



## ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ

ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆಯ ಆಯುಕ್ತರವರ ಕಛೇರಿ, ನೃಪತುಂಗ ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು-01

ದೂ.ಸಂ:22214350, ಫ್ಯಾಕ್ಸ್ :22211086, ಇ-ಮೇಲ್: cpl.edu.sgkar@mail.kar.nic.in

ಸಂಖ್ಯೆ :ಎಂ2/ಮ.ಉ.ಯೋ./ಎಸ್.ಎಸ್.ಎಂ.ಸಿ.ಸಭೆ/23/2021-22

ದಿನಾಂಕ: 16.10.2021

### ಸುತ್ತೋಲೆ

**ವಿಷಯ:** 2021-22ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ PM-POSHAN Shakthi Nirman-ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿರುವ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಹಾಗೂ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಮೂಲಕ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ವಿತರಿಸಲು ಅಗತ್ಯ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿಗಾಗಿ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿ ನೀಡುವ ಬಗ್ಗೆ.

**ಉಲ್ಲೇಖ:** ದಿನಾಂಕ 12.10.2021ರಂದು ಈ ಕಛೇರಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ನಡೆಸಿದ ಚರ್ಚೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡ ನಿರ್ಧಾರಗಳ ಸಭಾ ನಡವಳಿ.

\* \* \*

ಮೇಲ್ಕಂಡ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ, ಕೋವಿಡ್-19ರ ವೈರಸ್ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ 2020-21ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಶಾಲೆಗಳನ್ನು ತೆರೆಯದೆ ದಿನಾಂಕ 14.03.2020ರಿಂದ ಇದುವರೆವಿಗೂ ಆಹಾರ ಭದ್ರತಾ ಕಾಯ್ದೆ 2013ರಡಿ ರಾಜ್ಯದ ಸರ್ಕಾರಿ ಮತ್ತು ಅನುದಾನಿತ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಸಂಗ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ 1ರಿಂದ 10ನೇ ತರಗತಿ ಅರ್ಹ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಫಲಾನುಭವಿಗಳಿಗೆ ಬಿಸಿಯೂಟದ ಬದಲಿಗೆ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ವಿತರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಮುಂದುವರೆದು ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಾಂಕ 04.10.2021ರಿಂದ 6ರಿಂದ 10ನೇ ತರಗತಿಗಳು ಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ದಿನಾಂಕ 01.11.2021ರಿಂದ 1ರಿಂದ 5ನೇ ತರಗತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ಅನುಮತಿ ಕೋರಿ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆಯಡಿ ರಾಜ್ಯದಾದ್ಯಂತ ಸರ್ಕಾರಿ ಮತ್ತು ಅನುದಾನಿತ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ದಿನಾಂಕ 21.10.2021ರಿಂದಲೇ ಶಾಲಾ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಮೂಲಕ ಬಿಸಿಯೂಟವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅರ್ಹ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಫಲಾನುಭವಿಗಳಿಗೆ ಬಿಸಿಯೂಟ ವಿತರಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಪುನರಾರಂಭಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕೆಲಸ ಪುನರಾರಂಭಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿಯೇ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಅಗತ್ಯ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಶಾಲಾ ಮಕ್ಕಳ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಹಿತದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅಗತ್ಯವಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂಬಂಧ, ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು, ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ, ಎಸ್.ಡಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಸದಸ್ಯರು ಮತ್ತು ತಾಯಂದಿರ ಸಮಿತಿಯ ಸದಸ್ಯರು, ಅಕ್ಷರ ದಾಸೋಹ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣಾ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬಿಸಿಯೂಟ ವಿತರಿಸುವ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಿಗೆ ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಸದರಿ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯಂತೆ ಸೂಕ್ತ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಈ ಮೂಲಕ ಆದೇಶಿಸಿದೆ.

