमको अनुगमन, निरीक्षण र रिपोर्टिङ गर्ने छ ।

(ञ) विश्व खाद्य कार्यक्रम आवासीय कार्यालयबाट प्राप्त नीति निर्देशनहरूको पालना तथा कार्यान्वयन गर्ने

६.७.२ शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम समन्वय कार्यालय

१. आआफ्नो क्षेत्रअन्तर्गत रहेका जिल्लाहरूमा कार्यक्रम कार्यान्वयनको लागि विश्व खाद्य कार्यक्रमको सम्बन्धित सब अफिस, शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ, शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ र केन्द्रमा समेत समन्वय कायम गर्ने,

२. शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ, वितरण केन्द्र र विद्यालयहरूको निरन्तर रूपमा अनुगमन, निरीक्षण र मूल्याङ्कन गर्ने छ,

३. आफ्नो र आफ्नो मातहतमा रहेका कार्यालयहरूमा कार्यरत कर्मचारीहरूको अभिलेख राख्ने र नियमित निरीक्षण तथा सुपरिवेक्षण गर्ने,

४. कार्यालयको लागि प्राप्त कार्यक्रम र अख्तियारीअनुसार शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना केन्द्रीय कार्यालयको निर्देशनमा कार्य सम्पादन गर्ने,

५. आफ्नो समन्वय कार्यालयको कार्यालय सञ्चालन गर्ने स्वीकृत बजेट रकम खर्च गर्ने र सो सम्बन्धी लेखा परीक्षणको जिम्मेवारी लिने,

६. शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम सम्बन्धी नीति, योजना तथा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने सम्बन्धमा तोकिएको अन्य कार्यहरू गर्ने ।

६.७.३ जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समिति

१. जिल्लाभित्रका विद्यालयहरूमा शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम कार्यान्वयनको रेखदेख र व्यवस्थापन गर्ने कार्यको लागि प्रत्येक जिल्लामा देहायका सदस्यहरू रहेको जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समिति गठन गरिएको छ ।

(क) जिल्ला समन्वय प्रमुख	अध्यक्ष
(ख) प्रमुख जिल्ला अधिकारी	सदस्य
(ग) जिल्ला समन्वय अधिकारी	सदस्य
(घ) शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ प्रमुख	सदस्य
(ङ) महिला तथा बालबालिका शाखा प्रमुख	सदस्य
(च) जिल्ला स्वास्थ्य प्रमुख	सदस्य
(छ) खानेपानी तथा सरसफाइ डिभिजन प्रमुख	सदस्य
(ज) कृषि ज्ञान केन्द्र प्रमुख	सदस्य
(झ) खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय	सदस्य
(ञ) विश्व खाद्य कार्यक्रम प्रतिनिधि	सदस्य
(ट) इकाइ प्रमुख-.शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम एकाइ	सदस्य सचिव

जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समितिको काम, कर्तव्य, अधिकार र दायित्व देहाय बमोजिम हुने छ :-

१. वार्षिक कार्यक्रम, योजना निर्माण, स्वीकृति, सिफारिस गर्ने

२. खाद्यान्न ढुवानी र वितरणको व्यवस्था मिलाउने

३. कार्यक्रम लागु गर्न शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ र शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइको सिफारिसमा छनौट गर्ने

४. कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्न जिल्ला समन्वय समिति र अन्य सम्बद्ध संस्थाहरूसँग समन्वय गर्ने
५. विद्यालय व्यवस्थापन समिति र खाजा व्यवस्थापन समितिलाई आवश्यक निर्देशन दिने
६. जिल्ला स्तरबाट शिक्षाको लागि कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्दा हुने उपलब्धिबारे प्रचारप्रसार गर्ने, खाद्य, गैर खाद्यवस्तुहरूको सुरक्षा र निरन्तर वितरण व्यवस्थालाई प्रभावकारी बनाउन निर्देशन दिने
७. कार्यक्रममा गैरसरकारी संस्थाहरूलाई पनि यथासम्भव सहभागिता गर्ने, गराउने
८. जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समितिको बैठक ३ महिनाको १ पटक बस्नुपर्ने

६.७.४ शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइकाम, कर्तव्य र उत्तरदायित्व निम्नअनुसार छन् :

१. जिल्ला स्तरीय शैक्षिक योजनामा शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रमलाई एकीकृत गरी योजना, नीति तथा वार्षिक कार्यक्रम निर्माण र पारित गराई कार्यान्वयन गर्ने गराउने
२. इकाइ प्रमुखलगायत सम्पूर्ण कर्मचारीहरूलाई आआफ्नो तोकिएको काममा लगाउने
३. मुख्य गोदामबाट वितरण केन्द्रहरूमा उपभोक्ता समूहमार्फत ढुवानी गराउने
४. शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम कार्यान्वयनको मासिक, चौमासिक र वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन सम्बन्धित निकायमा पठाउने
५. विद्यालय व्यवस्थापन समिति तथा खाजा व्यवस्थापन समितिलाई शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सक्रिय सहभागिता गर्ने, गराउने व्यवस्था मिलाउने
६. शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनासँग समन्वय गरी प्राप्त निर्देशनको पालना गर्ने साथै विश्व खाद्य कार्यक्रम सबअफिससँग पनि समन्वय गर्ने
७. शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रमतर्फको बजेट खर्च लेख्दा शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ प्रमुखको सिफारिस अनिवार्य गर्ने
८. शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ प्रमुखको सिफारिसमा कार्यक्रमहरू कार्यान्वयन गर्ने गराउने

६.७.५ .शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम, इकाइ

(क) शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई प्रमुखका् मातहतमा रही शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम तर्फको सम्पूर्ण कार्य गर्ने ।
(ख) कार्यरत कर्मचारीहरुको दैनिक प्रशासनिक कार्य गर्ने , गराउने ।
(ग) जिल्लामा भएका भौतिक साधनको उचित व्यवस्थापन गरी अभिलेख राख्ने ।
(घ) दिवा खाजा कार्यक्रमसँग सम्बन्धित खाद्य तथा अन्य सामग्रीहरुको उचित व्यवस्थापन गर्ने ।
(ङ) प्रत्येक वर्ष वार्षिक कार्य योजना तयार गरी शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइमा पेश गर्ने ।
(च) स्थानीय तहसँग आवश्यक सहयोग तथा समन्वयमा काम गर्ने गराउने ।
(छ) श्रोत प्रक्षेपणको लागि चाहिने आवश्यक तथयाङक सङ्कलन गर्ने ।
(ज) वितरण केन्द्रहरु अन्तरगतका विद्यालयहरुमा प्रत्येक महिना कार्यतालिका बनाई खाद्य तथा अन्य सामग्रीहरु नियमित र सुव्यवस्थित रुपमा वितरणको व्यवस्था मिलाउने ।
(झ) मासिक, चौमासिक र वार्षिक प्रतिवेदन शिक्षा विकास तथा समन्वय प्रमुखबाट प्रमाणित गराई सम्वन्धित निकायमा पठाउने ।
(ञ) आवश्यकता अनुसार मुख्य गोदाम र वितरण केन्द्रस्तरको गोदाम, सव गोदामको मर्मत सम्भार गर्ने ।
(ट) विद्यालय र वितरण केन्द्रले भरी पठाएका फारामहरु इकाई प्रमुखले प्रमाणित गर्ने र जिल्लाबाट केन्द्रमा पठाउने फारामहरु शि.वि.स.इ.प्रमुखवाट प्रमाणित गराई सम्बन्धित निकायहरुमा पठाउने ।

(ठ) वार्षिक कार्यक्रम अनुसार प्राप्त अख्तियारी बमोजिम कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने ।

(ड) विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापन समिति गठन गर्ने र सो समितिलाई नीति अनुसार कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सक्रिय सहभागि गराउने ।

ढ) विद्लायहरुमा नियमित अनुगमन भ्रमण गरी सो अनुसार प्रक्रियागत अनुगमन (Prosess Monitoring) का लागि दिइएको लक्ष्य समयमा पुरा गर्ने ।

६.८ विविध

१. नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयबाट जारी गरिएको निर्देशिकाको यो खण्डलाई पालना गर्नु/गराउनु सम्बन्धित सबैको कर्तव्य हुने छ ।

२. खण्डमा उल्लेख गरेका विषयवस्तुहरू प्रचलित कानुन र ऐन नियमसँग बाँझिन गएमा कानुनमा र ऐन नियममा व्यवस्था भएअनुसार हुने छ । साथै नेपाल सरकार र विश्व खाद्य कार्यक्रमबिच भएको सम्झौताको परिधिभित्र रहेर यसलाई निर्माण गर्ने कार्य भएकाले यसमा गरिएको व्यवस्थाले मूल सम्झौतालाई असर वा प्रभाव पार्ने भएमा मूल दस्तावेजलाई नै प्रमुख आधारको रूपमा लिइने छ ।

३. यस पुस्तिकमा जारी गर्नुपूर्व कार्यान्वयनमा ल्याइएको कार्यक्रम कार्यान्वयन निर्देशिका २०६७ ले गरेको व्यवस्थाअनुसार भए गरेका कार्यहरू समेत यसैबमोजिम भए गरेको ठहरिने छ र यो मापदण्ड र कार्यविधि स्वीकृत भई कार्यान्वयनमा ल्याएपछि सम्पूर्ण कार्य यसैबमोजिम गर्ने गराइने छ ।

४. यस **"सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७६"** मा भएका व्यवस्था अनुसार स्थानीय तथा प्रदेश तहवाट आवश्यक सहजीकरण र स्रोत व्यवस्थापनमा सहयोग गरी प्रभावकारिता बढाउनु मुख्य दायित्व हुनेछ ।

अनुसूचीहरु

अनुसूची : १ ... शैक्षिक तथा पोषण स्थितका सूचकहरु

नेपालको आधारभूत विद्यालयको शैक्षिक अवस्था

मुख्य सूचकहरु	
कक्षा उतीर्ण दर (कक्षा १)	१३.९%
कक्षा उतीर्ण (promotion) दर (कक्षा १)	८२.५ %
कक्षा उतीर्ण दर (कक्षा ५)	४.१ %
कक्षा उतीर्ण (promotion) दर (कक्षा ५)	९२.९ %
कक्षा उतीर्ण दर (कक्षा ८)	३.९ %
कक्षा उतीर्ण (promotion) दर (कक्षा ८)	९०.६ %
कक्षा ५ सम्मको विद्यार्थी टिकाउ (survival) दर	८८.३ %
कक्षा ८ सम्मको विद्यार्थी टिकाउ (survival) दर	७७.४
विद्यालय बाहिर रहेका विद्यालय उमेर (५—१२ वर्ष) समुहका बालबालीका %	८.७ %
कक्षा ३ का विद्यार्थीका पढाई अवस्था (reading proficiency)	२७.२ शव्द प्रति मिनेट

श्रोतः फ्लायास-२, २०७४

कक्षा ३ र ५ को विद्यार्थीको राष्ट्रिय उपलब्धि परीक्षणमा छात्र र छात्राको विषयगत औसत उपलब्धि

विषय		औसत उपलब्धि (२०१२)	औसत उपलब्धि (२०१५)	औसत उपलब्धि (२०१२)	औसत उपलब्धि (२०१५)
		कक्षा ३		कक्षा ५	
गणित	छात्र	५९.५	४५.३	५४.४	४९.५
	छात्रा	५९.५	४५.३	५२.७	४७.९
नेपाली	छात्र	६२.७	५१.३	५९	४५.६
	छात्रा	६४.२	५३.७	६०.७	४८.१
अङ्ग्रेजी	छात्र	-	-	५४.८	४७.५
	छात्रा	-	-	५३	४७.१

श्रोतः विद्यार्थी राष्ट्रिय उपलब्धि परीक्षण २०११,२०१२, अनुसार २०१५ ,१०१३

पोषण तथा स्वास्थ्य स्थिति

पोषण तथा स्वास्थयका केही सूचकहरु	परिणाम
६ देखि ५९ महिना उमेर समुहका बालबालीकामा	
पुडकोपन	४३ %
कम तौल	३३ %
ख्याउटेपन	१३ %
फलाम तत्वको न्यूनता	२७% ६.
रक्तअल्पता	१९% १.
जिंक तत्वको न्यूनता	२५ %
विद्यालय उमेरका समुहका (६ देखि ९ बर्ष उमेर समुह) बालबालिकामा	
न्यूनतम विविधतायुक्त आहार उपलव्ध	४१% ६.
ज्वरो र खोकीका रोगी	१६ %
झाडा पखालाबाट ग्रसित	६ %
१० देखि १९ बर्ष उमेर समुहका किशोर किशोरीमा	
पुडकोपन	३२ %
ख्याउटेपन	१४ %
फलाम तत्वको न्यूनता	१८ %
रक्तअल्पता	२०% ७.
न्यूनतम विविधतायुक्त आहार उपलव्ध	केटा — ४७%९. केटि — ४२% ९.

