चिङ्गाड गाउँपालिका दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यविधि, २०८२

स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ अनुसार आधारभूत तहसम्मको शिक्षा सङ्घीय सरकारको मापदण्डको आधारमा व्यवस्थापन गर्ने जिम्मेवारी स्थानीय तहलाई प्रदान गरेको सन्दर्भमा सो आधारभूत तहसम्मको शिक्षालाई निःशुल्क तथा अनिवार्य गराउनका लागि एउटा महत्वपूर्ण कार्यक्रम विद्यालयमा बालबालिकालाई दिवा खाजाको व्यवस्था गर्नु हो । दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापनलाई सुव्यवस्थित गर्नका लागि स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन २०७४ को परिच्छेद ३ भ १ को व्यवस्थालाई कार्यान्वयन गर्न **चिङ्गाड गाउँपालिका** गाउँ कार्यपालिका बाट दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापन कार्यविधी, २०८२ जारी गरिएको छ ।

परिच्छेद - १

१) संक्षिप्त नाम र प्रारम्भः

क) यो कार्यविधीको नाम दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यविधी २०८२ रहेको छ ।

ख) यो कार्यविधी तुरुन्त प्रारम्भ हुने छ ।

ग) यो कार्यविधी विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रममा लागु भएका विद्यालयहरुको हकमा मात्र लागु हुने छ ।

२) परिभाषाः

क) "दिवा खाजा" भन्नाले विद्यालयमा विद्यार्थीहरुका लागि व्यवस्था गरिएको खाजा कार्यक्रम सम्झनुपर्दछ ।

ख) "प्रधानाध्यापक "भन्नाले यस निर्देशिकामा उल्लेख भएअनुसार सम्बन्धित विद्यालयका प्रधानाध्यापक सम्झनु पर्दछ ।

३) उद्देश्यहरुः

विद्यालयमा पढ्ने बालबालिकाको शिक्षामा पहुँच, निरन्तरता, गुणस्तर अभिवृद्धि र स्वास्थ्यमा सुधारका लागि संघीय सरकारद्धारा सञ्चालित दिवा खाजा कार्यक्रमका उद्देश्यहरुलाई पुरा गर्न यस गाउँपालिकाले दिवा खाजा कार्यक्रमको लागि परिपूरक उद्देश्यहरु निर्धारण गरेको छ, जुन देहायबमोजिम हुने छ ।

क) गाउँपालिकामा रहेका विद्यार्थीहरुको पोषण स्वास्थ्यमा सुधार गर्ने ।

ख) शैक्षिक सुधारका लागि दिवा खाजाको माध्यमबाट टिकाउ दरलाई बढोतरी गर्ने ।

ग) विद्यार्थीको स्वास्थ्य सुधार गर्नको लागि समुदायको सहभागितामा बढोत्तरी गरी सचेतता अभिवृद्धि गर्ने ।

४) लक्षित समूह

सङ्घीय सरकारले तोकेको सबै सामुदायिक विद्यालयका पूर्व प्राथमिक तहदेखि कक्षा ५ सम्मका सबै विद्यार्थी यस कार्यक्रमको लक्षित समूह हुने छ ।

विङ्गाड गाउँपालिका
गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय
अवलचिङ्ग, सुर्खेत
२०७३

परिच्छेद - २
दिवा खाजा मापदण्ड तथा गुणस्तर

५) दिवा खाजा मापदण्डः

खाना भोक हटाउन मात्र नभई शरीरलाई आवश्यक पर्ने सूक्ष्म पोषण तत्व र बृहत पोषण तत्व आपूर्तीको लागि अत्यावश्यक हुन्छ । निर्धारित मात्रामा आवश्यक पोषक तत्व उपलब्ध भएको खाना मात्र स्वस्थयकर हुन्छ । यस्ता खानाले शारीरिक तथा मानसिक रुपमा स्वास्थ्य कायम गर्न सहयोग गर्दछ । खाजा पोषक तत्वयुक्त, ताजा, साथै स्वस्थ्यकर पनि हुनुपर्दछ । यसका लागि विद्यालयले दिवा खाजाको मापदण्ड र गुणस्तर कायम गर्न आवश्यक सामाग्री र पूर्वाधार समेत प्रबन्ध गर्नुपर्दछ ।