೮

ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು, ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಹಾಗೂ ಶ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ (ಎನ್.ಬಿ.ಬಿ.) ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಿಗೆ ಸಮರ್ಪಕವಾದ ಹಾಗೂ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಅನುಪಾಲನೆಗಾಗಿ ತಾಲ್ಲೂಕು ಹಾಗೂ ಜಿಲ್ಲಾ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ಸಲುವಾಗಿ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮ ವಹಿಸಬೇಕಾದ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶಗಳು :

- 1) ಶಾಲೆಯ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು, ಆಹಾರ ದಾಸ್ತಾನು ಕೊಠಡಿಯನ್ನು ಡೀಪ್ ಕ್ಲೀನಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಪಾತ್ರೆ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 2) ಅಡುಗೆ ಕೊಠಡಿ, ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆ ಪರಿಕರಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗಾಗಿ ಸೋಪ್ ಆಯಿಲ್, ಫ್ಲೋರಿಂಗ್ ಸ್ಯಾನಿಟೈಸರ್, ಡ್ಲೀಜಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಸ್ವಚ್ಛತಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ದೈನಂದಿನ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗಾಗಿ ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸಿ, ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯಶಿಕ್ಷಕರು ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ದೈನಂದಿನ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗಾಗಿ ಒದಗಿಸುವುದು.
- 3) ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಪಾತ್ರೆ ಪರಿಕರಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗಾಗಿ ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ನಿರಂತರ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕಾಗಿ ನೀರಿನ ಸರಬರಾಜನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂಸ್ಥೆಗಳನ್ನು (ಗ್ರಾ.ಪಂ./ತಾ.ಪಂ./ನಗರ ಸಭೆ/ಮಹಾನಗರ ಪಾಲಿಕೆ ಇತ್ಯಾದಿ) ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಶಾಲೆಗೆ ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನಿರಂತರ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕಾಗಿ ಸರಬರಾಜುಗೊಳಿಸಿ ಸುರಕ್ಷಿತ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರಿನ ಸುವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 4) ಶಾಲೆಯ ನೀರಿನ ಸಂಗ್ರಾಹಕ, ತೊಟ್ಟಿ, ಸಂಪುಗಳನ್ನು ಕ್ಲೀನಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಬಳಸಿ ತೊಳೆದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿಕೊಂಡು ಶುದ್ಧ ನೀರು ತುಂಬಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು, ನಳ ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪೈಪ್‌ಲೈನುಗಳನ್ನು ರಿಪೇರಿ ಮಾಡಿಸಿ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಕೈತೊಳೆಯಲು ಸುಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 5) ಒಂದು ವೇಳೆ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಗ್ಯಾಸ್ ಸ್ಟವ್‌ಗಳು ಇಲ್ಲವೇ ಫ್ಲೇಮ್ ಬರ್ನರ್, ಗ್ಯಾಸ್ ಪೈಪ್, ಗ್ಯಾಸ್ ಸೇಫ್ಟಿ ಡಿವೈಸ್ ಇವುಗಳು ಹಾಳಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ರಿಪೇರಿ ಮಾಡಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಹಾಳಾಗಿರುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಿ ಹೊಸದನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಅಳವಡಿಸಿ ಬಳಸಲು ಸುಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 6) ಶಾಲೆಯ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಬಿಸಿಯೂಟ ತಯಾರಿಸಲು ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಭರ್ತಿಮಾಡಿದ ಎಲ್.ಪಿ.ಜಿ. ಸಿಲಿಂಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಹತ್ತಿರದ ಗ್ಯಾಸ್ ಏಜೆನ್ಸಿ ವಿತರಕರಿಂದ ಖರೀದಿಸಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಒಂದೆರಡು ದಿನಗಳ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿಯೇ ಶಾಲೆಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸರಬರಾಜುಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಕ್ರಮವಹಿಸುವುದು.
- 7) ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ದಾಸ್ತಾನು ಇರುವ, ಇಲ್ಲವೇ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಅಂಗಡಿಗಳಿಂದ ಖರೀದಿಸಿ ತಂದಿರುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿಕೊಂಡು, FIFO/FEFO ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಶಾಲಾ ಅಡುಗೆ ಕೊಠಡಿಯ ದಾಸ್ತಾನಿನಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಇಟ್ಟು ದೈನಂದಿನ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಳಾಗಿರುವ ಅಥವಾ ಹುಳು ಹಿಡಿದಿರುವ ಅಥವಾ ಅವಧಿ ಮೀರಿರುವ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ/ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸಬಾರದು.

