



जैमिनी नगरपालिका

नगर कार्यपालिकाको कार्यालय

कुश्मीसरा, बागलुड



पत्र संख्या: २०७७/०७८(शिक्षा)

च. न: ४३१

गण्डकी प्रदेश नेपाल

मिति: २०७७/०८/११

बिषय: विद्यार्थीका लागि दिवा खाजा व्यबस्थापन सम्बन्धि निर्देशन।

श्री सम्पूर्ण विद्यालयहरु,

जैमिनी नगरपालिका बागलुड

प्रस्तुत बिषयमा दिवा खाजा कार्यक्रम अन्तर्गत यस नगरपालिकाले कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्दा सामुदायिक विद्यालयमा प्रारम्भिक बाल विकास कक्षा देखि कक्षा ५ सम्म अध्ययनरत बाल बालिकाहरूका लागि उपलब्ध गराउन प्रति विद्यार्थी दैनिक रु. १५।- का दरले १८० दिनका लागि विद्यालयको खातामा अनुदान निकासा दिने व्यबस्था रहेकोले यस नगरपालिकाको निर्देशन अनुसार विद्यालय नियमित संचालन भएको मिति २०७७।०८।०७ गते देखि तपसिल बमोजिम दिवा खाजाको आवश्यक व्यबस्थापन मिलाउनु हुन अनुरोध छ ।

तपसिल

१. विद्यालयको विद्यार्थी दैनिक हाजिरी पुस्तिका (परीक्षामा सामेल भएको दिन समेत) को प्रतिलिपि विद्यालयका प्रधानाध्यापक र विव्यस अध्यक्षबाट प्रमाणित गराई पठाउने ।
२. दिवा खाजा व्यबस्थापनको निम्न मापदण्ड, गुणस्तर र व्यबस्थापनका आधारमा व्यबस्था मिलाउनु हुन् ।

दिवा खाजाको मापदण्ड, गुणस्तर व्यवस्थापनको आधारः

दिवा खाजाको सन्दर्भ :

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 स्वस्थ्यकर मानिन्छ । स्वस्थ्यकर 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 ।

विश्व स्वास्थ्य संगठनले ४ देखि १० वर्ष उमेर समुहका 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 समुहका बालबालिकाको उपभोग्य खाना तथा खाजाका उपलब्ध हुनुपर्ने वृहद र सुक्ष्म पोषक तत्वको मात्रा सहितको दिवा खाजाको पोषणस्तरको मापदण्ड तपासिलको तालिका अनुरूपको अपनाउन सकिने छ ।

३६
ज्ञानराज कोइराला
प्रमुख प्रशासकीय विविक्त



जैमिनी नगरपालिका

नगर कार्यपालिकाको कार्यालय

कुश्मीसेरा, बागलुड
जैमिनी नगरपालिका
कुश्मीसेरा २०७३

पत्र संख्या: २०७७/०७८(शिक्षा)

च. न: ४३।

गण्डकी प्रदेश नेपाल

मिति: २०७७/०८/११

क) दिवा खाजाको मात्रा :

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

पोषक तत्व	दैनिक अवश्यक पोषक तत्वको मात्रा	दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनु पर्ने पोषक तत्वको मात्रा (३०%)
वृहत पोषक तत्व		
क्यालोरी	१८५०	५५५
प्रोटीन	५७	१७
फ्याट (ग्राम)	४८	१४
सुक्ष्म पोषक तत्व		
आयोडिन	१२०	३६
(माइक्रोग्राम)	१७.८	५.४
आइरन (मिलिग्राम)	११.२	३.४
जिङ्क	३३	११
भिटामिन ए	१२	४.१
भिटामिन बि		

स्रोत: दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्राविश्व खाद्य संगठनबाट प्रकाशित सामग्री^१बाट लिइएको ।

ख) दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनका सम्भाव्य मोडलहरू:

विद्यालयबाट दिवा खाजा व्यवस्थापनका सन्दर्भमा निम्न मोडल मध्ये उपयुक्त मोडल विव्यसबाट छनोट गरी कार्यान्वयन गर्ने:

१. **विद्यालयबाट दिवा खाजा व्यवस्थापन:** विद्यालय व्यवस्थापन समितिको निर्णय अनुसार खाजा खुवाउने व्यवस्था मिलाउने । यसका लागि स्थानीय स्तरमा उत्पादन हुने खाद्यान्न प्रयोग गरी विद्यालयमा दिवा खाजा तयार गरी विद्यार्थीलाई उपलब्ध गराउने । यसरी व्यवस्था गर्दा दिवा खाजामा हुनु पर्ने आवश्यक मात्रा, स्वच्छता र पोषक तत्वको सुनिश्चिततामा ध्यान पुर्याउनु पर्नेछ । विव्यसले अभिभावक आमा समूह मार्फत खाजा व्यवस्थापनको प्रत्यक्ष रेखदेख तथा अनुगमनको व्यवस्था मिलाउन सक्नेछ ।

साथै विद्यालय व्यवस्थापन समितिको निर्णयबाट अभिभावक आमा समूह मार्फत स्थानीय स्तरमा उत्पादन हुने खाद्यान्न प्रयोग गरी दिवा खाजा तयार गराई खुवाउने व्यवस्था मिलाउन सक्नेछ । खाजाका लागि आवश्यक पर्ने मात्रा, स्वच्छता र पोषक तत्वका

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

जानवार कोइराला
पशासकीय गोषिकृत



जैमिनी नगरपालिका

नगर कार्यपालिकाको कार्यालय

कुश्मीसेरा, बागलुड़

नैजैमिनी नगरपालिका
नगर कार्यपालिका
कुश्मीसेरा २०७४

पत्र संख्या: २०७७/०७८(शिक्षा)

च. न: ४५१

गण्डकी प्रदेश नेपाल

मिति: २०७७/०८/११

सुनिश्चितताको सम्बन्धमा आमा समूहलाई अभिभावकरण गर्नुपर्नेछ । यसरी खाजा व्यवस्थापन गर्दा व्यवस्थापन समितिले नियमित अनुगमन गर्नुपर्नेछ ।

२. न्यून (वाल विकास केन्द्र देखि कक्षा ५ सम्म ३० जना भन्दा कम) विद्यार्थी सङ्ख्या भएका विद्यालयमा दिवा खाजा विद्यालयमै तयार गर्न कठिनाइ हुने अवस्था भएमा कक्षाका बालबालिकालाई आवश्यक पर्ने मात्रा, स्वच्छता र पोषणतत्वयुक्त हुने गरी दिवाखाजा घरबाटै तयार गरी पठाउने व्यवस्था मिलाउन सकिनेछ । विद्यार्थीले घरबाट ल्याएको खाजा नियमितता र गुणस्तर अनुगमन विद्यालयबाट गर्ने व्यवस्था मिलाउने । यस कार्यका लागि तोकिएको प्रति विद्यार्थी लागत अनुदान विद्यालयले सम्बन्धित विद्यार्थीको अभिभावकलाई उपलब्ध गराउने ।

ग) विद्यालय व्यवस्थापन समितिको भुमिका :

विद्यालयमा समग्र व्यवस्थापनको मुख्य जिम्मेवारी कानूनी रूपमै 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 संलग्नता 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 संगनतालाई सकभर हटाउने ।

६. स्थानीय कृषि उत्पादनबाट दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री 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 ।

माथि उल्लिखित जुनसुकै मोडेलबाट दिवा खाजा व्यवस्थापन गरिए पनि विद्यालयमा चाउचाउ, विस्कुट लगायत प्याकेटमा आउने कुनै पनि किसिमका खाना दिवा खाजाको रूपमा प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

“ज्ञानराज कोइराला
प्रशासकीय अधिकृत
परम्परा”