दिवा खाजाको पोषण स्तरको मापदण्डः

विश्व स्वास्थ्य सङ्गठन अनुरुप ४ देखि १० वर्ष उमेर समूहका बालबालिकाको उपभोग्य खानामा उपलब्ध हुनुपर्ने बृहत पोषक तत्व (क्यालोरी, प्रोटिन र फ्याट) र सूक्ष्मपोषक तत्व -आयोडिन, आइरन, जिङक, भिटामिन ए र बी) को मात्रा र सोमध्ये दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने उल्लिखित पोषकतत्वको मात्रा निर्धारण गरेको छ । उक्त मापदण्डका आधारमा नेपालले पनि पूर्व प्राथमिक तहका बालबालिकाहरुका लागि कम्तिमा ३०५ प्रतिशत सूक्ष्म पोषक तत्व र बृहत पोषक तत्व युक्त हुने गरी आवश्यक परिमाणमा दिवा खाजाको राष्ट्रिय मापदण्ड निर्धारण गरेको छ । राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरुप यस गाउँपालिकामा विद्यालयले पनि बृहत र सूक्ष्म पोषक तत्वको मात्रा नघट्ने गरी विद्यार्थीलाई पोषणयुक्त, स्वस्थ्यकर र सफा खाजा उपलब्ध गराउनुपर्ने छ । ४ देखि १० उमेर समूहका बालबालिकाको उपभोग्य खाना तथा खाजामा उपलब्ध हुनुपर्ने राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरुपको बृहत र सूक्ष्म पोषक तत्वको मात्रासहितको दिवाखाजाको पोषण स्तर तालिका १ बमोजिम हुनुपर्ने छ ।

पोषक तत्व	दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्रा (४-९ वर्ष उमेर समूह)	बलबालिकाका लागि न्युनतम दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने पोषक तत्वको मात्रा
क्यालोरी	१८५०	५५५
प्रोटिन	५७	१७
फ्याट(ग्राम)	४८	१४
आयोडिन(माइक्रो ग्राम)	१२०	३६
आइरन(मिलिग्राम)	१७.८	५.४
जिङक	११.२	३.४
भिटामिन ए	३३	११
भिटामिन बि	१२	४.१

तलिका १: दैनिक आवश्यक खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने बृहत र सूक्ष्म पोषक तत्वको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरुपको मात्रा

६) दिवा खाजा मेनु

यस क्षेत्रमा उपलब्ध नहुने नुन, चिनी, तेल, मसला, जस्ता खाद्य पदार्थ बाहेक विद्यालयको लागि दिवा खाजाको सुचीहरु अनुसूची १ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

७) दिवा खाजा तयारीका पूर्वाधारको:
दिवा खाजा सञ्चालन गर्न भान्सा, पकाउने तथा वितरण गर्ने भाँडाकुँडाहरु तथा अन्य सामानहरु, पानीको आपूर्ति साथै बस्नको लागि खुल्ला स्थान हुनुपर्नेछ ।

क. भान्सा सहितको भण्डार कक्ष:
खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने प्रत्येक विद्यालयमा सुरक्षित रुपमा खाना पकाउने र खाद्य सामाग्री र खाना परिकार दूषित एवम् विषाक्त नहुने, आगलागी दुर्घटनाको जोखिम रहित , स्वास्थ्य खतरा नहुने भान्सा कक्ष हुनुपर्छ । पकाउने स्थल केही माथि उठेको, प्रकाशयुक्त र हावा सञ्चार हुने भेन्टिलेसन सहितको हुनुपदर्छ भने यसमा ढल निकास र फोहोर विसर्जन गर्ने व्यवस्था समेत हुनु आवश्यक छ । आगलागी छिटो नहुने सामाग्रीले बनेका छाना हुनु सुरक्षाका दृष्टिले उपयुक्त हुन्छ खर वा परालको छाना हुनु हुदैन ।

ख. धुँवारहित चुलो:
खाना तयार गर्न इन्धनका रुपमा दाउरा प्रयोग गरिने भए वैकल्पिक उर्जा केन्द्रद्वारा निर्माण प्रवर्धन तथा सिफारिस गरिएको धुवाँरहित चुलो उपयोग गर्नुपर्ने छ ।