a

- 8) ಅಗ್ನಿನಂದಕಗಳನ್ನು (ವೈರ್ ಎಕ್ಸ್‌ಟಿಂಕ್ವಿಷರ್) ಪೌಡರ್ ರೀ-ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ (ಅವಧಿ ಮೀರಿದ್ದಲ್ಲಿ) ಮಾಡಿಸಿ ಅಡುಗೆ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಯ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಸುಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು.
- 9) ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಶಾಲೆಯ ಒಳಾಂಗಣ, ಶಾಲಾ ಆವರಣ, ತರಗತಿ ಕೊಠಡಿಗಳು, ಡೈನಿಂಗ್ ಹಾಲ್, ಶಾಲಾ ಇನ್‌ಡೋರ್ ಆಡಿಟೋರಿಯಂ ಇತ್ಯಾದಿ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಬಿಸಿಯೂಟ ಸ್ವೀಕರಿಸಲು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿದ್ದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೇ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಇಂತಹ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸೇವಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳಿಂದ ಪ್ರತಿದಿನ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಶಾಲೆಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಸ್ಥಳ, ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಸಹ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಕುಳಿತು ಬಿಸಿಯೂಟ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕುದ್ಡ ಕುಡಿಯುವ ಬಿಸಿನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು.
- 10) ಶಾಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಕೈತೊಳೆಯಲು ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೊಂದಿಗೆ ಹ್ಯಾಂಡ್ ವಾಷಿಂಗ್ ಯುನಿಟ್‌ಗಳನ್ನು ಲವೇರಿ ಮಾಡಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಟ್ಟು ಪ್ರತಿ ನಿತ್ಯ ಕೈತೊಳೆಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು.
- 11) ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಶೌಚಾಲಯಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮ ವಹಿಸುವುದು.
- 12) ಬಿಸಿಯೂಟ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರದ ಅನುಪಯುಕ್ತ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಲು, ಶಾಲೆಯ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸೇವಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲದಂತೆ, ಒಂದೇ ಕಡೆ ಹಾಕಲು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಹಸಿ-ಕಸ, ಒಣ-ಕಸ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸುವ ಡಸ್ಟ್‌ಬಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಶಾಲೆಯ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಹಲವು ಕಡೆ ಇಟ್ಟು ಇಲ್ಲಿಯೇ ಹಾಕುವಂತೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿಸುವುದು.
- 13) ಕೋವಿಡ್-19 ವೈರಸ್ ಸೋಂಕು ಹರಡದಂತೆ ಅಗತ್ಯ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸರ್ಕಾರ ನೀಡಿರುವ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯಂತೆ ಹಂತ-1 ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ, ಹಂತ-2 ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಹಂತ-3 ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ನಂತರ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ವಿತರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ಪಾಲಿಸುವುದು. ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಹಾಗೂ ಕುಳಿತು ಸೇವಿಸುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಧೂಳು, ಕೆಟ್ಟವಾಸನೆ, ಮಲಿನತೆ, ಇರದಂತೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ಶಾಲಾ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ಸೋಂಕು ನಿವಾರಕವನ್ನು ಆಗಿಂದಾಗ್ಗೆ ಬಳಸಿ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಕೋವಿಡ್-19ರ ಸೋಂಕು ತಡೆಗಟ್ಟುವ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಪಾಲಿಸಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ವಿತರಣೆ ಮಾಡುವಂತೆ ಕ್ರಮವಹಿಸುವುದು.
- (ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮಕ್ಕಾಗಿ, ಕೋವಿಡ್-19ರ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳ ಕುರಿತು ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿ - Reference III, SOPs for serving Mid day Meal in Schools: Page No. 18 to 22 ಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಲಗತ್ತಿಸಿದ ಹಾಗೂ ದಿನಾಂಕ 08.06.2016ರ ಸರ್ಕಾರದ ಪ್ರಧಾನ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು (ಪ್ರಾ. ಮತ್ತು ಪ್ರೌ. ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ) ಬೆಂಗಳೂರು ರವರ ಪತ್ರ ಸಂಖ್ಯೆ: ಎಂ4/ಅದಾ/ಆ.ಸು&ಗು.ಕಾ/32/2016-17ನ್ನು ಲಗತ್ತಿಸಿದೆ.)
- 14) ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ವೈಯುಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- 15) ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ, ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಪರಿವರ್ತನಾ ವೆಚ್ಚ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗುವವರೆಗೂ, ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಕೊರತೆ (ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ಸೂರ್ಯ ಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ, ಆಯೋಡೀಕರಿಸಿದ ಉಪ್ಪು, ಹಸಿರು ಸೊಪ್ಪು-ತರಕಾರಿ, ಕಾಳುಗಳು, ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥ - ಸಾಂಬಾರು ಪುಡಿ) ಉಂಟಾದಲ್ಲಿ, ಇವುಗಳ ಖರೀದಿಗೆ ಪ್ರತಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಯು

ಒಂದು ದಿನದ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಕೆ ವೆಚ್ಚ / ಪರಿವರ್ತನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ತುರ್ತಾಗಿ ಶಾಲಾ ಅಕ್ಷರ ದಾಸೋಹ ಖಾತೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಡುಗೆ ಅನುದಾನ ಸಂಚಿತ ನಿಧಿಯಿಂದ ತಾತ್ಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಭರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

16) ಶಾಲಾ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆಯಡಿ ದಿನಾಂಕ 21.10.2021ರಿಂದ ಬಿಸಿಯೂಟ ನವೆಂಬರ್ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳ ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ 2 ತಿಂಗಳಿಗೆ ಆಗುವಷ್ಟು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಪರಿವರ್ತನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಹಾಗೂ ಅಗತ್ಯ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿಗಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ರೂ. 5000/-ಗಳಿಂದ ರೂ. 8000/-ಗಳ ವರೆಗೆ ಹಣವನ್ನು ಶಾಲಾ ಎಸ್.ಡಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಯವರ ಅನುಮೋದನೆಯೊಂದಿಗೆ ಶಾಲಾ ಸಂಚಿತ ಅಡುಗೆ ಸಾದಿಲ್ವಾರು/ಅನುದಾನದಿಂದ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರಿಗೆ ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಅಂಶಗಳ ವೆಚ್ಚಕ್ಕಾಗಿ ಅವಕಾಶ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

I. ಹಾಳಾಗಿರುವ ಗ್ಯಾಸ್ ಸ್ಟವ್ ರಿಪೇರಿ ಇಲ್ಲವೇ ಖರೀದಿ ವೆಚ್ಚಕ್ಕಾಗಿ - ಗ್ಯಾಸ್ ಪೈಪ್, ಗ್ಯಾಸ್ ಸೇಪ್ಟಿ ವಾಲ್ವ್, ಫ್ಲೇಮ್ - ಬರ್ನರ್ ಹಾಳಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಗ್ಯಾಸ್ ಏಜೆನ್ಸಿ ವಿತರಕರಿಂದ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ದೃಢಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಅಗತ್ಯ ರಿಪೇರಿ ಇಲ್ಲವೇ ಹೊಸದಾಗಿ ಖರೀದಿಸಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಸುಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಒಂದು ಬಾರಿ ಮಾತ್ರ ವೆಚ್ಚ ಭರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.

II. ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಪರಿಕರ/ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ವೆಚ್ಚ -ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯುವ ಸೋಪ್ ಆಯಿಲ್/ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯಲು ಸ್ಟ್ರಬ್, ಬ್ಲೀಚಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಕಸಪೊರಕೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಖರೀದಿಗಾಗಿ ವೆಚ್ಚ ಭರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.

