



“कृषि, उद्योग र पर्यटनमा वृद्धि : बारबर्दिया नगरको समृद्धि”

बारबर्दिया नगरपालिका

नगर कार्यपालिकाको कार्यालय

शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा

बैजनागर, बर्दिया
५ नं प्रदेश नेपाल



प.स.:-२०७६/७७

मिति:- २०७६/०५/२७

च.नं. :- ४९६

विषय:- विद्यालय खाजा सम्बन्धमा ।

श्री बारबर्दिया नगरपालिका स्थित सम्पूर्ण सामुदायिक विद्यालयहरू

प्रस्तुत विषयमा चालु आ व २०७६।७७ को संघिय सरकारबाट विद्यालय क्षेत्र विकास कार्यक्रम अन्तरगत स्वीकृत कार्यक्रम अनुसार नगर स्थित सम्पूर्ण सामुदायिक विद्यालयहरूका वालविकास केन्द्र देखि कक्षा ५ का सम्पूर्ण विद्यार्थीहरूलाई कार्यक्रममा व्यवस्था भए अनुसारको दिवा खाजाको व्यवस्था भएको हुँदा कार्यक्रम कार्यान्वयन पुस्तिका २०७६।७७ मा भएको खाजा खुवाउने विभिन्न मोडेलहरू मध्ये कुनै एक मोडेल विद्यालय व्यवस्थापन समितिबाट निर्णय गराइ आगामी असोज १ गते देखि उल्लेखित कक्षाका विद्यार्थीहरूलाई नियमित रुपमा दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्नुहुन अनुरोध छ ।

५५४१०/५/२६
टेक प्रसाद पाण्डे उप-साँचव
उप सचिव

दिवा खाजाको मापदण्ड, गुणस्तर र व्यवस्थापनका नमूना

खाना भोक हटाउन मात्र नभई शरीरलाई आवश्यक पर्ने सुक्ष्म पोषक तत्व (Micronutrient) र वृहतपोषक तत्व (Macronutrient) आपूर्तिको लागि अत्यावश्यक हुन्छ । निर्धारित मात्रामा आवश्यक पोषकतत्व भएको स्वच्छ खाना स्वस्थकर मानिन्छ । स्वस्थकर खानाले शारीरिक स्वास्थ्य कायम गर्न सहयोग गर्ने भएकोले खाना पोषक तत्वयुक्त सफा र स्वच्छ हुनुपर्छ । खानामा उपलब्ध हुनुपर्ने पोषकतत्वको मात्राको राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गरी सो मापदण्ड अनुरूपका खाना मात्र उपलब्ध गराउने प्रचलन संसारका धेरै देशहरूमा छ ।

विश्वस्वास्थ्य संगठनले ४ देखि १० वर्ष उमेर समूहका बालबालिकाको उपभोग्य खानामा उपलब्ध हुनुपर्ने वृहद पोषक तत्व (क्यालेरी, प्रोटीन र फ्याट) र सुक्ष्मपोषक तत्व (आयोडिन, आइरन, जिङ्क, भिटामिन ए र बि) को मात्रा र सो मध्ये दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने पोषक तत्वको मात्रा निर्धारण गरेको छ । सामान्यतया ४-९ उमेर समूहका बालबालिकाको उपभोग्य खाना तथा खाजाका उपलब्ध हुनुपर्ने वृहद र सुक्ष्म पोषक तत्वको मात्रा सहितको दिवा खाजाको पोषणस्तरको मापदण्ड तपासिलको तालिका अनुरूपको अपनाउन सकिने ।

४-९ वर्ष उमेरका बालबालिकाका लागि दैनिक आवश्यक पर्ने वृहद र सुक्ष्म पोषक तत्वको मात्रा

पोषक तत्व	दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्रा	दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनु पर्ने पोषक तत्वको मात्रा (३०%)
वृहत पोषक तत्व		
क्यालेरी	१८५०	५५५
प्रोटीन	५७	१७
फ्याट (ग्राम)	४८	१४
सुक्ष्म पोषक तत्व		
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 आवश्यक पोषक तत्वको मात्रा विश्व खाद्य संगठनबाट प्रकाशित सामग्री^१बाट लिइएको ।

दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनका सम्भाव्य मोडलहरू:

- क) तोकिएको उमेर समूहका बालबालिकालाई आवश्यक पर्ने मात्रा, स्वच्छता र पोषणतत्वयुक्त हुने गरी दिवाखाजा घरबाटै तयार गरी पठाउने व्यवस्था गर्ने । यसका लागि नेपाल सरकारले तोकिएका जिल्लामा स्थानीय तहमार्फत सशर्त अनुदानको रूपमा वित्तीय हस्तान्तरण गरी पठाएको रकम स्थानीय तहले विद्यालयमा निकासा दिनु पर्ने । विद्यालयले अभिभावक आमाहरूको भेला बोलाई बालबालिकाको खाजामा आवश्यक पर्ने मात्रा, स्वच्छता र पोषक तत्वका सम्बन्धमा अभिमुखीकरण गर्ने । विद्यालयले मासिक रूपमा तोकिएको रकम विद्यार्थीका सम्बन्धित अभिभावक आमालाई उपलब्ध गराउने । विद्यालयका सम्बन्धित कक्षा शिक्षकले बालबालिकाहरूको खाजाको अनुगमन गरी आवश्यक सल्लाह सुझाव दिने व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