ग. भाँडावर्तन:
भाँडावर्तन र दिवा खाजाको तयारी गर्न दिवा खाजाको निश्चित भाँडावर्तनको आवश्यकता हुने विद्यार्थीको संख्याको आधारमा भाँडावर्तनको व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ ।

परिच्छेद ३

८) विद्यालय केन्द्रित आन्तरिक व्यवस्थापन तरिका:
विद्यालयले गाउँपालिका मार्फत सङ्घीय सरकारले दिएको दिवा खाजाको सर्सत अनुदान प्राप्त गर्नेछ । यस अन्तर्गत विद्यालयलाई तोकिएको खाजा परिकारहरु (मेनु) लाई चाहिने आवश्यक खाद्यसामाग्रीहरुको खरिद विद्यालयले प्रत्यक्ष रुपमा स्थानीयकृषि सहकारी, किसान समुह, आमा समुह, अभिभावक समुह आदीवाट गर्नुपर्दछ । विद्यालयले खाद्य सामाग्रीहरु खरिदका लागि माथि उल्लेखित आपूर्तिकर्ताहरुसँग आवश्यक सम्झौता गरी चाहिने सामाग्रीहरु दैनिक वा साप्ताहिक रुपमा खरिद गर्ने व्यवस्थापन आफैंले गर्नुपर्नेछ । विद्यालयले नै खाद्य सामाग्रीहरुको भण्डारण र रेखदेख पनि गर्नु पर्नेछ ।

९) अभिभावक (आमा) समूहमार्फत:
विद्यालयमा पढ्ने वालबालिकाहरुका अभिभावक (खास गरेर आमाहरु) सम्मिलित एउटा समूह बनाइन्छ । यो समूहको सबै सदस्यहरुलाई एकपटकमा एकदेखि ४ जना सम्म पालैपालो दैनिक/साप्ताहिक रुपमा विद्यालयमा आइ खाजा पकाउने जिम्मेवारी तोकिएको हुन्छ ।

१०) भान्से मार्फत:
विद्यालयले विद्यालय व्यवस्थापन समितिको निर्णय बमोजिम कार्यालय सहयोगीलाई भान्सेको रुपमा प्रयोग गर्नसक्नेछ ।

परिच्छेद ४
दिवा खाजा सामाग्री खरिद र व्यवस्थापन सम्बन्धी प्रावधान

११) दिवा खाजा व्यवस्थापनको ढाँचा जुनसुकै भए पनि यसको खरिद तथा आपूर्ति सार्वजनिक खरिद ऐन २०६३ र सार्वजनिक खरिद नियमावली २०६४ बमोजिम प्रतिस्पर्धात्मक विधी अपनाई खाद्य सामग्री खरिद तथा व्यवस्थापन प्रक्रिया विद्यालय तहमा विद्यालय व्यवस्थापन समितिले निर्धारण गरेबमोजिम हुने छ ।

१२) दिवा खाजाको लागि खाद्य सामग्री खरिद:

क) विद्यालयले स्थानीय क्षेत्रमा उपलब्ध नहुने नुन, चिनी, तेल, मसला जस्ता खाद्य पदार्थ बाहेक अन्य स्थानीय उत्पादित खाद्य पदार्थ मात्र उपयोग, खरिद र आपूर्ति गर्नुपर्नेछ ।

ख) दिवा खाजाका लागि चाहिने सम्पूर्ण खाद्य सामग्रीहरु स्थानीय स्तरमा उत्पादन भएको हुनुपर्छ ।

ग) स्थाानिय स्तरमा उत्पादन नहुने बाहेक अन्य खाद्य सामग्री आवश्यक भएमा विद्यालय व्यवस्थापन समितिबाट निर्णय गराई त्यस्ता सामग्री खरिद गर्न गाउँ कार्यपालिका शिक्षा शाखाबाट अनुमति लिनुपर्नेछ ।

१३. खाजा तयारी तथा वितरण सम्बन्धी व्यवस्था:

यस गाउँपालिका अन्तर्गत विद्यालयले दिवा खाजा तयारीको लागि देहाय बमोजिमको उपायहरु गर्ने छ :