III. ಹಾಳಾಗಿರುವ ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆ ಪರಿಕರಗಳ ದುರಸ್ತಿ ವೆಚ್ಚಕ್ಕಾಗಿ - ಹಾಳಾಗಿರುವ ಚಿಕ್ಕ / ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆ/ಗ್ಯಾಸ್ ಸ್ಟವ್‌ಗಳನ್ನು ದುರಸ್ತಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅವಕಾಶವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

17) ಪರಿವರ್ತನಾ ವೆಚ್ಚ - ಎಲ್.ಪಿ.ಜಿ. ಸಿಲಿಂಡರ್‌ಗಳ ಖರೀದಿಗೆ, ಹಸಿರು ಸೊಪ್ಪು-ತರಕಾರಿಗಳ ದೈನಂದಿನ ಖರೀದಿಗೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಸಾಂಬಾರು ಪುಡಿ-ಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಖರೀದಿಗೆ, ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ, ಅಯೋಡೀಕರಿಸಿದ ಉಪ್ಪು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಖರೀದಿಗೆ (ಗರಿಷ್ಠ 2 ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಗೆ) ಶಾಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಯ ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು 1ರಿಂದ 5ನೇ ತರಗತಿಯ ಪ್ರತಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗೆ ರೂ. 4.97 ಮತ್ತು 6ರಿಂದ 10ನೇ ತರಗತಿಯ ಪ್ರತಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗೆ ರೂ. 7.45ರಂತೆ ಶಾಲೆ ನಡೆಯುವ ದಿನಗಳಿಗೆ ಲೆಕ್ಕಚಾರ ಮಾಡಿ ದೈನಂದಿನ ವೆಚ್ಚ ಭರಿಸುವುದು.

ಈ ಸಂಬಂಧ ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು ಎಸ್.ಡಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಸಭೆ ನಡೆಸಿ ಉದ್ದೇಶಿತ ಅಂದಾಜು ಖರ್ಚು-ವೆಚ್ಚದ ಬಗ್ಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಸಭೆಯ ಅನುಮೋದನೆ ಪಡೆದು ನಡವಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಹಣ ಸೆಳೆದು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಹಾಗೂ ಉದ್ದೇಶಿತ ವೆಚ್ಚಗಳನ್ನು ಮಾಡಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಅಗತ್ಯ ಲೆಕ್ಕವಿವರದೊಂದಿಗೆ ಕ್ರಮಬದ್ಧ ಬಿಲ್ಲು ಮತ್ತು ವೋಚರ್‌ಗಳನ್ನು ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಎಸ್.ಡಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಪರಿಶೀಲನೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಅನುಮೋದನೆ ಪಡೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಲೆಕ್ಕಪತ್ರ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಅಕ್ಷರ ದಾಸೋಹ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕರ ತಪಾಸಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ದೃಢೀಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

18) ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಕೋವಿಡ್-19ರ ವೈರಸ್ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕಾ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಎರಡು ಡೋಸ್ ಲಸಿಕೆಯನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು ಹಾಗೂ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಕೋವಿಡ್-19ರ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.