श्रोतः नेपाल राष्ट्रिय माइक्रोन्युट्रिएन्ट स्टाटस सर्वेक्षण २०१६

अनुसुची २ : विभिन्न देशहरुमा प्रयोगमा रहेका दिवाखाजाको मेनु बाट प्राप्त हुने पोषक तत्वहरु संरचना

	RDA	घाना	भारत	केन्या	माली	रूवान्डा
दैनिक रासन/अन्य (ग्रा प्रति व्यक्ति, प्रति दिन)		२२५	१७८	१९८	१९०	१४०
शक्ति (किलो क्यालोरि)	२२१०	६६४ (३० %)	६८० (३१ %)	७०६ (३२ %)	७३१ (३३ %)	५३७ (२४%)
प्रोटिन (ग्रा)	५९	१६.३ (३३ %)	३०.९ (६२ %)	२४.८ (५०%)	१९.९ (३६ %)	१४.५ (२९%)
बोशो- फ्याट (ग्रा)	४२.१	११ (२६%)	१५.७ (३७%)	११.५ (२७%)	११.१ (२६ %)	१०.१ (२४%)
क्यालसियम (मि. ग्रा.)	६००	२२ (४ %)	१५८ (२६%)	४७ (७%)	३० (५%)	१५३ (२५%)
आइरन (मि. ग्रा.)	२४	३.७ (१६%)	११.४ (४७%)	५.८ (२४%)	३.९ (१६%)	७.८ (३२%)
आयोडिन	१४०	३ (२%)	१८३ (१३१ %)	१८१ (१२९%)	१ (०%)	१८० (१२९%)
भिटामिन ए	५५०	३७५ (६८%)	५१ (९%)	२७५ (५०%)	१०४ (१९%)	२१३ (३९%)
थियामिन	०.९	०.१९ (२१२%)	०.६३ (७०%)	०.८६ (९५%)	०.३६ (४०%)	०.९८ (१०९%)
राइवोफ्लोसिन	१.५	०.१० (७%)	०.५२ (३४%)	०.३८ (२५%)	०.११ (७%)	०.५३ (३५%)
नियासिन	१४.६	१०.४ (७१%)	१२.२ (८३%)	४.५ (३१%)	९.२ (६३%)	७.४ (५०%)
भिटामिन सि	२५	४ (१८%)	४ (१७%)	१ (३%)	१ (२%)	० (०%)
अनुमानित प्रति खाजाको लागत		$०.३२		$०.१९	$०.५९	$०.४८

स्रोतः (WHO) विश्व खाद्य कार्यक्रम एक दिनमा एकजना ११-१४ उमेर समूहका बच्चालाई चाहिने पोषणको परिमाण (RDA - Recommended Dietary Allowance)

अनुसुची ३: दिवा खाजाका मेनुको खाद्य टोकरी (एक दिनको खाजामा चाहिने खाद्य वस्तुको परिमाण) का केही नमूनाहरु पोषण स्रोत सहितको खाद्य टोकरी –१

विभिन्न खाद्य समूहहरु	हिमाली क्षेत्रका लागि खाद्य टोकरी	परिमाण (ग्राम)	पहाडी क्षेत्रका लागि खाद्य टोकरी	परिमाण (ग्राम)	तराई क्षेत्रका लागि खाद्य टोकरी	परिमाण (ग्राम)
प्रोटिन स्रोत	जरे सिमी	४०	बोडी	७०	चना	८०
कार्वोहाइट्रेड	कोदो	८०	फापर	६०	मकैको पीठो	६०
तरकारी	लट्टे साग	१५	तोरी साग	२५	सलगमको पात	२०
फलफूल	मझौला दाना स्याउ १	१००	मझौला दाना सुन्तला १	९०	आँप	५०
खाने तेल	खाने तेल	१०	खाने तेल	१०	खाने तेल	१०
मसला	नून	१ चिम्टी	नून	१ चिम्टी	नून	१ चिम्टी

स्रोतः Partnership for Child Development (PCD) बाट परीक्षण प्रयेगका क्रममा विकास गरिएको

सिन्धुपाल्चोकका लागि तयार गरिएको विवरण - १

	सामग्री	तौल (परिमाण ग्राम)	जम्मा खर्च (रु)
परिकार १: भुटेको मकै र तरकारि	मकै	50	2.5
	फर्सिको मुन्टओ	50	0
	Sponge	50	0
	स्याउ	30	4.5
	पाकेको केरा	30	1.35
	Sweet potato green leaves	15	0
	फर्सि	40	1.2
	जम्मा	**२६५**	**९.५५**
परिकार २: जाउलो	**सामग्री**	**तौल (परिमाण ग्राम)**	**जम्मा खर्च (रु)**
	चामल	60	3.6
	चना	20	2.4
	कालो दाल	30	4.5
	Rape leaves	30	0
	Amaranth (tender)	20	0.7
	गाजर	15	0.6
	धनियाँ पात	5	0.25

	Total	**180**	**12.05**
परिकार ३: च्याखला	**सामग्री**	**तौल (परिमाण ग्राम)**	**जम्मा खर्च (रु)**
	मुरलि मकै	60	0
	आलु	20	0
	चना	40	4.8
	भिन्डि	30	1.2
	भैसिको दुध	150	8.25
	कर्कलोको पात	10	0
	Total	**310**	**14.25**
परिकार ४: भुटेको च्युरा र तरकारि	**सामग्री**	**तौल (परिमाण ग्राम)**	**जम्मा खर्च (रु)**
	आलु	30	0
	चना	20	2.4
	लौका	10	0.4
	टमाटर	10	0.35
	पाकेको केरा	50	2.25
	कर्कलोको पात	20	0
	टाइचिन च्युरा	100	0
	Amaranth (spied) लट्टेको साँग	20	0.7
	सुकेको केराउ	40	0
	Total	**300**	**6.099999**
परिकार ५: पुरि तरकारि	**सामग्री**	**तौल (परिमाण ग्राम)**	**जम्मा खर्च (रु)**
	गहुँको पिठो	70	0
	आलु	20	0.7
	चना	25	3
	फुलगोभि	50	0
	टमाटर	50	1.75
	भिण्डी	50	2
	सिमि	50	0
	पालुङ्गो	15	0
	Total	**330**	**7.45**
परिकार ५: खिचडी	**सामग्री**	**तौल (परिमाण ग्राम)**	**जम्मा खर्च (रु)**
	चामल	40	2.4
	कालो दाल	50	7.5
	कर्कलोको पात	30	0
	तरुल	50	0
	हरियो तरकारि	50	0

	जम्मा	**220**	**9.900001**

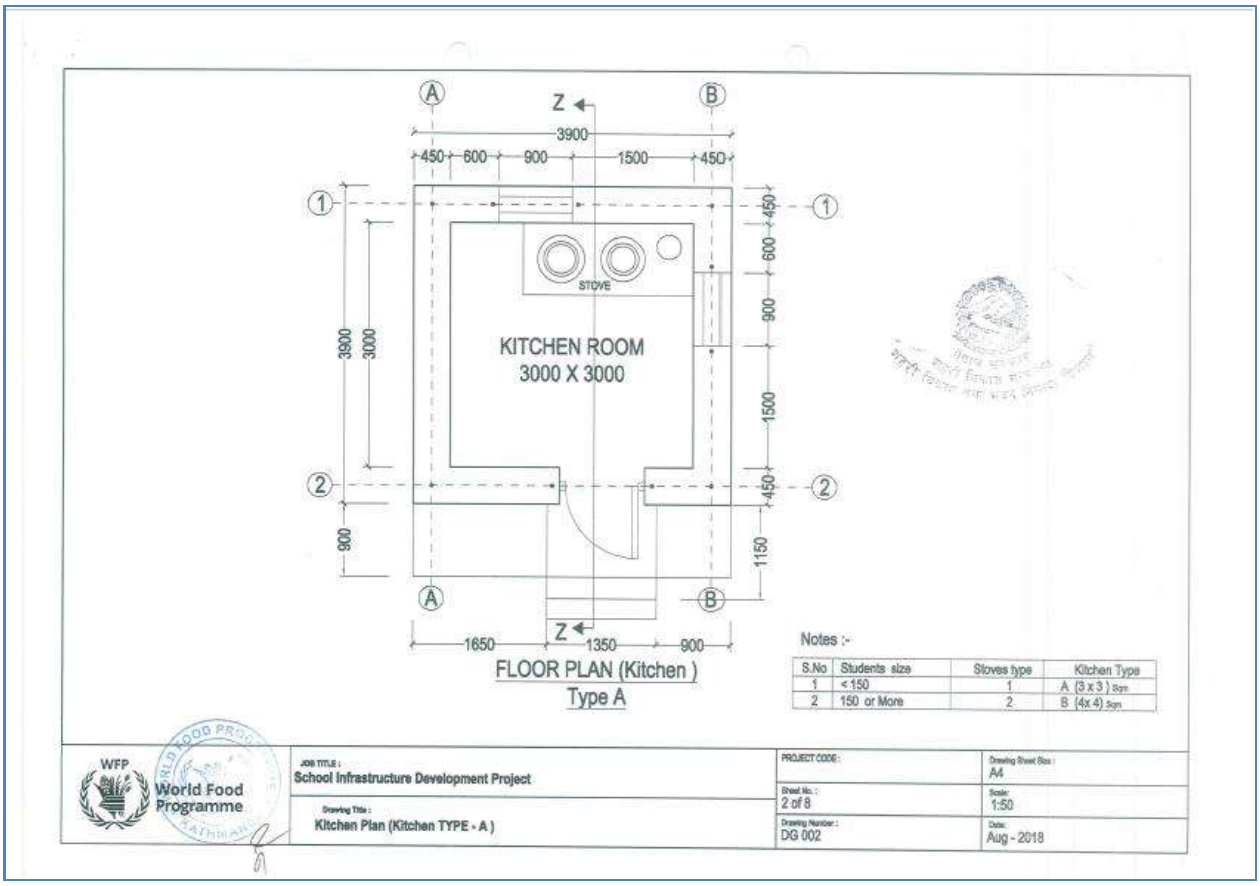
स्रोतः Partnership for Child Development (PCD) बाट परीक्षण प्रयेगका क्रममा विकास गरिएको

अनुसुची ४: दिवा खाजाको लागि भान्सा घरको नमुना

अनुसुची - ४ (क)

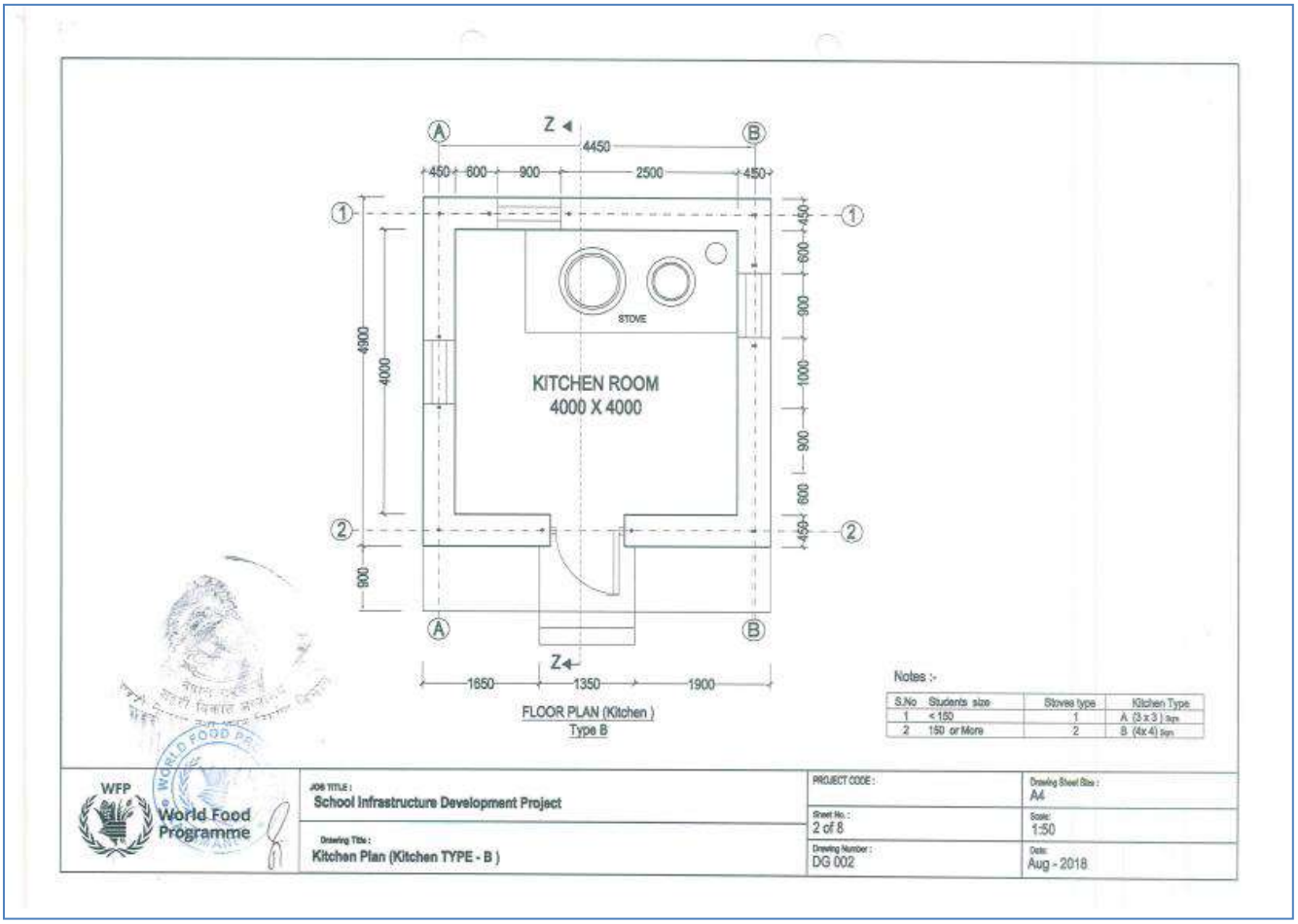
दिवा खाजाको लागि भान्सा घरको नमुना

(१५० भन्दा कम विद्यार्थीका लागि)