क) ५० जना भन्दा कम विद्यार्थी भएका विद्यालयहरुले तोकिएको कार्यालय सहयोगी वा आमा समूहहरु परिचालन गरी दिवा खाजा सञ्चालन गराउने छ ।

ख) ५० जना भन्दा बढी विद्यार्थी भएको अवस्थामा विद्यालयले आफ्नो आन्तिरिक स्रोतबाट व्यहोर्न सक्ने अवस्थामा सहयोगि भान्सको व्यवस्थापन गर्न सक्नेछन ।

घ) सुरक्षाको दृष्टिले पहिले प्रधानाध्यापक वा फोकल शिक्षकले तयार भएको खाजा खाएर रुजु गरेपछि मात्र वितरण गर्ने छ ।

ङ) तयार भएको खाजा वितरण शिक्षकहरुको उपस्थिति तथा सहयोगमा मात्र हुने छ । वितरण गर्दा पहिले सबैभन्दा साना कक्षादेखि सुरु गरी क्रमशः माथिले कक्षाहरुलाई मात्र वितरण गर्नुपर्नेछ ।

परिच्छेद ५
अनुदान रकम माग र निकास प्रक्रिया

१४) विद्यालयले खाजा व्यवस्थापन गर्न दिवा खाजाका लागि अनुदान रकम चिङ्गाड गाउँपालिकासँग माग
गर्नुपर्ने छ । गाउँपालिकाले विद्यालयबाट आवश्यक विवरण लिई निर्धारित दर अनुसारको रकम चौमासिक रुपमा पेस्की स्वरुप विद्यालयको बैङक खातामा निकासा गर्नेछ । यस क्रममा अवलम्बन गर्नुपर्ने प्रक्रिया निम्नानुसार छन् ।

१५) आफुले पाउनुपर्ने अनुदान रकम निकासाका लागि विद्यालयले अघिल्लो चौमासिकको प्रगति विवरण तयार गरी अनुदान निकासा अनुसूचीमा उल्लेख भए बमोजिमको ढाँचामा गाउँपालिका शिक्षा शाखामा पेश गर्नुपर्ने छ ।

१६) गाउँपालिकाले अघिल्लो चौमासिकको प्रगति विवरण र माग फारम प्राप्त भएपछि सो बमोजिमको रकम विद्यालयको बैङ्क खातामा जम्मा गर्नुपर्नेछ ।

१७ एक शैक्षिक वर्षमा शिक्षा मन्त्रालयको कार्यक्रम कार्यन्वयन कार्यविधीले तोके बमोजिम भन्दा

बढीको रकम वा खाद्य सामाग्री निकासा हुने छैन । विद्यालय सञ्चालित दिन र सो दिनहरुमा उपस्थिति विद्यार्थी संस्था यकिन गरेर रकम वा खाद्य सामाग्री निकासा लिनुदिनुपर्ने छ ।

१८) भण्डारणसहितको भान्साकोठाको निमार्ण गर्न आवश्यक भएमा तोकिएको ढाँचा अनुसारको भान्सा निमार्णको लागि आवश्यक खर्च लागत अनुमान गरी सो खर्चको लागि आवश्यक अपुग स्रोत पहिचान समेत गरी वडा कार्यालयको सिफारिससहित पालिकामा निवेदन पेश गर्ने छ । कुल लागत अनुमान रकमको पचास प्रतिशत रकम सम्बन्धित विद्यालयले व्यहोनुपर्नेछ ।

१९) भान्साको सामाग्रीहरुको लागि पनि तोकिएको मापदण्ड अनुसारको आवश्यक खर्च लागत अनुमान गरी सो खर्चको लागि आवश्यक अपुग स्रोत पहिचान सहित वडा कार्यालयको सिफारिस सहित गाउँपालिकामा निवेदन पेश गर्ने छ र सो निवेदनको आधारमा तोकिएको रकमको पचास प्रतिशत रकम गाउँपालिकाले उपलब्ध गराउन सक्नेछ ।