0

- 19) 10ನೇ ತರಗತಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಸರಬರಾಜುಗೊಳಿಸುವ 3ನೇ ತ್ರೈಮಾಸಿಕ ಅವಧಿಗೆ (ಅಕ್ಟೋಬರ್-ನವೆಂಬರ್-ಡಿಸೆಂಬರ್ 2021ರ ಮಾಹೆಗಳಿಗೆ) ಬಿಡುಗಡೆಗೊಳಿಸುತ್ತಿರುವ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಗೋಧಿಯನ್ನು ಹಾಗೂ 9 ಮತ್ತು 10ನೇ ತರಗತಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಸರಬರಾಜುಗೊಳಿಸುವ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅಕ್ಟೋಬರ್-ನವೆಂಬರ್ 2021ರ ಮಾಹೆಗಳಿಗೆ ಶಾಲೆಯ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ದಾಸ್ತಾನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಳಸುವುದು.
- 20) ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಹಿಂದೆ ಇಲಾಖೆಯು ನೀಡಿರುವ ಎಸ್.ಓ.ಪಿ.ಯನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪಾಲಿಸುವುದು. ಹಾಗೂ ಕೋವಿಡ್-19ರ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸರ್ಕಾರ ನೀಡಿರುವ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ಹಾಲನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಅರ್ಹ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಫಲಾನುಭವಿಗಳಿಗೆ ಹಾಜರಾತಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ವಿತರಿಸುವುದು. ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರದ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಅಡುಗೆಯ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯವರ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ, ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ನೀರಿನ ಶುದ್ಧತೆ, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣದ ಪರಿಶೀಲನೆ, ಪ್ರತಿ ದಿನದ ಮೆನುವಿನಂತೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಬಿಸಿಯೂಟದ ಶುಚಿ-ರುಚಿಯನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಹಾಗೂ ಶುಚಿ-ರುಚಿ ದಾಖಲೆ ವಹಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಹಿಯೊಂದಿಗೆ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ನಮೂದಿಸಿ ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು, ಮುಖ್ಯ ಅಡುಗೆಯವರು, ನೋಡಲ್ ಶಿಕ್ಷಕರು / ಸಹಾಯಕ ಶಿಕ್ಷಕರು ತಪ್ಪದೇ ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮಕೈಗೊಂಡು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- 21) ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ವಿತರಿಸುವ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿಗಾಗಿ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಯವರಿಗೆ (ಎನ್.ಜಿ.ಒ.) ವಿಶೇಷ ಸೂಚನೆಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿ :  
ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು (ಎನ್.ಜಿ.ಒ.) ತಮ್ಮ ಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಬಾಯ್ಲರ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಸರಬರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಎಸ್.ಓ.ಪಿ.ಯನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪಾಲಿಸುವುದು. ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯನ್ನು ಮತ್ತು ಬಿಸಿಯೂಟ ವಾಹನ ಚಾಲಕರನ್ನು ಸಿದ್ಧವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು, ಒಂದು ತಿಂಗಳಿಗಾಗುವಷ್ಟು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮುಂಗಡವಾಗಿ ಖರೀದಿಸಿ ಉಗ್ರಾಣದಲ್ಲಿ ದಾಸ್ತಾನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಖರೀದಿಸಿ ವಿತರಿಸುವ ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿಯನ್ನು ಗೋದಾಮುಗಳಿಂದ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎತ್ತುವಳಿ ಮಾಡಿ, ತಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರದ ಉಗ್ರಾಣದಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ದಾಸ್ತಾನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಹಾಗೂ ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರತಿದಿನದ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು. ಪ್ರತಿದಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕ ತಾಜಾ ಹಸಿರು ಸೊಪ್ಪು-ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು, ಬೇಳೆ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಇಲಾಖೆಯು ಆದೇಶಿಸಿರುವ ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ಸೂಚಿತ ಪಟ್ಟಿ(ವಾರದ ಮೆನು)ಯಂತೆ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಸರಬರಾಜುಗೊಳಿಸುವ ಕುರಿತು ಈ ಹಿಂದೆ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ನೀಡಿರುವ ನಿರ್ದೇಶನಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸುವುದು.
- 22) ಎನ್.ಜಿ.ಒ.ಗಳು ತಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಂದ ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬಿಸಿಯೂಟವನ್ನು ಸಾಗಾಣಿಕೆ ಮಾಡುವಾಗ ಶುದ್ಧಪಡಿಸಿರುವ ಸ್ಪೀಲ್ ಕ್ಲೋಸ್ಟ್ ಕಂಟೈನರ್ (ಕ್ಲೋಸ್ಟ್ ಬಾಕ್ಸ್)ನಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಬೇಕು. ತಾಪಮಾನ 60 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇರದ ಹಾಗೇ ಬಿಸಿಯೂಟವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ತಮ್ಮದೇ ಸ್ವಂತ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸಾಗಾಣಿಕಾ ವಾಹನದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ಸುರಕ್ಷಿತ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ 2 ಗಂಟೆಯ ಒಳಗಾಗಿ ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ತಲುಪಿಸಬೇಕು.
- 23) ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗೆ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಶುಚಿ-ರುಚಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಹಾಗೂ ಇಲಾಖೆಯು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿರುವ ವಾರದ ಮೆನುವಿನಂತೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬಿಸಿಯೂಟ ದೊರಕುವಂತೆ ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಶಾಲಾ ಮಕ್ಕಳ ಹಾಜರಾತಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪೌಷ್ಟಿಕವಾದ

ಬಿಸಿಯೂಟವನ್ನು ತಪ್ಪದೇ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಪೂರೈಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗೆ ಬಿಸಿಯೂಟದಲ್ಲಿ ಕೊರತೆ ಆಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

24) ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಾಜರಿದ್ದು, ಎನ್.ಜಿ.ಓ. ರವರು ತಲುಪಿಸಿದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸ್ಪೀಲ್ ಕ್ಲೋಸ್ಟ್ ಕಂಟೈನರ್ (ಕ್ಲೋಸ್ಟ್ ಬಾಕ್)ನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯಶಿಕ್ಷಕರ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ / ನಿಗದಿಪಡಿಸಿರುವ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಇಟ್ಟು ಕಾವಲು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ಎನ್.ಜಿ.ಓ.ಗಳು ಬಿಸಿಯೂಟವನ್ನು ಸ್ಪೀಲ್ ಕ್ಲೋಸ್ಟ್ ಕಂಟೈನರ್‌ನಲ್ಲಿ 60 ಡಿಗ್ರಿ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿಯೇ ಸರಬರಾಜು ಆಗುವಂತೆ ಕ್ರಮ ವಹಿಸುವುದು. ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಯೂಟ ಆಹಾರದ ಶುಚಿ-ರುಚಿ ಪರೀಶೀಲಿಸಿ ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ನಂತರವೇ ಎಲ್ಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೂ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಾಲಾಗಿ ಕುಳಿಸಿ ವಿತರಿಸಬೇಕು. ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಶಾಲೆಗೆ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9.00 ಗಂಟೆಗೆ ಹಾಜರಾಗಿದ್ದು ಎನ್.ಜಿ.ಓ. ರವರು ಸರಬರಾಜುಗೊಳಿಸುವ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಬಾಕ್ಸ್‌ನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಲು ಸಿದ್ಧರಿರಬೇಕು ಹಾಗೂ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಕುಳಿತು ಬಿಸಿಯೂಟ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸ್ಥಳದ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಬಿಸಿಯೂಟ ವಿತರಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ನಂತರ ಕೈಗೊಂಡು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಿಸಬೇಕು. ಬಿಸಿಯೂಟದ ಸ್ಪೀಲ್ ಬಾಕ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಯೂಟ ಬಡಿಸಿದ ನಂತರ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಎನ್.ಜಿ.ಓ. ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿಸಬೇಕು.

ಪ್ರತಿ ದಿನ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಹಾಜರಾತಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಎನ್.ಜಿ.ಓ. ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಸರಬರಾಜುಗೊಂಡಿರುವ ಬಿಸಿಯೂಟದ ಪ್ರಮಾಣವೆಷ್ಟು? ಯಾವ ಮಾದರಿಯ ಬಿಸಿಯೂಟ ಮೆನುವಿನಂತೆ ಸರಬರಾಜುಗೊಂಡಿದೆ? ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಶಾಲೆಗೆ ತಲುಪಿದೆ ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕೃತಗೊಂಡಿದೆ? ಎಂಬ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯಶಿಕ್ಷಕರಿಗೆ ತಿಳಿಸಿ ಶಾಲಾ ಬಿಸಿಯೂಟ ಸ್ವೀಕೃತಿ ರಿಜಿಸ್ಟರ್ ನಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಿ ಸಹಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಆಯಾ ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಅಗತ್ಯ ದಾಖಲೆ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು.

25) ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ತಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಬಿಸಿಯೂಟದ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಹತ್ತಿರದ ಆಹಾರ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಕ್ಕೆ ಎನ್.ಜಿ.ಓ. ಸಂಸ್ಥೆಯವರು ಅಗತ್ಯ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಕ್ರಮಬದ್ಧವಾಗಿ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಟ್ಟು, ಬಿಸಿಯೂಟ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಾಗುತ್ತಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಪ್ರಮಾಣದ ಬಗ್ಗೆ, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳು ಇರುವ ಬಗ್ಗೆ, ಆಹಾರ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿಸಿ ವರದಿ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸದರಿ ವರದಿಯನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಾಹಕ ಅಧಿಕಾರಿಯವರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆ ಇವರಿಗೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು.

26) ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಯವರು (ಎನ್.ಜಿ.ಓ.) ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಬಿಸಿಯೂಟದ ಪರಿವರ್ತನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಹಾಗೂ ಭಾರತ ಆಹಾರ ನಿಗಮದಿಂದ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳ ಸಾಗಾಣಿಕೆಯ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಪಡೆಯುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಬಿಸಿಯೂಟದ ಸರಬರಾಜಿನ ಬಗ್ಗೆ ತಮ್ಮ MoU(ಒಡಂಬಡಿಕೆ)ವನ್ನು ಆಯಾ ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಅಧಿಕಾರಿಯವರಿಂದ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ನವೀಕರಣ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ದಾಖಲೆ ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಂಗ್ರಹಕ್ಕಾಗಿ ಹೊಂದಿರುವ ಉಗ್ರಾಣದ ಬಗ್ಗೆ ಆಯಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಆಹಾರ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಪರವಾನಗಿ ಇಲ್ಲವೇ ಅನುಮತಿ ಪಡೆದ ದಾಖಲೆ ಪತ್ರ ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

*(Handwritten mark)*

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಎಸ್.ಒ.ಪಿ. ಮತ್ತು ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯಂತೆ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮವಹಿಸುವಂತೆ ಹಾಗೂ ಸೂಕ್ತ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಕೈಗೊಳ್ಳುವಂತೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವರಿಗೆ ಸೂಚಿಸಿದ್ದು, ಬಿಸಿಯೂಟ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಆರಂಭಿಸಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವಂತೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.

(ಮಾನ್ಯ ಆಯುಕ್ತರ ಆದೇಶದ ಮೇರೆಗೆ)

ಕೃಷ್ಣಾಜಿ ಎಸ್. ಕರಿಚ್ಚಣ್ಣವರ  
ನಿರ್ದೇಶಕರು (ಪ್ರೌಢ ಶಿಕ್ಷಣ)  
ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ,  
ಬೆಂಗಳೂರು

ಅಗತ್ಯ ಕ್ರಮಕ್ಕಾಗಿ :

- 1) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್‌ಗಳ ಮುಖ್ಯಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಣಾಧಿಕಾರಿಗಳು.
- 2) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆಯ ಉಪನಿರ್ದೇಶಕರು (ಆಡಳಿತ).
- 3) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್‌ಗಳ ಶಿಕ್ಷಣಾಧಿಕಾರಿಗಳು, ಅಕ್ಷರ ದಾಸೋಹ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ.
- 4) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ತಾಲ್ಲೂಕು ಪಂಚಾಯತ್‌ಗಳ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು.
- 5) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರ ಶಿಕ್ಷಣಾಧಿಕಾರಿಗಳು.
- 6) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ತಾಲ್ಲೂಕು ಪಂಚಾಯತ್ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಅಕ್ಷರ ದಾಸೋಹ.
- 7) ರಾಜ್ಯದ 13 ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ (ಎನ್.ಜಿ.ಒ.) ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು.
- 8) ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಸರ್ಕಾರಿ ಮತ್ತು ಅನುದಾನಿತ ಶಾಲೆಗಳ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು.

ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಗೌರವಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದೆ.

- 1) ಮಾನ್ಯ ಸರ್ಕಾರದ ಪ್ರಧಾನ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು, ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಮತ್ತು ಪ್ರೌಢಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು.
- 2) ಮಾನ್ಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು, ಕರ್ನಾಟಕ ಆಹಾರ ಆಯೋಗ, ಬೆಂಗಳೂರು.
- 3) ಮಾನ್ಯ ಆಪ್ತ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು, ಮಾನ್ಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಮತ್ತು ಪ್ರೌಢಶಿಕ್ಷಣ ಸಚಿವರ ಕಾರ್ಯಾಲಯ, ವಿಧಾನ ಸೌಧ, ಬೆಂಗಳೂರು.
- 4) ಮಾನ್ಯ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕರ್ನಾಟಕ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನಾಗರಿಕ ಸರಬರಾಜು ನಿಗಮ ನಿಯಮಿತ, ಬೆಂಗಳೂರು.
- 5) ಮಾನ್ಯ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಭಾರತ ಆಹಾರ ನಿಗಮ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಕಛೇರಿ, ಬೆಂಗಳೂರು.
- 6) ಕಛೇರಿ ಪ್ರತಿ.