^१ Energy-FAO (2001); Carbohydrates, protein and fat-WHO (2003); Fibre, vitamins and minerals- IOM (1997-2000-2001)

- ख. **अभिभावक आमा समूह मार्फत दिवा खाजा व्यवस्थापन:** विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्य विद्यालय व्यवस्थापन समितिको निर्णयबाट अभिभावक आमा समूहमार्फत सञ्चालन गराउने । दिवा खाजाको व्यवस्था गर्दा खाजाका लागि आवश्यक पर्ने मात्रा, स्वच्छता र पोषक तत्वका सम्बन्धमा ध्यान पुर्याउन विद्यालयले सम्बन्धित आमा समूहलाई अभिमुखीकरण गर्ने । विद्यालयले मासिक रुपमा तोकिएको रकम दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि सम्बन्धित अभिभावक आमालाई उपलब्ध गराउने । व्यवस्थापन समितिले विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापनको अनुगमन गरी आवश्यक सुधारका लागि आवश्यक सुझाव दिने ।
- ग. **विद्यालयबाट दिवा खाजा व्यवस्थापन:** संघीय सरकारबाट स्थानीय तहमा सशर्त अनुदानको रुपमा वित्तीय हस्तान्तरण भएको रकम सम्बन्धित विद्यालयले निकासा लिई उक्त रकमबाट विद्यालयले विद्यार्थीहरूका लागि दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न सक्नेछन् । विद्यालय व्यवस्थापन समितिबाट अभिभावक आमा समूह गठन गरी उक्त समूहको प्रत्यक्ष रेखदेखमा दिवा खाजा खुवाउने व्यवस्था मिलाउनु पर्ने छ । यसरी व्यवस्था गर्दा दिवा खाजामा हुनु पर्ने आवश्यक मात्रा, स्वच्छता र पोषक तत्वका सम्बन्धमा ध्यान पुर्याउनु पर्ने छ । खाजा व्यवस्थापनको विषयमा सम्बन्धित आमा समूहबाट समेत अनुगमन हुने व्यवस्था मिलाउनु पर्ने छ ।
- घ. **लागत साझेदारी :** संघीय सरकारबाट सशर्त अनुदानको रुपमा वित्तीय हस्तान्तरित रकमबाट दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न रकम अपर्याप्त भएमा स्थानीय तहले आफ्नो स्रोतबाट समेत थप स्रोत ब्यवस्थापन गर्न सक्नेछन् । यस्तो लागत साझेदारी कार्यक्रम विद्यालय र शिक्षा तथा खाद्य क्षेत्रमा क्रियाशिल गैर सरकारी संघ संस्थाबीच समेत संचालन गर्न सकिनेछ ।

विद्यालय व्यवस्थापन समिति: विद्यालयमा समग्र व्यवस्थापनको मुख्य जिम्मेवारी कानूनी रुपमै विद्यालय व्यवस्थापन समितिको हुने भएकोले मापदण्ड अनुसारको गुणस्तरीय खाजा उपलब्ध गराउने जिम्मेवारी पनि विद्यालय व्यवस्थापन समितिको हुनेछ । समितिको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुनेछ:

१. विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको कार्ययोजना निर्माण गर्ने सो अनुरूप कार्यान्वय गर्ने ।
२. विद्यालयमा तोकिएको मापदण्ड अनुरूपको मात्रा, स्वच्छता र पोषक तत्वयुक्त दिवा खाजा व्यवस्थापनको सुनिश्चितता गर्ने ।
३. खाजा तयारी, व्यवस्थापन तथा रेखदेखमा अभिभावक आमाहरूको संगतता र सहभागिता सुनिश्चित गर्ने ।
४. विद्यालय दिवा खाजाको अभिलेख राख्ने र राख्न लगाउने ।
५. शिक्षण सिकाइको समय न्यून हुन नदिन खाजा तयारी तथा व्यवस्थापनमा शिक्षक संगततालाई सकभर हटाउने ।
६. स्थानीय कृषि उत्पादनबाट दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री वा तयारी खाजा उपलब्ध हुने व्यवस्था मिलाउने ।
७. दिवा खाजा व्यवस्थापनमा देखापरेका समस्या पहिचान गरी समाधानका उपाय अवलम्बन गर्ने ।
८. प्रत्येक शैक्षिक सत्र प्रारम्भ हुनुपूर्व दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनको सम्बन्धमा अभिभावक आमा समूह र शिक्षक स्टाफबीच समीक्षा गरी प्रतिवेदन र वार्षिक कार्ययोजना निर्माण गर्न लगाउने ।