परिच्छेद ६
दिवा खाजा तयारी र विवरणका मापदण्डहरु

२०) दिवा खाजा तयार गर्ने भान्से खाना पकाउन दक्ष हुनुका साथै व्यक्तिगत रुपमा सफासुग्घर रहने र स्वच्छता कायम गर्ने हुनुपर्दछ । खाना पकाउनभन्दा अघि नङ काट्ने, हात र खुट्टा साबुनले सफा गर्ने गर्नुपर्छ । भान्सेले सफा पोसाक लगाउने गर्नुपर्दछ भने खाना पकाउदा शरीर एप्रोनले र टाउको सफा कपडा वा ओढ्नेले ढाक्ने गर्नुपर्दछ ।

२१) खाना प्रदुषित हुन र रोग सङक्रमण हुन नदिन भान्साको नियमित सरसफाइ गरी उच्च स्वस्छता कायम राख्नुपर्दछ ।

२२) खाना पकाउन दाउराको सट्टा एलपिजि ग्याँस उपयोग हुने अवस्थामा यसको सुरक्षित तरिकाले गरिनुपर्दछ र चुहिने नभएको सुनिश्चित गरिनुपर्छ । खाजा पकाउने भान्से ग्याँस र ग्याँस इन्धनयुक्त चुलो चलाउन दक्ष र अनुभवी हुन आवश्यक छ ।

२३) पकाउने भाँडा, भान्सामा प्रयोग हुने औजार र उपकरण, खाजा खान प्रयोग हुने थाल, प्लेट आदि सामानको उचित सरसफाई गरिनुपर्छ ।

२४) पकाएको खाना खेर जान नदिन खाना पकाउनु अघि विद्यार्थीको उपस्थितिका आधारमा खाजा तयार गरी भान्सेले खाजा खाने विद्यार्थी यकिन गर्नुपर्दछ ।

२५) तयार हुने खाजा परिकारका लागि आवश्यक पर्ने खाद्य सामाग्रीको उचित परिणाम र मात्रा तय गर्न भान्से जानकार रहनुपर्छ । बालबालिकाको उमेरअनुसार आवश्यक पोषण तत्वको मात्राका लागि आवश्यक खाद्य सामाग्रीको परिणाम र मात्रासँग निजलाई जानकारी गराउनुपर्दछ ।

२६) सम्भव भएसम्म एकलमिश्रित खाजा (जस्तै खिचडी, तरकारी मिश्रित भात) तयार गर्नु र उपभोग गर्नु उपयुक्त हुन्छ । यसमा निर्धारित परिणाम तथा मात्रामा यस्ता अङकुरयुक्त मास तथा गेडागुडी परिकार सेवन गर्न उत्प्रेरित गर्नुपर्दछ । सागपात प्रयोग गर्दा सफा पानीले धोएर मात्र काट्नुपर्छ । काटी सकेर धुनु वा पखाल्नु उपयुक्त हुदैन ।

२७) दाल, चामल, गेडागुडी केही समय भिजाएर मात्र पकाउने गरेमा कम समयमा पाक्छ । तसर्थ राम्ररी पखालेर मात्र ठिक मात्राको पानीमा भिजाउने र सो पानीसहित पकाउने गर्नुपर्दछ ।

२८) खाना पकाउँदा विर्कोले छोप्ने गर्नुपर्छ । यसो गर्नाले पोषक तत्व नष्ट हुदैन । साथै खाना आवश्यकता भन्दा बढी समय पकाउन हुदैन ।

२९) एकचोटी खाना पकाउन प्रयोग भइसकेको तेल अर्को पटक प्रयोग गर्नु हुदैन ।

३०) मूला, गाजर, सलगमका पात काटेर फाल्नु हुदैन । खानामा मिसाएर पकाउने वा उपयोग

गर्नुपर्दछ ।

३१) आयोडिनयुक्त नुन खाना पाक्ने अवस्थामा मात्र प्रयोग गर्नुपर्दछ ।

३२) खाजा वितरण गर्दा कक्षागत पालो निर्धारित गरी तल्ला कक्षाका विद्यार्थीलाई प्राथमिकतामा राख्ने गर्नुपर्दछ ।

३३) सफा र स्वच्छ स्थानको प्रबन्ध गर्नुपर्दछ ।

३४) साबुनपानीले हात धोएर मात्र खाजा खाने व्यवस्था गर्ने र समूहमा हात धुने प्रबन्ध गर्नुपर्दछ ।