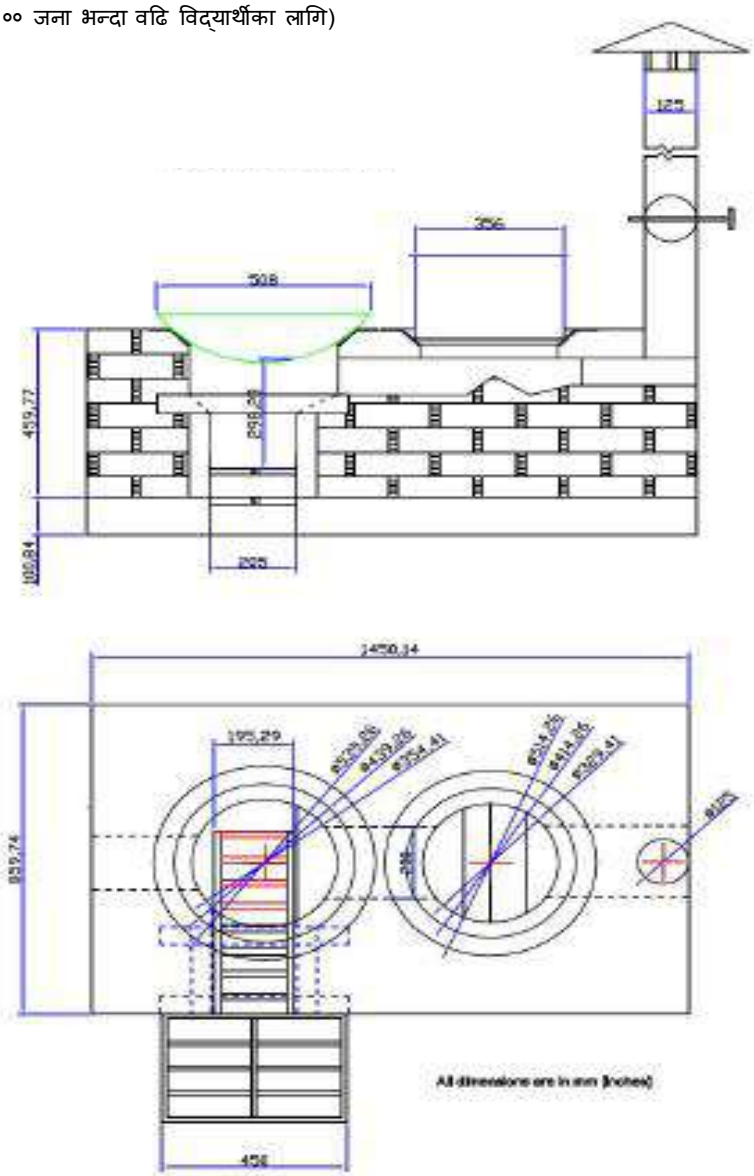
अनुसुची - ४ (ख)

दिवा खाजाको लागि भान्सा घरको नमुना



अनुसुची ५: दिवा खाजाको लागि धुँवारहित चुलोको नमुना ढाँचा

अनुसुची - ५ (क - १)
दिवा खाजाको लागि धुँवारहित चुलोको नमुना ढाँचा
(१०० जना भन्दा वढि विद्यार्थीका लागि)

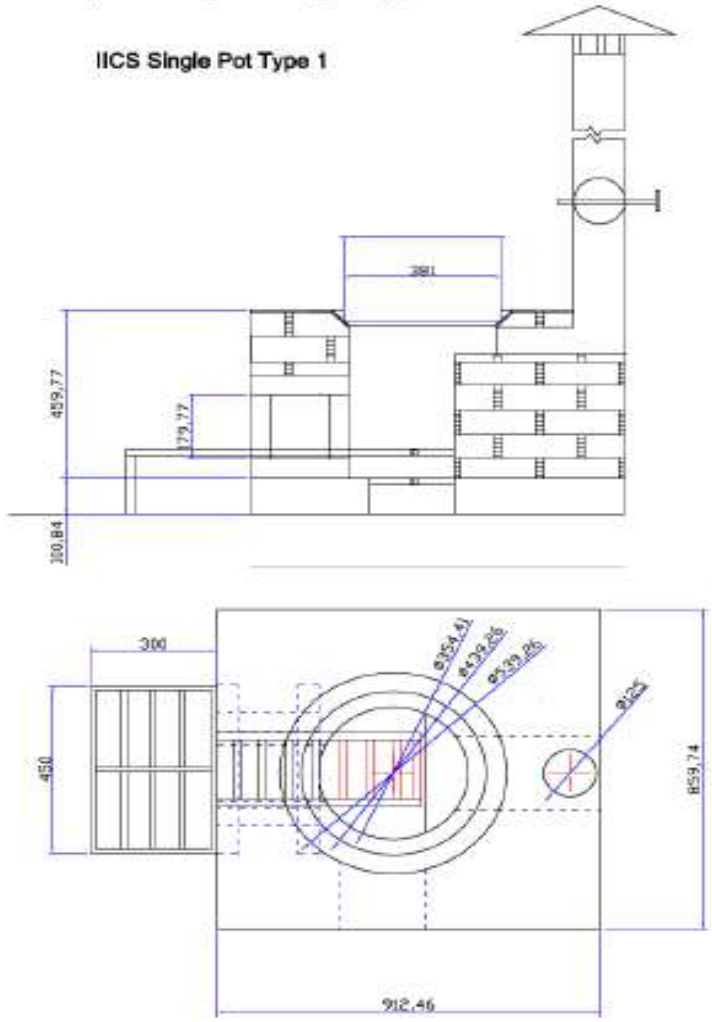


अनुसुची - ५ (क - २)

दिवा खाजाको लागि धुँवारहित चुलोको नमुना ढाँचा (परिक्षणमा रहेको)

(१०० जना भन्दा वढि विद्यार्थीका लागि)

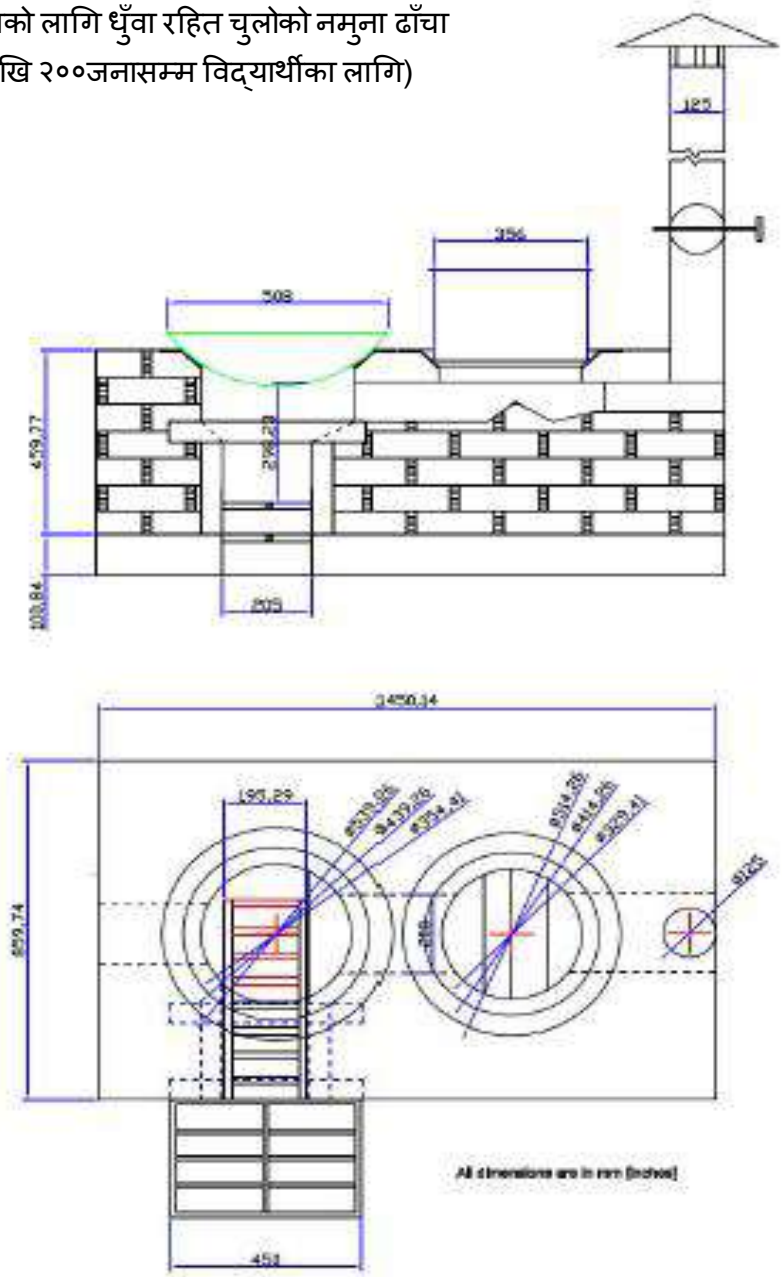
Annex 5: Proposed Design Drawing and Specification of Single Pot Hole IICS



अनुसुची - ५ (ख)

दिवा खाजाको लागि धुँवा रहित चुलोको नमुना ढाँचा

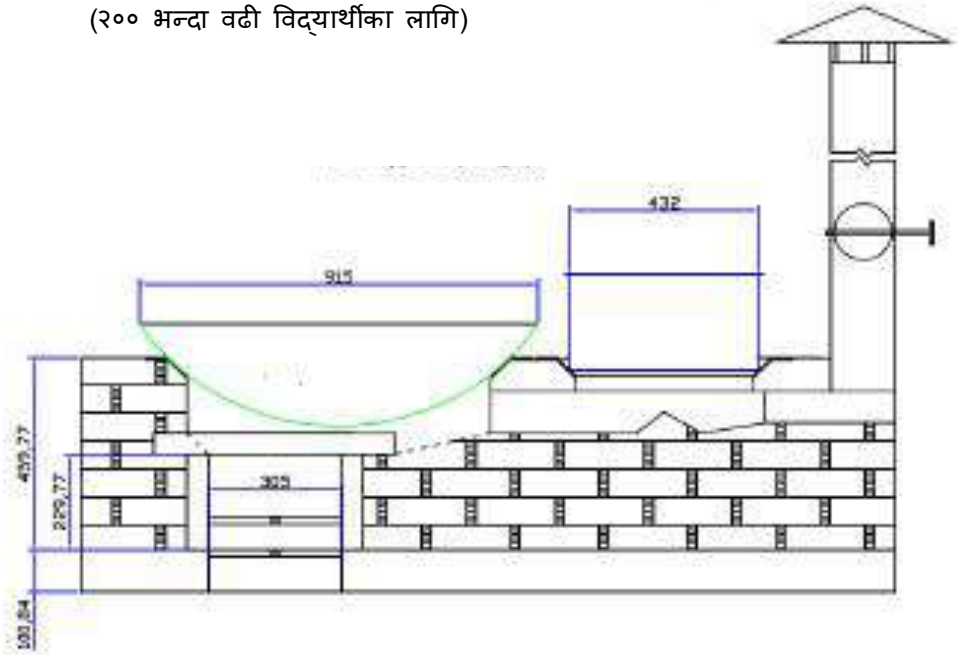
(१०० देखि २००जनासम्म विद्यार्थीका लागि)

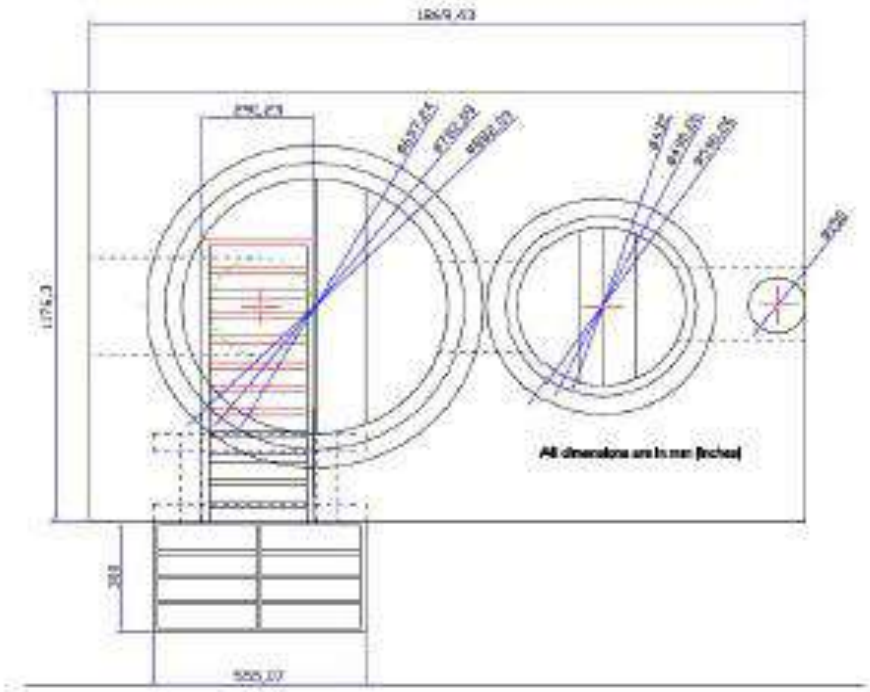


अनुसुची - ५ (ग)

दिवा खाजाको लागि धुँवारहित चुलोको नमुना ढाँचा

(२०० भन्दा वढी विद्यार्थीका लागि)





अनुसूची ६: दिवा खाजाका लागि आवश्यक भाँडावर्तन सम्बन्धी विवरण

७५ जना मुनिसम्म विद्यार्थी भएमा विद्यालय			
सि.न.	सामानको नाम	आकार	सङ्ख्या
१	फलामको कराही	२० ईन्च	१
२	तावा	२१ ईन्च	१
३	डेक्चि	२० लिटर	१
४	पन्यु	२० ईन्च	१
५	डाँडु	२० ईन्च	१
६	प्रेसरकुकर	१६ लिटर	१
७	चपिङगवोर्ड		१
८	वाल्टिन	१५ लिटर	१
९	मग		१
१०	फोहोर राख्ने भाँडा		१
११	नाप्ने भाँडा (ठोस पदार्थ का लागि)		१
१२	नाप्ने भाँडा (तरल पदार्थ का लागि)		१