३५) फालिने गरी खानेकुरा नलिने र लिएको खाना नफाल्ने जानकारी गराउने ।

३६) निर्दिष्ट स्थानमा मात्र फोहोर फाल्ने, थाल भाँडा र हात धुन तथा सरसफाईका कार्य गर्नुपर्दछ ।

३७) कुहिने, सड्ने, गल्ने वस्तु तथा फोहोर कागज, प्लास्टिक, कपडाका टुक्रा, सिसा वा बोतल अलग टोकरी (ट्याङ्की, बाल्टी वा बिन) वा खाडलमा मात्र राख्ने वा विर्सजन गर्ने,

३८) नकुहिने, कुहिने र पुन प्रयोग गर्न मिल्ने ३ प्रकारमा बाल्टी, ट्याङकी वा बिनको व्यवस्था गरी छुट्टाएर राख्ने ।

३९) कुहिने, सड्ने गल्ने वस्तुबाट मल तयार गर्ने तथा नकुहिनेलाई उचित विसर्जन गर्ने ।

परिच्छेद ७

दिवा खाजाको सञ्चालनको लागि संस्थागत संरचना (मानव स्रोत) तथा समन्वय समिति सम्बन्धी व्यवस्था

४०. गाउँ कार्यपालिकाः

दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि संघीय सरकारबाट उपलब्ध अनुदानका अतिरिक्त आफ्नो तर्फबाट समेत निश्चित स्रोत परिचालन गरी विद्यालयहरुमा दिवा खाजाको व्यवस्थापन गर्न सक्नेछ । आवश्यकता अनुसार प्रदेश सरकारले समेत आफ्नो स्रोत परिचालन गरी स्थानीयतहलाई सहयोग गर्नुपर्ने छ । विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि गाउँ कार्यपालिकाको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुनेछ ।

क) आवश्यक स्रोत साधनसहित वित्तिय व्यवस्थापन गर्ने ।

ख) दिवा खाजाका व्यवस्थापन सम्बन्धी नीति कार्यक्रम कार्यनिति निर्देशन तर्जुमा गर्ने कार्यान्वयन गराउने ।

ग) कार्यक्रम कार्यान्वयन र दिवा खाजाको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरुप मापदण्ड तथा स्तर निर्धारण गर्ने कार्यान्वयन गराउने ।

घ) शिक्षा समितिबाट पेश भएको नीति, नियम, योजना तथा कार्यक्रमहरुको मस्यौदामाथि छलफल गरी आवश्यक परिमार्जन सहित स्वीकृत गर्ने ।

ङ) शिक्षा शाखाबाट प्रस्तुत भएको दिवा खाजाको कार्ययोजना, वार्षिक बजेटलाई स्वीकृत गर्ने ।

च) संघीय सरकारबाट प्राप्त रकम बाहेक दिवा खाजाको व्यवस्थापनलाई चुस्त दुरुस्त गर्न थप बजेटको व्यवस्थापन तथा बाँडफाँड गर्ने ।

छ) दिवा खाजाको विस्तार तथा गुणस्तरको लागि चाहिने स्रोतको लागि प्रदेश सरकारसँग सहयोगका लागि पहल गर्ने ।

४१) गाँउ शिक्षा समितिः

गाउँ शिक्षा समितिको काम कर्तव्य अधिकार निम्न बमोजिम हुनेछ ।

क) पालिकाले दिवा खाजाको लागि तोकेको न्यूनतम मापदण्ड र आवश्यक पूर्वाधारहरुको व्यवस्थापन

गर्ने ।

ख) न्यूनतम मापदण्ड र आवश्यक पूर्वाधारहरुको व्यवस्थापनको लागि चाहिने आर्थिक तथा जिन्सी स्रोत व्यवस्थापनको लागि वडा कार्यालय, गाउँपालिका लगायत अन्य निकाय र दातासँग सहकार्य गर्ने ।

ग) आफ्नो मातहतको सम्पूर्ण निकाय तथा विद्यालयहरुलाई आवश्यक निर्देशन दिने ।

घ) दिवा खाजा व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी गर्न यस स्थानीय तहअन्तर्गत भएको शाखाहरुमा फोकल कर्मचारी तोक्ने ।

ङ) कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा स्रोत परिचालनका लागि निजि क्षेत्र तथा स्थानीय सरकारी, गैर सरकारी सङ्घसंस्थाहरुसंग समन्वय र साझेदारी गर्ने, कार्यक्रम व्यवस्थापनको उपयुक्त ढाँचा निर्धारण गर्ने र सो अनुसार कार्यान्वयन गर्ने ।

च) दिवा खाजाको लागि चाहिने आवश्य पूर्वाधारहरुको विकास गर्न गैर सरकारी सङ्घ, संस्था, नीजि क्षेत्र, दातृ निकायहरुसँग सहयोगको लागि आवश्यक सहकार्य गर्ने

छ) दिवा खाजा लागि विद्यालयगत स्रोत निर्धारण बाँडफाड र प्रवाह गर्ने

ज) कार्यक्रम कार्यान्वयनको अनुगमन तथा मूल्याङकन गर्ने गराउने ।

४२) सामाजिक विकास समितिः

दिवा खाजा सञ्चालनमा सामाजिक विकास समितिको भूमिका निम्न बमोजिम रहनेछ ।

क) दिवा खाजाको लागि हुने यस समितिको बैठकमा आवश्यकता अनुसार पालिका अन्तर्गतको कृषि, पशु, सामाजिक सुरक्षा शाखाका प्रमुखहरु लायत अन्य सरोकारवालाहरुलाई पनि आमन्त्रण गरी बहुक्षेत्रीय प्लेटफर्म कायम आवश्यक सहयोग र सहकार्यका लागि पहल गर्ने ।

ख) शिक्षा शाखाले पेश गरेको दिवा खाजाको कार्ययोजना र बजेटमाथि आवश्यक छलफल गरी अनुमोदन गर्ने र गाउँ कार्यपालिकामा स्वीकृतिको लागि आवश्यक पहल तथा समन्वय गर्ने ।

ग) आफ्नो पालिका भित्रको विद्यालयहरुलाई भौगोलिक सुगमता र पहुँचको आधारमा ३ देखि ५ ओटा क्लस्टरमा विभाजन गरी प्रत्येक क्लस्टरमा भएका विद्यालयहरुको लागि चाहिने खाद्य सामग्रीहरुको आपूर्तिको लागि एउटा आपूर्तिकर्ता पहिचान गरी शिक्षा शाखामार्फत विद्यालयहरुलाई सिफारिस गर्ने । विद्यालयहरुले यस समितिबाट सिफारिस गरेकै आपूर्तिकर्तासँग खाद्य सामग्री खरिद गर्ने ।

घ) दिवा खाजालाई स्थानीय स्तरको उत्पादनमा आधारित बनाउन कृषि शाखाको सहयोगमा कृषि सहकारी वा किसान समूहहरुलाई आवश्यक प्राविधिक, आर्थिक तथा अन्य सहयोगहरु दिलाउन पहल गर्ने ।

ङ) दिवा खाजा सञ्चालनमा अन्य क्षेत्रको समेत भूमिका पहिचान गरी प्राविधिक, आर्थिक तथा अन्य सहयोग वा सहकार्यको लागि पहल गर्ने

च) दिवा खाजाको सञ्चालनको लागि चाहिने थप नीति, नियम, योजना तथा कार्यक्रमहरुको मस्यौदा तयार गरी स्वीकृतिको लागि कार्यपालिकामा पेश गर्ने ।

छ) प्रत्येक २ महिनामा कम्तीमा एकपटक आफ्नो मातहतको सम्पूर्ण विद्यालयहरुलाई संयुक्त अनुगमन गरी अनुगमनमा देखिएको विषयवस्तुलाई छलफल गरी समस्याहरुको समाधान गरी दिवा खाजालाई प्रभावकारी बनाउन पहल गर्ने ।

४३) अभिभावक/आमा समूह:

विद्यालयमा दिवा खाजा तयारी र व्यवस्थापनको रेखदेख तथा अगुवाई गर्ने प्रत्येक विद्यालयमा अभिभावक/आमाहरुको समूह गठन गर्नुपर्ने छ। यो समूहको संलग्नता निम्नानुसार कार्यमा हुने छ।

क) विद्यालयमा खाजा तयारी गर्ने भान्से व्यवस्थापन गर्ने वा खाजा तयारी गर्ने आमाहरुको रोस्टर निर्माण गरी दैनिक पालो निर्धारण गर्ने।