१५० जना मुनि सम्मविद्यार्थी भएमा विद्यालय			
सि.न.	सामानको नाम	आकार	सङ्ख्या
१	फलामको कराही	२८ ईन्च	१
२	तावा	२० ईन्च	१
३	डेक्चि	२० लिटर	१
४	पन्यु	२० ईन्च	१
५	डाँडु	२० ईन्च	१
६	प्रेसरकुकर	२५ लिटर	१
७	चपिङगवोर्ड		१
८	वाल्टिन	२०लिटर	१
९	मग		१
१०	फोहोर राख्ने भाँडा		१
११	नाप्ने भाँडा (ठोस पदार्थ का लागि)		१
१२	नाप्ने भाँडा (तरल पदार्थ का लागि)		१
२५० जना मुनि सम्मविद्यार्थी भएमा विद्यालय			
सि.न.	सामानको नाम	आकार	सङ्ख्या
१	फलामको कराही	३६ ईन्च	१
२	तावा	२४ ईन्च	१
३	डेक्चि	३० लिटर	१
४	पन्यु	३० ईन्च	१

५	डाँडु	२० ईन्च	१
६	प्रेसरकुकर	२५ लिटर	१
७	प्रेसरकुकर	१६ लिटर	१
८	चपिङगवोर्ड		१
९	वाल्टिन	२०लिटर	१
१०	वाल्टिन	१०लिटर	१
१०	मग		२
११	फोहोर राख्ने भाँडा		१
१२	नाप्ने भाँडा (ठोस पदार्थ का लागि)		१
१३	नाप्ने भाँडा (तरल पदार्थ का लागि)		१

२५० जना भन्दा वढिविद्यार्थी भऐका विद्यालय			
सि.न.	**सामानको नाम**	**आकार**	**सङ्ख्या**
१	फलामको कराही	३६ ईन्च	१
२	फलामको कराही	२० ईन्च	१
२	तावा	२४ ईन्च	१
३	तावा	२० ईन्च	१
३	डेक्चि	३० लिटर	१
४	डेक्चि	२० लिटर	१
४	पन्यु	३० ईन्च	१
	पन्यु	३० ईन्च	१
५	डाँडु	२० ईन्च	१
	डाँडु	२१ ईन्च	१
६	प्रेसरकुकर	२५ लिटर	१
७	प्रेसरकुकर	२५ लिटर	१
८	चपिङगवोर्ड		२
९	वाल्टिन	२०लिटर	२
१०	वाल्टिन	१०लिटर	१
१०	मग		३
११	फोहोर राख्ने भाँडा		२
१२	नाप्ने भाँडा (ठोस पदार्थ का लागि)		२
१३	नाप्ने भाँडा (तरल पदार्थ का लागि)		१

अनुसुचि - ७ चौमासिक प्रगति विवरण तथा अनुदान निकाशा फाराम

(चौमासिक विवरणका आधारमा तथ्याङ्क भर्नुपर्ने)

विद्यालयको नाम : पालिका वडा नं.

अघिल्लो चौमासिकमा विद्यालय सञ्चालित दिन : खाजा उपभोग भएका जम्मा दिन :

क. अघिल्लो चौमासिकको विद्यार्थी संख्या

विवरण	छात्रा	छात्र	जम्मा
जम्मा भर्ना			
जम्मा उपस्थिति दिन			
खाजा उपभोग भएका दिनको जम्मा उपस्थिति			

ख.मौज्दातको विवरण

विवरण	रकम (रू हजारमा)	खाद्य सामग्री १ (केजी)	(खाद्य सामग्री २ (केजी)	खाद्य सामग्री ३ (केजी)	खाद्य सामग्री ४(केजी)
गत चौमासिकको मौज्दात					
गत चौमासिकमा प्राप्ती					
गत चौमासिकको खर्च					
बचत र मौजदात					
जम्मा विद्यार्था भर्ना					
आगामी चौमासिकमा खाजा उपभोग हुने जम्मा दिन					
प्रतिदिन प्रति विद्यार्थी लागत रकम र आवश्यक खाद्य सामग्री परिमाण दर					
आवश्यक खाद्य सामग्री परिमाण र रकम					
ज्म्मा मौज्दात रवचत					
निकासा हुनुपर्ने रकम र खाद्य सामगी परमिाण					

बिव्यस(खाब्यस अध्यक्षको नाम : खाद्य समग्री वा रकम निकासा गर्ने अधिकारीको नामः

सही : सही :

सामग्री बुझिलिनेको नाम :

सही :

विद्यालय छाप :

अनुसूची ८ खरिद समितिले तयार गनुपर्ने खरिद योजनाको विवरण

विद्यालय : **पालिका वडा नं.**

क. खाद्य सामग्री पमिाण र लागत अनुमान **मिति**

निर्धारित खाद्य टोकरी परिकार	...वर्षमा खाजा उपभोग हुने अनुमानित दिन	खाजा परिमाणको दर	जम्मा विद्यार्थी भर्ना	आवश्यक पर्ने सामग्रीको परिमाण	बचत र मौज्दात खाद्य सामग्रीको परिमाण	खरिद गनुपने खाद्य सामग्रीको वास्तविक परिमाण	अनुमानित एकाइ मूल्य दर	अनुमानित जम्मा मूल्य	सामग्रीको गुणस्तर विवरण (ब्राण्ड राम्रो असल)

ख.बजेट योजना

अनुमानित जम्मा लागत	
प्राप्त हुने अपेक्षित रकम	
बजेटको जम्मा अन्तर (कम)	
सम्भावित अन्य स्रोतबाट प्राप्त हुन सक्ने	

ग.बोलपत्र प्रकाशन योजना

बोलपत्र सूचना प्रकाशन मिति	
मूल्याङ्कनका लागि बोलपत्र खोल्ने मिति	
बोलपत्र मूल्याङ्कन सम्पन्न हुने मिति	
बोलपत्र सम्झौता हुन मिति	
विद्यालयमा खाद्य सामग्री आपूर्ति हुने मिति	
बोलपत्र सूचना टाँस हुने स्थानहरू	
खरिद योजनाले ध्यान दिनु पर्ने जोखिम तथा बजार	

घ.खाद्य सामग्री भण्डारण र ब्यवस्थापन

कार्य दायरा	कार्यहरू	जिम्मेवारी
खाद्य सामग्री भण्डार स्थान		

कार्य दायरा	कार्यहरू	जिम्मेवारी
खाद्य सामग्री भण्डारको सुरक्षा		
तखता र फलेकको उपलब्धता		
भण्डार कक्षको सरसफाइ		
भण्डार तथा जिन्सी अभिलेखको ब्यवस्थापन		
खाब्यसबाट बचत तथा मौज्दात संकलन		
खाद्य भण्डारको सुरक्षण सुनिश्चितता (प्रदुषण, फोहोर, सडेगलेका वस्तु नभएको र पानी नपस्ने)		

अनुसूची ९ बजार मूल्य सर्वेक्षण तथा तुलना

जिल्ला **पालिका** **विद्यालय** **सर्वेक्षण मिति**

क्र सं.	खाद्य सामग्री	एकाइ	बजार मूल्य				उपलब्धता स्थिति
			साना किसान	थोक मूल्य	खुद्रा मूल्य	औषत मूल्य	
क. अन्न							
ख. दाल तथा गेडागुडी							
ग.हरियो सागपात							
घ.अन्य तरकारी							
ङ. जरा तथा कन्दमुल							
च.फलफूल							
छ.बदाम							
ज.अण्डा							

बजारमूल्य सर्वेक्षकको नाम :

मिति :

अनुसूची - १० विद्यालय खाजाका लागि खाद्य सामग्री आपूर्तिको आपूर्तिकर्ता र विद्यालय/पालिकावीच भएको सम्झौता

बोलपत्र नं.....

विद्यालय रपालिकाको नाम..... .....पालिका वडा नं.....

आपूर्तिकर्ताको नाम ..... ठेगाना..... सम्पर्क नं.....

तल उल्लिखित शर्त अनुसार तालिका क बमोजिमका खाद्य सामग्रीहरू खरिद तथा आपूर्ति गर्न दुवै पक्ष मञ्जुर भई यो सम्झौता आज ..... का दिन माथि भनिएका विद्यालय रपालिका र आपूर्तिकर्ताविच सम्पन्न भएको छ ।

तालिका क : खरिद तथा आपूर्ति गरिने खाद्य सामग्रीहरू

क्र सं.	खाद्य सामग्री	खाद्य सामग्रीको प्रकार	जम्मा परिमाण	एकाइ मूल्य दर रू	जम्मा मूल्य रू	आपूर्ति समय र तरिका
क. अन्न						
ख.दाल तथा गेडागुडी						
ग.हरियो सागपात						
घ.अरू तरकारी						
जरा तथा कन्दमुल						
फलफूल						

क्र सं.	खाद्य सामग्री	खाद्य सामग्रीको प्रकार	जम्मा परिमाण	एकाइ मूल्य दर रू	जम्मा मूल्य रू	आपूर्ति समय र तरिका
बदाम						
अण्डा						

सम्झौता मान्य हुने अवधि :

१.खाद्य सामग्रीको परिमाण : आपूर्तिकर्ताले निर्धारित समय तालिका अनुसार तोकिएको परिमाणमा खाद्य सामग्रीहरू विद्यालयलाई आपूर्ति गर्नेछ जुन तालिका क मा उल्लेख गरेअनुसार हुनेछ ।

२. दरभाउ तथा मूल्य : दुवै पक्षले सहमति गरेअनसुार आपूर्तिकर्ताले विद्यालयलाइ उपलब्ध गराउने विभिन्न खाद्य सामग्रीको एकाइ मूल्य दर तालिका क मा उल्लेख गरे बमोजिम हुनेछ ।

३.ढुवानी खर्च: आपूर्तिकर्ताले विद्यालयसम्म खाद्य सामग्री ढुवानी गरे बापत खाद्य सामग्रीको जम्मा मूल्यको ....प्रतिशत रकम थप पाउनेछ जुन स्थानीयस्तरमा प्रचलित दररेट अनुरूप निर्धारण गरिनेछ ।

४. असमर्थताको पूर्व सूचना र भर्पाइ : कुनै कारणले निर्धारित समय तालिकामा खाद्य सामग्री आपूर्ति गर्न सम्भव नभएमा आपूर्ति गर्न नसक्ने कारण सहित आपूर्तिकर्ताले कम्तिमा एक हप्ता अगाडि विद्यालयलाई सो को जानकारी गराउनु पर्नेछ । प्रत्येक पटक आपूर्ति भएका खाद्य सामग्री बुझे बुझाएको ढाँचा १ बमोजिमको आपूति पत्र लिने र दिने गर्नु पर्नेछ ।

५. खाद्य सामग्रीको निरीक्षण जाँच : खाद्य सामग्री आपूर्ति समयमा विद्यालयबाट तोकिएको ब्यक्तिले खाद्य सामग्रीको निरीक्षण जाँच गर्नेछ र कुनै सामग्री खराब पाइएमा आपूति पत्रमा जनाइ त्यस्ता सामग्री स्वीकार नगरी फिर्ता गरिनेछ ।

६.खाद्य सामग्रीको भुक्तानी : आपूर्तिकर्ताले कम्तिमा एक महिना अगाडि आपूर्ति भएका खाद्य सामग्रीको बील भुक्तानीका लागि विद्यालयलाई पठाउनेछ । विद्यालयले बीजक (Invoice) बाट बैंकमार्फत बीलको भुक्तानी **गर्नेछ ।**

७. मूल्यमा भिन्नता : प्राकृतिक प्रकोप, सुखा खडेरी, संकटापन्न स्थिति जस्ता अपवादका परिस्थिति बाहेक सम्झौता मूल्य रकममा परिवर्तन हुनेछैन । त्यस्तो अपवादका परिस्थितिमा दुवै पक्षविच छलफल गरिनेछ ।

८. मध्यस्थकर्ता खाद्य सामग्री खरिद तथा आपूर्तिका क्रममा कुनै विवाद उत्पन्न भएमा विवादको समादान तथा मध्यस्थताका लागि कुनै एक तेस्रो पक्षलाई मध्यस्थकर्ता नियुक्त गरिनेछ ।

आपूतिकर्ताका तर्फबाट	नाम :	सही :	मिति र स्थान :
विद्यालयका तर्फबाट	नाम :	सही :	विद्यालय :
साक्षी	नाम :	सही :	मिति र स्थान :

खाद्य आपूर्तिमा आधारित दिवा खाजाको लागि मात्र चाहिने फारामहरु

अनुसूची ११ :विद्यालय तहबाट पेस गर्नु पर्ने निवेदन तथा सम्झौता

श्रीमान् इकाई प्रमुख ज्यू,
शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई
.....
महोदय,

शिक्षाको लागि खाद्य परियोजना अन्तरगत संचालित दिवा खाजा कार्यक्रम हाम्रो विद्यालयमा शैक्षिक शत्र .....को लागि लागु गर्न/निरन्तरता दिन त्यस कार्यालयबाट माग गरिएको विद्यालयको वार्षिक विवरणमा उल्लेख भए अनुसारको विवरण भरी यो निवेदन पेश गरेका छौं । यस विद्यालयमा अध्ययन गर्ने छात्र ..... छात्रा ..... जम्मा ..... (संख्या) का लागि विद्यार्थीहरुलाई पुग्ने मासिक रुपमा खाद्य सामग्री उपलब्ध गराई दिनु हुन अनुरोध छ ।

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रमको नीति नियम पालना गरी यस कार्यक्रम मा पारदर्शिता र सुव्यवस्थाको लागि प्रतिवद्धता व्यक्त गर्दै हाम्रो सक्रिय सहभागीता हुने कुरामा विश्वास दिलाउछौं । कुनै कुरामा फरक परे हामी जवाफदेही हुनेछौं ।

विद्यालयको नाम : ..... गाउँपालीका/नगरपालीका: .....
वडा नं.: ..... विद्यालय स्थापना वर्ष.....

प्रधानध्यापकको
नाम :-
दस्तखत :-
मिति :-
विद्यालयको छाप :-

खाजा व्यवस्थापन समितिको अध्यक्ष
नाम :-
दस्तखत :-
मिति :-

इकाई कार्यालयतर्फबाट निर्णय :-
जिल्ला अनुगमन समितिको मिति ..... मा बसेको बैठकबाट निम्नानुसार निर्णय भएको छ ।

निरन्तरता दिने :- ☐ रोक्का राख्ने :- ☐
रद्द गर्ने :
कारण :

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम एकाई प्रमुख

नाम :-
मिति :-

दस्तखत :-
कार्यालयको छाप :-

विद्यालयमा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने सम्बन्धी सम्झौता :-

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाईबाट संचालित दिवा खाजा कार्यक्रम हाम्रो विद्यालयमा शै.स. ..... देखि लागु गर्न मन्जुर गरेका छौं । परियोजनाबाट तोकिएकको नीति, नियमका अतिरिक्त निम्न लिखित कार्यहरु सक्रिय रुपमा बहन गर्ने छौं ।

- कम्तीमा ५०% महिला सदस्य रहने गरि अभिभावक, गाउँपालीका वा गा.पा.का प्रतिनिधी, सम्बन्धित वडा अध्यक्ष, शिक्षा तथा समाज सेवी समूदाय रहेकका ५ देखि माथि आवश्यकता अनुसार विद्यालय खाजा व्यवस्थापन समिति गठन गर्ने ।
- इकाई कार्यालयको तोकिएको वितरण केन्द्रबाट विद्यालयसम्म पौष्टिक आहार र अन्य सामग्रीहरु आ-आफ्नो विद्यालयसम्म ढुवानी गर्ने छौ ।
- विद्यालय खुलेको प्रत्येक दिन नियमित रुपमा दाल, भात/खिचडी/जाउँलो तयार गरी विद्यार्थीहरुलाई दिवा खाजा खुवाउने ।
- चामल, दाल, तेल, नुन र भाँडाकुँडाको रेकर्ड राख्ने, विद्यार्थीहरुको उपस्थितीको रेकर्ड राख्ने, नियमित रुपमा प्रति महिनाको आम्दानी खर्चको प्रतिवेदन पठाउने ।कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि आवश्यक भौतिक सुविधाहरुको व्यवस्था र खाद्य वस्तुहरु, भाँडाकुँडाहरुको संरक्षण गर्ने छौ । जस्तैः- पौ.आ. भण्डारण, चुलो निमार्ण, पानी र सरसफाईको व्यवस्था ।

उक्त लिखित जिम्मेवारी वहन गर्न नसकेमा वा ३ महिनासम्म लगातार पौष्टिक आहार वितरण केन्द्रबाट ढुवानी गरी दाल, भात/जाउलो/खिचडी बनाई विद्यार्थीहरुलाई खुवाउन नसकेमा पौ.आ. कार्यक्रम रद्द भएका हामी मन्जुर छौ । उसमा हाम्रो कुनै उजुर वाजुर लाग्ने छैन भनी निम्नानुसार संयूक्त हस्ताक्षर गरिदियौ ।

प्रधानध्यापक	वि.व्य./खाजा व्यवस्थापन समितिको अध्यक्ष
नाम :-	नाम :-
दस्तखत :-	दस्तखत :-
मिति :-	मिति :-
विद्यालयको छाप :-	

- विद्यालय सञ्चालक तथा खाजा व्यवस्थापन समितिका तर्फबाट आ-आफ्नो विद्यालय खाजा कार्यक्रम लाई निरन्तरता दिन/लागु गर्न एकाई कार्यालयमा यो विवरण अनिवार्य रुपमा भरी पेस गर्नेछ । विवरण पेस नगर्ने विद्यचालयलाई कार्यक्रम मा समावेश गर्न एकाई कार्यालय बाध्य हुने छैन ।
- यो फाराम ४ प्रति भरी एक प्रति आफ्नो विद्यालयमा राख्ने, ३ प्रति एकाई कार्यालयमा पठाउने र त्यस मध्य १ प्रति सम्झौता भएपछि विद्यालयमा पठाउने ।
- फाराम भरी पठाउँदा परियोजना परिचय पुस्तिका राम्ररी अध्ययन गरी जानकारी लिनु जरुरी छ ।
- कार्यक्रम मा सहभागी हुनुका लागि यो सम्झौता प्रत्येक सत्रको सुरुमा अनिवार्य रुपमा गर्नु पर्ने छ ।

अनुसूची १२ : विद्यालय तहबाट पेश गर्नु पर्ने वार्षिक विवरण फारम

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई, ...

विद्यालयको वार्षिक विवरण

यो फाराम प्रत्येक विद्यालयको शैक्षिक वर्षको सुरुमा विद्यालय भर्ना समय सकिएपछि जेठ १५ गते भित्रमा भरी एकाई कार्यालयमा अनिवार्य पठाउनु पर्छ ।

विद्यालय :- वितरण केन्दः-

जिल्लाः शैक्षिक वर्षः-

खाजा कार्यक्रम संचालन भएको सालः-

स्थानीय तहको नाम :-

१.० भर्ना संख्या (कृपया यस शैक्षिक वर्षको भर्ना संख्या विवरण तल दिएकको विवरण अनुसार भर्नुहोस्:

कक्षा	छात्र	छात्रा	जम्मा	जम्मा दलित		
				छात्र	छात्रा	जम्मा
बाल कक्षा						
कक्षा १						
कक्षा २						
कक्षा ३						
कक्षा ४						
कक्षा ५						
जम्मा (१-५)						
कक्षा ६						
कक्षा ७						
कक्षा ८						
जम्मा (६-८)						
कूल जम्मा (१-८)						

२.० शिक्षक:

शिक्षक संख्या	पुरुष	महिला	जम्मा

३.० कक्षा कोठा:

	नरामो	ठिक्कै	रामो	पठन पाठनमा प्रयाग भएका	जम्मा कक्षा कोठा
कृपया कक्षा कोठाको गुणस्तरको आधारमा लेख्नुहोस् ।					

४.०पानी र सरसफाई

४.१	विद्यालयको लागि खाने पानी श्रोत ?	१. धारा २. इनार ३. खोला	४. पोखरी ५. केही छैन् । ६. अन्य
४.२	विद्यालयबाट पानीको श्रोत कति टाढा छ ?	१. विद्यालय हाता भित्र २. ५-१० मिनेट हिड्नु पर्ने	३. ५-१० मिनेट हिड्नु पर्ने ४. ३० मिनेट भन्दा बढी हिड्नु पर्ने
४.३	विद्यालयमा चर्पीको व्यवस्था छ ?	१. छ २. छैन्	३. विग्रीएको अवस्थामा ४. मर्मत गर्न सकिने/नसकिने ५. छात्र / छात्रा छुट्टै
४.४	विद्यार्थीहरु दिसा पिसाब गर्न कहाँ जान्छन ?	१. विद्यालयको शौचालयमा २. विद्यालय नजिकको चौरमा	३. विद्यालय भन्दा टाढाको चौरमा ४. थाहा छैन ५. अन्य
४.५	शिक्षकहरु दिसा पिसाब गर्न कहाँ जान्छन ?	. विद्यालयको शौचालयमा २. विद्यालय नजिकको चौरमा	

५.० भान्छा घरको व्यवस्था, भान्छे र दाउराको श्रोत :

५.१	भान्छा घरको अवस्था कस्तो छ ?	१. छुट्टै भान्छा २. कक्षा कोठामा	३. केही छैन् ४. खुलाचौर
५.२	इन्धनको लागि के प्रयोग गर्नु हुन्छ/हुनेछ ?	१. दाउरा २. मट्टितेल	३. ग्याँस ४. अन्य
५.३	इन्धनको लागि श्रोत के हो ?	१. खरिद २. अनुदान ३. शिक्षकद्वारा संकलित	४. विद्यार्थीद्वारा संकलित ५. अभिभावक ६. अन्य
५.४	इन्धनको लागि विद्यालयले प्रति महिना कति खर्च गर्नु पर्छ ? (नयाँ विद्यालयले अनुमानित रकम उल्लेख गर्ने)		
५.५	तपाईको विद्यालयमा दाल, भात, जाउलो/खिचडी कसले पकाउनु हुन्छ/हुनेछ ?	१. शिक्षक २. भान्छे र बिद्यालय सहयोगी ३. स्वयम सेवक भान्छे	४. खा.व्य.स.को सदस्य ५. अभिभावक ६. अन्य
५.६	तलबको लागि श्रोत के हो ?	१. विद्यालय श्रोत २. शिक्षक ३. विद्यार्थी र अभिभावक	४. बाहिरी अनुदान ५. स्थानीय तह ६. अन्य

६.० पौ. आ. ढुवानी तथा भण्डारण :

६.१	वितरण केन्द्र तपाईको विद्यालय कति टाढा छ ?	क) .... कि.मी. गाडीमा	ख) हिडेर
६.२	पौ.आ. ढुवानी वितरण केन्द्रबाट विद्यालयसम्म कसले/कसरी गर्नुहुन्छ ?	१. शिक्षक २. भान्छे रबिद्यालय सहयोगी ३.स्वयम सेवक भान्छे	४. खा.व्य.स.को सदस्य ५. अभिभावक ६. अन्य
६.३	ढुवानीको लागि विद्यालयले प्रति महिना कति खर्च गर्नु पर्छ ? (नयाँ विद्यालयले अनुमानित रकम उल्लेख गर्नुपर्ने)	रु.	

६.४	पै.आ. ढुवानीको पैसाको लागि श्रोत के हो ?	१. विद्यालयश्रोत २. शिक्षक ३. विद्यार्थी र अभिभावक	४. बाहिरी अनुदान ५. स्थानीय तह ६. अन्य
६.५	पै.आ. कहाँ भण्डारण गर्नु हुन्छ/गर्नु हुनेछ ?	१. भण्डारणको लागि अलग्गै २.विद्यालयको कार्यालय कोठा भित्र ३. अलग्गै कोठा विद्यालय बाहिर	४. कक्षा कोठा ५. अन्य
६.६	खाद्य तथा गैर खाद्य सामाग्रीहरुको सुरक्षा कसले, कसरी गर्नु हुन्छ/गर्नु हुनेछ ?		

७.० खाजा व्यवस्थापन समिति सदस्य र क्रियाकलाप

७.१	हाल खाजा व्यवस्थापन समितिको सदस्य	पुरुष	महिला	जम्मा
७.२	हाल खाजा व्यवस्थापन समितिको सदस्यहरु केमा संलग्न हुनु हुन्छ ?	१. ढुवानी २. पकाउन ३. खाजा वितरण	४. निरीक्षण गर्न ५. आकडाहरु राख्न ६. प्रतिवेदन पेश गर्न	

८.० गत शैक्षिक सत्रमा विद्यार्थी उतिर्ण संख्या :

कक्षा	गत शैक्षिक शत्रको भर्ना विवरण			परिक्षाको लागि सम्मिलित साल (साल.....)			कति उत्तिर्ण भए (साल.....)		
	छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छात्रा	जम्मा
कक्षा १									
कक्षा २									
कक्षा ३									
कक्षा ४									
कक्षा ५									

कक्षा ६									
कक्षा ७									
कक्षा ८									
जम्मा :–									

९.० शैक्षिक उपलब्धी

९.२	भर्ना दरमा वृद्दि	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.३	सिकाई उपलब्धी (विषयगत समष्टी)	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.४	कक्षा दोहरयाउने संख्या	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.५	कक्षा छाड्ने संख्या	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.२	विद्यालय तह पुरा गर्ने संख्या (टिकाउ दर कक्षा १ (५)	छात्र	छात्रा	जम्मा
	विद्यालय तह पुरा गर्ने संख्या ((टिकाउ दर कक्षा ६ (८)	छात्र	छात्रा	जम्मा

तयार गर्ने :-	पेश गर्ने :-	प्रमाणित गर्ने:ः
प्रधानाध्यापकको नामः-	अध्यक्ष वि.व्य.स.को नामः-	स्थानीय तह शिक्षा शाखा प्रमुख
हस्ताक्षर :-	हस्ताक्षरः-	हस्ताक्षर :-
मितिः-	मितिः-	मितिः-

अनुसूची १३ : विद्यालय तहबाट पेश गर्नु पर्ने खाद्यान्न माग र वितरण फारम

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

खाद्यान्न माग र वितरण फारम

यो फाराम महिनाको अन्तसम्मको विवरण उल्लेख गरि ३ प्रति सम्वन्धित वितरण केन्द्रमा बुझाउने ।

विद्यालयको नाम र कोड नं. :- वितरण मिति र महिना :-

वडा नं. :- गा.पा./न.पा. :-

जिल्ला :- वितरण केन्द्र :-

(क) विद्यार्थी विवरण	छात्र :	छात्रा :	जम्मा :
कक्षा संचालन भएको दिन संख्या :–	खाजा खुवाएको दिन संख्या :–		
	छात्र	छात्रा	जम्मा
कूल भर्ना संख्या : बाल विकास, आधारभूत विद्यालय			
कक्षा संचालन भएको हाजिरी दिन			
खाजा खुवाएको दिनको जम्मा हाजिरी मात्र			

(ख) खाद्यान्न विवरण				
	चामल (के.जी.)	दाल (के.जी.)	तेल(के.जी.)	नुन (के.जी.)
गत महिनाको मौज्दात				
यस महिनाको प्राप्त				
जम्मा प्राप्त				
यस महिनाको जम्मा खर्च				
यस महिनाको मौज्दात				
(ग) खाद्यान्न प्राप्तीको विवरण				

	चामल (के.जी.)	दाल (के.जी.)	तेल(के.जी.)	नुन (के.जी.)
कूल विद्यार्थी संख्या				
आगामी महिनाको प्रस्तावित खाजा खुवाउने दिन संख्या				
दैनिक राशन स्केल	८० ग्राम	२० ग्राम	१० ग्राम	२ ग्राम
कूल आवश्यक परिमाण				
गत महिनाको मौज्दात (ख को अन्तिम मौज्दातबाट)				
यस महिना उपलब्ध गराईएको परिमाण				
	व्याग		कार्टुन	बोरा

प्रधानध्यापको नाम :–

दस्तखत –

विद्यालयको छाप :–

वितरकको दस्तखत :–

मिति :–

वितरकको

दस्तखत :–

सदर गर्नेको दस्तखत

पद :

मिति :–

सामान बुझिलिनेको नाम :–

दस्तखत :–

द्रष्टव्य :

यो फाराम महिनाको अन्तसम्को विवरण उल्लेख गरी ३ प्रति पौष्टिक आहार लिन जाने बखत वितरण केन्द्रमा दिने ।

अनुसूची १४: विद्यालय तहबाट पेश गर्नुपर्ने दैनिक हाजिरी विवरण फाराम

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

विद्यालयको विद्यार्थी दैनिक हाजिरी विवरण

यो फाराम प्रत्येक महिना फाराम नं. १ सँगै बुझाउनु पर्नेछ । तलको विवरण अघिल्लो महिनाको वितरण मिति देखि यो महिनाको वितरण सम्मको हुनु पर्ने ।

महिना र वर्ष

वितरण्म केन्द्र : टोलः गा.पा.

कक्षा संचालन भएको दिन संख्या :

मिति :

वार्ड नं.

खाजा खुवाएको दिन संख्य

विवरण	चालम	दाल	तेल	नुन	कैफियत
गत महिनाको र्माज्दात					
यस महिनाको प्राप्त					
जम्म प्राप्त					
यस महिनाको खर्च					
मौज्दात					

जम्मा खाजा खाने बिद्यार्थी संख्या : छात्र : छात्रा : जम्मा :

गते	पुर्व प्रा.वि		वै. वि		कक्षा १		कक्षा २		कक्षा ३		कक्षा ४		कक्षा ५		कूल जम्मा	कक्षा ६		कक्षा ७		कक्षा ८		ज म्मा	कूल जम्मा
	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र		छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र		छात्रा
जम्मा																							

अघिल्लो महिनाको १ गते देखि मसान्त सम्मको विवरण उल्लेख गर्नु पर्ने ।

नोटः दैनिक हाजिरी विवरणमा हाजिरी कपी अनुसार लेख्नु पर्छ । कक्षा संचालन भएको दिनमा हाजिरी भएका सबै विद्यार्थीको लागि वितरण गनुपर्ने छ ।

प्र.अ.को हस्ताक्षर ..... खा.व्य.स.अध्यक्ष : .....

विद्यालयको छाप ..... मिति : .....

द्रष्टव्य स् यो प्रत्येक महिना फाराम नं। १ सँगै बुझाउनु पर्नेछ ।

अनुसूची १५: वितरण केन्द्रको मासिक वितरण प्रतिवेदन

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्व इकाइ

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

वितरण केन्द्रको मासिक वितरण प्रतिवेदन

जिल्ला : कोटा : महिना : साल:

वितरण केन्द्र :

क्र. सं.	बाल बिकास / आधारभुत विद्यालय को नाम र ठेगाना	जम्मा भर्ना			खाजा खाएको			कक्षा संचालित दिन	खाजा खुवाएको दिन	कोटा	अघिल्लो महिनाको महिनाको जम्मा आम्दानी				अघिल्लो महिनाको महिनाको जम्मा खर्च				गत महिनाको वाकि मौज्दात				यस महिनाको वितरण खर्च			
		छात्र	छात्रा	जम्मा							चामल	दाल	तेल	नून	चामल	दाल	तेल	नून	चामल	दाल	तेल	नून	चामल	दाल	तेल	नून
					छात्र	छात्रा	जम्मा																			
	hDdf																						विवरण	चामल	दाल	तेल

नोट: यो फाराम प्रत्यक महिना वितरकले भर्नु पर्दछ ।				
	शुरुको मौज्दात			
	यस महिनाको प्राप्त			
	जम्मा प्राप्त (क)			
	यस महिनाको			

	वितरण खर्च			
	अन्य खर्च			
	जम्मा खर्च (ख)			
	(क)((ख) अन्तिम मौज्दात			

वितरको हस्ताक्षर :

मिति

अनुसूची १६ :शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइको मासिक प्रगती विवरण

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

मासिक प्रगती विवरण

जिल्ला महिना वर्ष

क्र.सं.	वितरण केन्द्र	विद्यालय संख्या			जम्मा	विद्यार्थी भर्ना			अघिल्लो महिनाको खाजा खाएको जम्मा हाजिरी				कक्षा संचालन	खाजा खुवाएको	खाजा खुवाउने	औसत आजिरी	औसत आजिरी
		बालविकास	आ.वि.	आ. वि		छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्रा %(छ)	जम्मा भएको दिन	जम्मा दिन	जम्मा दिन(ञ)	दर (ट)	दर (ठ)
		संख्या	१ ५	६ ८		(क)	(ख)	(ग)(क.ख)	३	(ङ)	च (३+ङ)	(ख+ङ)*१००	(ज)	(झ)	(झ/ज)*१००	(च/ज)	(ट/ग*१००
१																	
२																	
३																	
	जम्मा																

जिन्सी प्रमूख खाद्य इकाई प्रमुख शिक्षा विकास समन्वय प्रमुख

रुजू गर्ने

तयार गर्ने

प्रममाणित गर्ने

यो फाराम तीन प्रति भर्नुपर्नेछ । एक प्रति के.का.का लागि , एक प्रति समन्वय र एक प्रति एकाईको लागि

अनुसूची १७: शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ महिनाको खर्च तथा प्रगती विवरण (सारांश)

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

.....महिनाको खर्च तथा प्रगती विवरण (सारांश)

क्र. सं.	कार्यक्रम सन्चालित क्षेत्र	लक्ष्य			वितरण दिन संख्या	गत महिनाको खाद्यान्न आम्दानी(मे.टन)				गत महिनाको खाद्यान्न खर्च (मे.न)				गत महिनाको वाँकी मौज्दात (मे.टन)				प्रगति					विद्यार्थी भर्ना संख्या			मासिक उप स्थित कुल विद्यार्थी संख्या			पौ.आ.खर्चको विवर०ा (मे.६न)				विद्यालय संचालन दिन	खाजा खूवाएको दिन
		बाल कक्षा संख्या	आ.वि. संख्या	विद्यार्थी सख्या		चामल	दाल	तेल	नून	चामल	दाल	तेल	दिन	चामल	दाल	तेल	नून	बाल कक्षा संख्या	आ.वि. संख्या	विद्यार्थी संख्या छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छनत्रा	जम्मा	चामल	दाल	तेल	नून		
१	बाल कक्षा																																	
२	आ.वि. तह (१-५)																																	
३	आ.वि. तह (६-८)																																	
	जम्मा																																	

जिन्सी प्रमूख

खाद्य इकाई प्रमूख

शिक्षा विकास समन्वय इकाई प्रमुख

अनुसूची १८ शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइको महिनाको खाद्य मौज्दातको मासिक प्रतिवेदन

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

.....महिनाको खाद्य मौज्दातको मासिक प्रतिवेदन

जिल्ला : महिना : साल :

विवरण	चामल (के.जी.)	दाल (के.जी.)	तेल (के.जी.)	नून (के.जी.)	कैफियत
गत महिनाको अ.ल्या.					
यस महिनाको प्राप्त					
जम्मा प्राप्त					
गत महिना सम्मको वितरण खर्च					
यस महिनाको जम्मा वितरण खर्च					
यस महिनाको जम्मा हानी नोक्सानी खर्च					
जम्मा खर्च					
मौज्दात					

मूख्य गोदामको मौज्दात					
वितरण केन्द्रमा रहेको गोदामको मौज्दात					
ढुवानी कर्ताको जिम्मा (मार्ग स्थल) रहेको					
जम्मा मौज्दात					
हानी नोक्सानी					
गत महिना सम्मको					
यस महिनाको					
जम्मा					
हानी नोक्सानी हुनका कारणहरु :					
१ छरिएर, पोखिएर					
२. मूसाबाट					
३. भिजेर					
४. ढुवानीकर्ताको लापारवाही					
६. अन्य कारणबाट					

जिन्सी प्रमुख | खाद्य इकाई प्रमुख | शिक्षा विकास समन्वय इकाई प्रमुख

द्रष्टव्य : यो फाराम तीन प्रति भर्नुपर्नेछ । एक प्रति के.का.का लागि, एक प्रति समन्वय र एक प्रति इकाई कार्यालयमा राख्नु पर्नेछ ।

अनुसूची १९ : शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाइ आम्दानी विवरण

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई ……

आम्दानी विवरण

जिल्ला : महिना : साल :

क्र.सं.	मिति	चलानी नं.	आम्दानी गर्ने कार्यालयस्थान	पठाउने कार्यालयस्थान	आम्दानी				SI No./Po.No. Line Item	कैफियत
					चामल	दाल	तेल	नून		

	जम्मा									

.....

जिन्सी प्रमुख

.....

इकाई प्रमुख

.....

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई प्रमुख

अनुसूची २० : शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई मार्गस्थलमा पौ.आ. मौज्दात भएको विवरण

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

मार्गस्थलमा पौ.आ. मौज्दात भएको विवरण

जिल्ला महिना साल

क्र.सं	वितरण केन्द्र	चामल (मे.ट.)	दाल (मे.ट.)	तेल (मे.ट.)	नुन	कैफियत

ढुवानी कर्ता (मार्गस्थल) जिम्मा जम्मा :					

स्टोर किपर खाद्य इकाई प्रमुख शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई प्रमुख

अनुसूची २१: शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई गोदामहरुको पौ.आ.मौज्दात विवरण

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई ……..

गोदामहरुको पौ.आ.मौज्दात विवरण

जिल्ला : महिना : साल :

क्र.सं.	वितरण केन्द्र	चामल (मे.टन.)	दाल (मे.टन.)	तेल (मे.टन.)	नून (मे.टन.)
	सव गोदामको जम्मा मौज्दात				
	म'ख्य गोदाम……..को मौज्दात				
	म'ख्य गोदाम……..को मौज्दात				
	म'ख्य गोदामको जम्मा				

	मार्गस्थलको मौज्दात				
	कुल जम्मा				

नोट : यो फाराम प्रत्येक महिना अनिवार्य रुपमा जिल्ला कार्यालयले भरी केन्द्रिय कार्यालयमा पठाउनु पर्नेछ ।

.....	.....	.....
जिन्सी प्रमुख	खाद्य इकाई प्रमुख	शिक्षा विकास तथा समन्व्य इकाई प्रमुख

अनुसूची २२ : ढुवानी विवरण

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई .....

ढुवानी विवरण

क्र.सं.	ढुवानी भएको मिति	च.नं	मुख्य गोदाम	वितरण केन्द्र	चामल	दाल	तेल	नून	कैफियत
जम्मा									

नोट : यो फाराम प्रत्येक महिना इकाई कार्यालयले अनिवार्य रुपमा भरी केन्द्रिय कार्यालय र समन्वय कार्यालयमा पठाउनु पर्नेछ ।

.....	.....	.....
जिन्सी प्रमुख	खाद्य इकाई प्रमुख	शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइ प्रमुख

अनुसूची २३ : कल फरवार्ड फारम

CALL FORWARD REQUEST

Dispatch No

CP/IP/TA Name | PROJECT:

SUBMISSION DATE(dd/mm/yy) | WFP Sub-Office Name:

EDP Werehouse Information

EDP Location		Serving District	Werehouse Capacity(MT)

Boys	Girls	Total

STOCK POSITIONS & ESTIMATED DISTRIBUTION (AS OF 1ST DAY OF REPORTING MONTH)							CALLFORWARD REQUEST (MT)			TENTATIVE CALLFORWARD REQUEST (MT)		
	A		B	C	D	E=A+B-C	3rd Month					
Commodity	EDP Opening Stock(MT)	FDP Opening Stock(MT)	Food In-transit to EDP	Estimated Despatches from EDP (MT)	Estimated Despatches from EDP (MT)	Estimated Closing Stock at EDP (MT)	Request for ...Month					
				1st Month.....	2nd month.....							
Rice												
Pulse												
Oil												
Salt												
Remark:	Delivery Time											

Note:

IP/CP Signature

Requested by:(Signature)	
Name/Title	

World Food Programme(Programme Unit)

Recommended by:(Signature)	
Name	

Filled by WFP Logistics Unit

CALL FORWARDS ENDORSEMENT BY WFP LOGISTICS UNIT

Commodity	Batch Number	Quantity(MT)	Estimated time of arrival	Loading Place (please specity supplier name if not WFP warehouse)	LTI number (if applicable)

World Food Programme(Logistics Unit)

Recommended by:(Signature)		
Name		

(Signature).....

(Date).....

Head of WFP Sub-Office

अनुसूची २४ : शिक्षाका लागि खाद्य कार्यव्रम परियोजनाले भर्नुपर्ने फारामहरू

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम इकाई/शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई .....

अनुगमन फाराम

विद्यालयको नाम :

भ्रमण गरेको मिति :-

स्थानीय तहको नाम :-

अनुगमनकर्ताको नाम :-

वडा नं.:-

विद्यालय सम्पर्क फोन नं.:-

वितरकको नाम :-

वितरण केन्द्रको नाम :-

विद्यालयको कोड नं.:

१) विद्यार्थी भर्ना तथा उपस्थिति विवरण :

विद्यार्थी विवरण	भर्ना विवरण			भ्रमण गर्ने दिन गणना भएको विद्यार्थी (Head Count)		
	छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छात्रा	जम्मा
वाल कक्षा						
कक्षा १						
कक्षा २						
कक्षा ३						
कक्षा ४						
कक्षा ५						
कक्षा ६						
कक्षा ७						
कक्षा ८						
जम्मा						

१) अघिल्लो हप्ताको हाजीरी विवरण उल्लेख भए अनुसार विद्यार्थी औसत उपस्थिती .....

२) प्राधानाध्यापक वा शिक्षक/कर्मचारीहरूसँग लिइने अन्तरक्रिया :

२.१) विद्यार्थीहरूको औसत (Average) उपस्थिति :

(क) निरीक्षण गरिएको दिन विद्यार्थीको औसत (Average) उपस्थिती :-

(ख) उपस्थिती कम भएमा कारण :-

(१) खेती स्याहार्ने/लगाउने बेला भएर ।

(२) अभिभाबकले विद्यालय नपठाएर ।

(३) घरमा काम परेकोले ।

(४) बिरामी परेकोले ।

(५) अन्य कारणले ।

(२.२) सबै कक्षाको विद्यार्थीहरूको उपस्थितिको रेकर्ड सधै राखिने गरिएको छ/छैन ?

नराखेको भए कारण :-

२.३) विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापन समिति सक्रिय छ वा छैन यदि छैन भने किन ?

२.४) खाजा व्यवस्थापन समितिले के-के मा सहयोग गर्छन ?

क) ढुवानी कार्यमा सहयोग गर्दछन ।

ख) खाजा पकाउनमा सहयोग गर्दछन ।

ग) परि आएको काममा सहयोग गर्छन ।

२.५) खाजा व्यवस्थापन समितिको बैठक कति समयमा बस्छ र निर्णय माइन्यूट गर्ने गरिएको भए बैठक बसेको मिति समेत टिर्पोट गर्ने ।

२.६) निर्णयको कार्यान्वयनको स्थिती :

३.२) खाजा तथा भाँडा वर्तनको भण्डारण कहाँ र कसरी गरिने गरिएको छ ? उललेख गर्नु पर्ने ।

३.३) प्राप्त भएका प्रचार प्रसारका सामग्रीहरू देखिने स्थानमा राखिएका छन्/छैन ? उल्लेख गर्नु पर्ने ।

३.४) विद्यालयले प्राप्त गरीएका भाँडावर्तन प्रयोजनमा ल्याएको छ/छैन र छैन भने किन ?

३.५) लेजरबुकमा खाद्यान्न तथा गैर खाद्यान्नहरूको रेकर्ड राखिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

३.६) रजिष्टरमा दैनिक मासिक खाद्यान्नहरुको अभिलेख राखिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

४) भान्छा, खाजा तयारी र वितरण :

४.१) भान्छा कोठाको व्यवस्था कस्तो छ ?

४.२) चुल्हो अवस्था कस्तो छ ?

४.३) पानी, इन्धनको व्यवस्था कसरी गरिएको छ ?

४.४) खाजा बनाउने भान्छेको व्यवस्था छ/छैन ? भान्छे, भान्छा कोठा र भाँडाकुँडाको सरसफाइ

छ/छैन, छैन भने किन ?

४.५) भान्छे तालिम प्राप्त छ/छैन ?

४.६) खाजा तोकिएको परिमाण अनुसार दिने गरेको छ/छैन रु छैन भने किन ?

४.७) खाजा पकाउँदा तोकिएको स्केलअनुसार नापेर पकाउने गरिएको छ/छैन रुछैन भने किन ?

४.८) विद्यालय सञ्चालन भएको प्रत्येक दिन खाजा पकाउने गरेको छ ?

क) विद्यालय संचालन हुने हरेक दिन । ख) कहिले कांही ग) छैन भने किन ?

४.९) खाजा खानुभन्दा अगाडि हात के ले धुने गरिएको छ ?

४.१०) भाँडा के ले सफा गर्नु हुन्छ ?

४.११) विद्यार्थीले खाजा के मा खाने गरेका छन् ?

४.१२) शौचालय छ/छैन ?

४.१३) शौचालयमा प्रयाप्त पानी छ/छैन ?

४.१४) छात्राहरूको लागि अलग शौचालयको व्यवस्था छ/छैन

५) खाजा भण्डारण, खाजा तयारी र सरसफाईको सन्दर्भमा अनुगमन कर्ताले दिएका सुझावहरु :

६) खाद्यान्नको स्थिति :

प्राप्त भएको खाद्यान्नहरु (चामल, दाल, तेल र नुन) को अवस्था ?

क्र.सं.	विवरण	अघिल्लो महिनाको मौज्दात	यस महिनाको प्राप्त	जम्मा प्राप्त	निरीक्षण गरेको दिन सम्मको खर्च	बाँकी मौज्दात	कैफियत
१	चामल						
२	दाल						
३	तेल						
४	नुन						

७) गैरह खाद्य सामग्रीहरुको स्थिति

क्र.सं.	विवरण	हालको मौज्दात	कैफियत
१	प्रेसर कुकर		
२	डेक्ची		
३	डाडु पन्यू		
४	प्लेट/ थाल		
५	मेजरिङ कप २५० ग्राग		
६	मेजरिङ कप ५०० ग्राग		
७	मेजरिङ कप २ के.जि.		
८	कराही		
९	अन्य		

८) दिवा खाजा कार्यक्रम मा स्थानीय तहको भुमिका :

९) दिवा खाजा व्यवस्थित गर्न विद्यालय स्तरबाट गरिएका प्रयासहरु :-

१०) विद्यालयमा अन्य सञ्चालित कार्यक्रम भए उल्लेख गर्ने ।

११) विद्यालयले गुणात्मक शिक्षा दिने सन्दर्भमा भोगेका समस्या वुँदागत रुपमा उल्लेख गर्ने । समाधानका लागि अपनाएका उपायहरु समेत उल्लेख गर्ने ।

१२) समस्याहरु :-

१३) समाधानका लागि अपनाएका उपायहरुः-

प्र.अ./शिक्षकको नाम :-	अनुगमनकर्ताको नाम :-
हस्ताक्षारः-	दस्तखत :-
मिति :-	पद :
छाप :-	मिति :-

अनुसूची २५ : समन्वय कार्यालयले प्रयोग गर्ने अनुगमन फाराम

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधी मन्त्रालय

शिक्षाको लागि खाद्य परियोजना

समन्वय कार्यालय .....

अनुगमन फाराम

१) अनुगमन गरिएको बिद्यालय/कार्यालयको नाम र ठेगाना :-

२) अनुगमनकर्ताको नाम :-

३) पद:

४. प्रशासन तर्फ:- कार्यालय व्यवस्थापन

(क) दरवन्दी संख्या :-

(ख) फाइलिङ्ग प्रणाली :-

(ग) हाजिरी अनुगमन :-

(घ) विदाको रेकर्ड :-

(ङ) जिल्ला अनुगमन समितिको बैठक संख्या :-

(च) कार्यालय बैठक संख्या (स्टाफ) :-

(छ) कार्यालय सरसफाई

(ज) परिपत्र कार्यान्वयनको स्थिति :

(झ) कार्यालयको सम्पती र भौतिक अवस्था (भवन र अन्य) :-

४. आर्थिक प्रशासन रेकर्ड :

(क) निकासाको अवस्था (शिर्षक अनुसार)

(ख) खर्चको अवस्था (शिर्षक अनुसार)

(ग) बेरुजूको स्थिति

५. भौतिक तर्फः :

(क) खाद्यान्न तर्फ

विवरण	पिठो	तेल	चिनी
गत वर्षको अ.ल्या			
हाल सम्मको आम्दानी			
हाल सम्मको खर्च			
हाल सम्मको नोक्सानी			

(ख) EDP को नाम : क्षमता :..... मे.टन

FDP को नाम :- क्षमता : .....मे.टन

क्र.सं.	विवरण	रेकर्ड अनुसार	भौतिक अवस्था	घट बढ परिमाण
१	प्रेसर कुकर			
२	डेक्ची			
३	डाडु पन्यू			
४	प्लेट/ थाल			
५	मेजरिङ कप २५० ग्राग			
६	मेजरिङ कप ५०० ग्राग			
७	मेजरिङ कप २ के.जि.			
८	कराही			
९	अन्य			

६) वितरण तर्फ

EDP संख्या :-

FDP संख्या :-

दिवा खाजा लागु भएका बिद्यालय संख्या :

लाभान्वित संख्या :

७. गोदाम व्यवस्थापन :-

खाद्यान्नको परिचालन :

रेकर्ड किपिङ्ग र लेजर अनुसारका गोदामको मौज्दातको अबस्था ः:

सरसफाइको अवस्था :-

खाद्यान्न कसरी राखेको छ ?

८. प्रतिवेदन तर्फ

क) वितरण प्रतिवेदनको निरीक्षण

ख) प्रतिवेदन इकाईमा ७ दिन भित्र पेश गरेको छ छैन

ग) eSPR को अवस्था :-

घ) जिन्सीको प्रतिवेदन :-

ङ) लेखाको प्रतिवेदन :-

९. अन्तरक्रिया (कर्मचारीहरुसँग)

१०) स्थानीय तहसँगको समन्वय

११) कर्मचारी वितरण केन्द्रमा रहे नरहेको अबस्था

१२) विद्यालय अनुगमन विवरण :

विद्यालयको नाम :- स्थानीय तहको नाम :-

वडा नं.:- विद्यालय सम्पर्क फोन नं.:-

वितरकको नाम :- वितरण केन्द्रको नाम :-

बिद्यालयको कोड नं.:

(१) विद्यार्थी भर्ना तथा उपस्थिति विवरण :

विद्यार्थी विवरण	**भर्ना विवरण**			**भ्रमण गर्ने दिन गणना भएको विद्यार्थी** (Head Count)		
	छात्र	**छात्रा**	**जम्मा**	**छात्र**	**छात्रा**	**जम्मा**
वाल कक्षा						
कक्षा १						
कक्षा २						
कक्षा ३						
कक्षा ४						
कक्षा ५						
कक्षा ६						
कक्षा ७						
कक्षा ८						
जम्मा						

१) अघिल्लो हप्ताको हाजीरी विवरण उल्लेख भए अनुसार विद्यार्थी औसत उपस्थिती ..... ।

२) प्राधानाध्यापक वा शिक्षक/कर्मचारीहरूसँग लिइने अन्तरक्रिया :

२.१) विद्यार्थीहरूको औसत (Average) उपस्थिति :

(क) निरीक्षण गरिएको दिन विद्यार्थीको औसत (Average) उपस्थिती :-

(ख) उपस्थिती कम भएमा कारण :-

१) खेती स्याहार्ने/लगाउने बेला भएर ।

२) अभिभाबकले बिद्यालय नपठाएर ।

३) घरमा काम परेकोले ।

४) बिरामी परेकोले ।

५) अन्य कारणले ।

२.२) सबै कक्षाको विद्यार्थीहरूको उपस्थितिको रेकर्ड सधैं राखिने गरिएको छ/छैन ?

नराखेको भए कारण :-

२.३) विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापन समिति सक्रिय छ वा छैन यदि छैन भने किन ?

२.४) खाजा व्यवस्थापन समितिले के-के मा सहयोग गर्छन ?

क) ढुवानी कार्यमा सहयोग गर्दछन । ख) खाजा पकाउनमा सहयोग गर्दछन ।

ग) परि आएको काममा सहयोग गर्छन ।

२.५) खाजा व्यवस्थापन समितिको बैठक कति समयमा बस्छ र निर्णय माइन्यूट गर्ने गरिएको भए बैठक बसेको मिति समेत टिर्पोट गर्ने ।

२.६) निर्णयको कार्यान्वयनको स्थिती:

३) भण्डारण व्यवस्था :-

३.१) खाजा भण्डारण व्यवस्था राम्रोसँग गरिएको छ/छैन, छैन भने किन ?

३.२) खाजा तथा भाँडा वर्तनको भण्डारण कहाँ र कसरी गरिने गरिएको छ ? उललेख गर्नु पर्ने ।

३.३) प्राप्त भएका प्रचार प्रसारका सामग्रीहरू देखिने स्थानमा राखिएका छन्/छैन ? उल्लेख गर्नु पर्ने ।

३.४) विद्यालयले प्राप्त गरीएका भाँडावर्तन प्रयोजनमा ल्याएको छ/छैन र छैन भने किन ?

३.५) लेजरबुकमा खाद्यान्न तथा गैर खाद्यान्नहरूको रेकर्ड राखिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

३.६) रजिष्टरमा दैनिक मासिक खाद्यान्नहरुको अभिलेख राखिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

४) भान्छा, खाजा तयारी र वितरण :

४.१) भान्छा कोठाको व्यवस्था कस्तो छ ?

४.२) चुल्हो अवस्था कस्तो छ ?

४.३) पानी, इन्धनको व्यवस्था कसरी गरिएको छ ?

४.४) खाजा बनाउने भान्छेको व्यवस्था छ/छैन ? भान्छे, भान्छा कोठा र भाँडाकुँडाको सरसफाइ छ/छैन, छैन भने किन ?

४.५) भान्छे तालिम प्राप्त छ/छैन ?

४.६) खाजा तोकिएको परिमाण अनुसार दिने गरेको छ/छैन ? छैन भने किन ?

४.७) खाजा पकाउँदा तोकिएको स्केलअनुसार नापेर पकाउने गरिएको छ/छैन ?छैन भने किन ?

४.८) विद्यालय सञ्चालन भएको प्रत्येक दिन खाजा पकाउने गरेको छ ?

क) बिद्यालय संचालन हुने हरेक दिन । ख) कहिले कांही ग) छैन भने किन ?

४.९) खाजा खानुभन्दा अगाडि हात के ले धुने गरिएको छ ?

४.१०) भाँडा के ले सफा गर्नु हुन्छ ?

४.११) विद्यार्थीले खाजा के मा खाने गरेका छन् ?

४.१२) शौचालय छ/छैन ?

४.१३) शौचालयमा प्रयाप्त पानी छ/छैन ?

४.१४) छात्राहरूको लागि अलग शौचालयको व्यवस्था छ/छैन ?

५) खाजा भण्डारण, खाजा तयारी र सरसफाईको सन्दर्भमा अनुगमन कर्ताले दिएका सुझावहरु :

६) खाद्यान्नको स्थिति :-

प्राप्त भएको खाद्यान्नहरु (चामल, दाल, तेल र नुन) को अवस्था :

क्र.सं.	विवरण	अघिल्लो महिनाको मौज्दात	यस महिनाको प्राप्त	जम्मा प्राप्त	निरीक्षण गरेको दिन सम्मको खर्च	बाँकी मौज्दात	कैफियत
१	चामल						
२	दाल						
३	तेल						
४	नुन						

७) गैरह खाद्य सामग्रीहरुको स्थिति

क्र.सं.	विवरण	हालको मौज्दात	कैफियत
१	प्रेसर कुकर		
२	डेक्ची		
३	डाडु पन्यू		
४	प्लेट/ थाल		
५	मेजरिङ कप २५० ग्राग		
६	मेजरिङ कप ५०० ग्राग		
७	मेजरिङ कप २ के.जि.		
८	कराही		
९	अन्य		

८) दिवा खाजा कार्यक्रम मा स्थानीय तहको भुमिका :

९) दिवा खाजा व्यवस्थित गर्न विद्यालय स्तरबाट गरिएका प्रयासहरु :-

१०) विद्यालयमा अन्य सञ्चालित कार्यक्रम भए उल्लेख गर्ने ।

११) विद्यालयले गुणात्मक शिक्षा दिने सन्दर्भमा भोगेका समस्या वुँदागत रुपमा उल्लेख गर्ने । समाधानका लागि अपनाएका उपायहरु समेत उल्लेख गर्ने ।

१२) इकाई कार्यालय तथा अन्य साझेदार संस्थाबाट भएको अनुगमनको अवस्था :

१३) अघिल्लो अनुगमनमा दिइएका सुझाबहरुको कार्यान्वयन अवस्था

१४) समस्याहरु :-

१५) समाधानका लागि अपनाएका उपायहरुः-

१६) अनुगमन र निरीक्षणको निचोड (**Finding and Recommendation**)

प्रमुखको नाम **:-**

हस्ताक्षार:-

मिति :-

छाप :-

नुगमनकर्ताको नाम :-

दस्तखत :-

पद :

मिति :-

अनुसूची २६ : अनुगमन फाराम

नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय

शिक्षाको लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजना

काठमाण्डौ.

१) अनुगमन गरिएको विद्यालय/कार्यालयको नाम र ठेगाना :-

२. अनुगमनकर्ताको नाम :-

३) पद :

४. अनुगमनको प्रकारः

क) नगदमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रम

ख) खाद्यान्नमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रम

५. प्रशासन तर्फ :- कार्यालय व्यवस्थापन

(क) दरवन्दी संख्या :- (ख) फाइलिङ्ग प्रणाली :- (ग) हाजिरी अनुगमन :-

(घ) विदाको रेकर्ड :- (ङ) जिल्ला अनुगमन समितिको बैठक संख्या :-

(च) कार्यालय बैठक संख्या (स्टाफ) :-

(छ) परिपत्र कार्यान्वयनको स्थिति :

(ज) कार्यालयको सम्पती र भौतिक अवस्था (भवन र अन्य) :-

६. आर्थिक प्रशासन रेकर्ड :

(क) निकासाको अवस्था (शिर्षक अनुसार)

(ख) खर्चको अवस्था (शिर्षक अनुसार)

(ग) बेरुजूको स्थिति

७. भौतिक तर्फः :

(क) खाद्यान्न तर्फ

विवरण	पिठो	तेल	चिनी
गत वर्षको अ.ल्या			
हाल सम्मको आम्दानी			
हाल सम्मको खर्च			
हाल सम्मको नोक्सानी			

(ख) EDP को नाम : क्षमता :..... मे.टन

FDP को नाम :- क्षमता : .....मे.टन

क्र.सं.	विवरण	रेकर्ड अनुसार	भौतिक अवस्था	घट बढ परिमाण
१	प्रेसर कुकर			
२	डेक्ची			
३	डाडु पन्यू			
४	प्लेट/ थाल			
५	मेजरिङ कप २५० ग्राग			
६	मेजरिङ कप ५०० ग्राग			
७	मेजरिङ कप २ के.जि.			
८	कराही			
९	अन्य			

८) वितरण तर्फ

EDP संख्या :-

FDP संख्या :-

दिवा खाजा लागु भएका बिद्यालय संख्या :

लाभान्वित संख्या :

९. गोदाम व्यवस्थापन :-

खाद्यान्नको परिचालन :

रेकर्ड किपिङ्ग र लेजर अनुसारका गोदामको मौज्दातको अवस्था :-

सरसफाइको अवस्था :-

खाद्यान्न कसरी राखेको छ ?

१०. प्रतिवेदन तर्फ

क) वितरण प्रतिवेदनको निरीक्षण

ख) प्रतिवेदन इकाईमा ७ दिन भित्र पेश गरेको छ छैन

ग) eSPR को अवस्था :-

घ) जिन्सीको प्रतिवेदन :-

ङ) लेखाको प्रतिवेदन :-

११. अन्तरक्रिया (कर्मचारीहरुसँग) :-

१२) स्थानीय तह सँगको समन्वय

१३) कर्मचारी वितरण केन्द्रमा रहे नरहेको अवस्था

१४) विद्यालय अनुगमन विवरण :

विद्यालयको नाम :- स्थानीय तहको नाम :-

वडा नं. :- विद्यालय सम्पर्क फोन नं. :-

वितरकको नाम :- वितरण केन्द्रको नाम :-

विद्यालयको कोड नं. :

क) विद्यार्थी भर्ना तथा उपस्थिति विवरण :

विद्यार्थी विवरण	**भर्ना विवरण**			**भ्रमण गर्ने दिन गणना भएको विद्यार्थी** (Head Count)		
	छात्र	**छात्रा**	**जम्मा**	**छात्र**	**छात्रा**	**जम्मा**
वाल कक्षा						
कक्षा १						
कक्षा २						
कक्षा ३						
कक्षा ४						
कक्षा ५						
कक्षा ६						
कक्षा ७						
कक्षा ८						
जम्मा						

(ख) अघिल्लो हप्ताको हाजीरी विवरण उल्लेख भए अनुसार विद्यार्थी औसत उपस्थिती ..... ।

१५. प्राधानाध्यापक वा शिक्षक/कर्मचारीहरूसँग लिइने अन्तरक्रिया :

१.विद्यार्थीहरूको औसत (Average)उपस्थिति :

२ निरीक्षण गरिएको दिन विद्यार्थीको औसत (Average)

३) उपस्थिती कम भएमा कारण :-

क) खेती स्याहार्ने / लगाउने बेला भएर ।

ख) अभिभाबकले बिद्यालय नपठाएर ।

ग) घरमा काम परेकोले ।

घ) बिरामी परेकोले ।

ड.) अन्य कारणले ।

४) सबै कक्षाको विद्यार्थीहरूको उपस्थितिको रेकर्ड सधै राखिने गरिएको छ/छैन ? नराखेको भए कारण :-

५) विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापन समिति सक्रिय छ वा छैन यदि छैन भने किन ?

६) खाजा व्यवस्थापन समितिले के-के मा सहयोग गर्छन ?

क) ढुवानी कार्य ख) खाजा पकाउन ग) परि आएको काम

७) खाजा व्यवस्थापन समितिको बैठक कति समयमा बस्छ र निर्णय माइन्यूट गर्ने गरिएको भए बैठक बसेको मिति समेत टिर्पोट गर्ने ।

८) निर्णयको कार्यान्वयनको स्थिती :

१६) भण्डारण व्यवस्था :-

१) खाजा भण्डारण व्यवस्था राम्रोसँग गरिएको छ/छैन , छैन भने किन ?

२) खाजा तथा भाँडा वर्तनको भण्डारण कहाँ र कसरी गरिने गरिएको छ ? उललेख गर्नु पर्ने ।

३) प्राप्त भएका प्रचार प्रसारका सामग्रीहरू देखिने स्थानमा राखिएका छन्/छैन ? उल्लेख गर्नु पर्ने ।

४) विद्यालयले प्राप्त गरीएका भाँडावर्तन प्रयोजनमा ल्याएको छ/छैन र छैन भने किन ?

५) लेजरबुकमा खाद्यान्न तथा गैर खाद्यान्नहरूको रेकर्ड राखिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

६) रजिष्टरमा दैनिक मासिक खाद्यान्नहरुको अभिलेख राखिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

१७) भान्छा, खाजा तयारी र वितरण :

१) भान्छा कोठाको व्यवस्था कस्तो छ ?

२) चुल्हो अवस्था कस्तो छ ?

३) पानी, इन्धनको व्यवस्था कसरी गरिएको छ ?

४) खाजा बनाउने भान्छेको व्यवस्था छ/छैन ? भान्छे, भान्छा कोठा र भाँडाकुँडाको सरसफाइ छ/छैन, छैन भने किन ?

५) भान्छे तालिम प्राप्त छ/छैन ?

६) खाजा तोकिएको परिमाण अनुसार दिने गरेको छ/छैन ? छैन भने किन ?

७) खाजा पकाउँदा तोकिएको स्केलअनुसार नापेर पकाउने गरिएको छ/छैन ? छैन भने किन ?

८) विद्यालय सञ्चालन भएको प्रत्येक दिन खाजा पकाउने गरेको छ ?

क) बिद्यालय संचालन हुने हरेक दिन । ख) कहिले काँही ग) छैन भने किन ?

९) खाजा खानुभन्दा अगाडि हात के ले धुने गरिएको छ ?

१०) भाँडा के ले सफा गर्नु हुन्छ ?

११) विद्यार्थीले खाजा के मा खाने गरेका छन् ?

१८) शौचालयको अवस्था :

क) शौचालय छ/छैन ? ख) शौचालयमा प्रयाप्त पानी छ/छैन ?

ग) छात्राहरूको लागि अलग शौचालयको व्यवस्था छ/छैन ?

१९) खाजा भण्डारण, खाजा तयारी र सरसफाईको सन्दर्भमा अनुगमन कर्ताले दिएका सुझावहरु :

२०) खाद्यान्नको स्थिति :-

प्राप्त भएको खाद्यान्नहरु (चामल, दाल, तेल र नुन) को अवस्था :

क्र.सं.	विवरण	अघिल्लो महिनाको मौज्दात	यस महिनाको प्राप्त	जम्मा प्राप्त	निरीक्षण गरेको दिन सम्मको खर्च	बाँकी मौज्दात	कैफियत
१	चामल						
२	दाल						
३	तेल						
४	नुन						

२१) गैर्रह खाद्य सामग्रीहरुको स्थिति

क्र.सं.	विवरण	हालको मौज्दात	कैफियत
१	पे्रसर कुकर		
२	डेक्ची		
३	डाडु पन्यू		
४	प्लेट/थाल		
५	मेजरिङ कप २५० ग्राग		
६	मेजरिङ कप ५०० ग्राग		
७	मेजरिङ कप २ के.जि.		
८	कराही		
९	अन्य		

२२.रकम निकासा भएको मिति र रकम :

२३.प्राप्त रकमबाट खुवाईएको खाजाको परिकार :

२४.खाजाको साप्ताहिक सूची

२५ खाजा व्यवस्थापनको जिम्मेवारी निकाय :

२६ खाजा आपुर्तिको प्रकृया :

२७. दिवा खाजा कार्यक्रम मा स्थानीय तहको भुमिका :

२८. दिवा खाजा व्यवस्थित गर्न विद्यालय स्तरबाट गरिएका प्रयासहरु :-

२९. विद्यालयमा अन्य सञ्चालित कार्यक्रम भए उल्लेख गर्ने

३०. विद्यालयले गुणात्मक शिक्षा दिने सन्दर्भमा भोगेका समस्या वुँदागत रुपमा उल्लेख गर्ने समाधानका लागि अपनाएका उपायहरु समेत उल्लेख गर्ने

३१. अन्य कार्यालय / संस्थाबाट भएको अनुगमनको अवस्था :

३२. अघिल्लो अनुगमनमा दिइएका राय सुझाबहरुको कार्यान्वयन अवस्था :

३३. समस्याहरु :-

३४. समाधानका लागि अपनाएका उपायहरुः-

३५.अनुगमन र निरीक्षणको निचोड (Finding and Recommendation)

प्रमुखको नाम :-

हस्ताक्षारः-

मिति :-

छाप :-

अनुगम अधिकृतको नाम :-

दस्तखत :-

पद :

मिति :