ख) विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापनका प्रक्रिया निर्धारण गर्ने भान्सा खाद्य सामाग्री खाजा तयारी र वितरणको रेखदेख गर्ने तथा सोको लागि दैनिक पालो निर्धारण गर्ने।

ग) विद्यालयमा खाद्य सामाग्री वा खाजा आपूर्तीकर्ता छनोट गर्न र आपूर्तिका प्रक्रिया निर्धारण गर्न सहयोग गर्ने।

घ) विद्यालयमा खाजा व्यवस्थापन र सोको अनुगमनका लागि क्षमता विकासका कार्यक्रम पहिचान गर्ने र तदनुरुपका कार्य गर्ने।

४४) विद्यालय व्यवस्थापन समिति :

स्थानीय तहको मापदण्ड र सहजीकरणमा निर्धारित मापदण्ड अनुसारको गुणस्तरीय खाजा उपलब्ध गराउने जिम्मेवारी सम्बन्धित विद्यालय व्यवस्थापन समिति हुने छ। यो समितिको जिम्मेवारी निम्नानुसार हुने छ।

क) दिवा खाजा कार्यक्रमको वार्षिक बजेट कार्यक्रम तथा कार्ययोजना निमार्ण गर्ने सो अनुरुप कार्ययोजना निर्माण गर्ने सो अनुरुप कार्यान्वयन गर्ने।

ख) तोकिएको मापदण्ड अनुरुपमा भान्सा भण्डारण सरसफाई खाद्य सामाग्री र खाजाको व्यवस्था गर्ने।

ग) खाजा तयारी व्यवस्थापन तथा रेखदेखमा कृषि सहकारीहरु, किसान समुह,तथा आमाहरुको संलग्नता र सहभागिता सुनिश्चित गर्ने।

घ) विद्यालय दिवा खाजाको अभिलेख राख्ने र राख्न लगाउने।

ङ) स्थानीय कृषि उत्पादनबाट दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामाग्री वा तयारी खाजा उपलब्ध हुने व्यवस्था मिलाउने।

च) दिवा खाजा व्यवस्थापन देखा परेका समस्या पहिचान गरी समाधानका उपाय अवलम्बन गर्ने।

छ) प्रत्येक शैक्षिक सत्र प्रारम्भ हुनुपूर्व दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनको सम्बन्धमा शिक्षक स्टाफबिच समिक्षा गरी प्रतिवेदन र वार्षिक कार्ययोजना निर्माण गर्न लगाउने।

४५) वडा कार्यालय:

वडा कार्यालयहरुले दिवा खाजा कार्यान्वयनमा देहायका कार्यहरु गर्ने छ :

क) विद्यालयहरुलाई चाहिने आवश्यक पूर्वाधारको लागि स्रोतको पहिचान र परिचालन गर्ने।

ख) विद्यालय र गाउँपालिकाको बिचमा पुलको काम गरी विभिन्न निकायहरुबिच समन्वय गर्ने।

ग) तोकिएको मापदण्ड अनुसारको कार्य भएको नभएको अनुगमन गरी सुधारका प्रयास गर्ने गराउने।

घ) आफ्ना मातहतका विद्यालयहरुलाई दिवा खाजाको लागि वार्षिक रुपमा सामाजिक परीक्षण गराउन सहयोग गर्ने।

विङ्गाड गाउँपालिका
गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय
अवतचिङ्ग, सुर्खेत
२०७३

४६) गाउँपालिका शिक्षा शाखा:
यस शाखाले दिवा खाजा सञ्चालन र कार्यान्वयनमा देहायका कार्यहरु गर्ने छ :

क) सम्बन्धित निकायलगायत शिक्षक, वि.व्य.स.र आमा समूहहरुको प्रतिनिधिहरुको समन्वयमा तोकिएको मापदण्ड अनुसारको मेनु निर्माण गरी सामाजिक विकास समितिको स्वीकृति लिई कार्यान्वयन गर्ने ।

ख) दिवा खाजा सञ्चालनको लागि एउटा कार्ययोजना तथा वार्षिक बजेट बनाई सामाजिक विकास समितिमा अनुमोदन गराई कार्यपालिकामा स्वीकृतिको लागि पेश गर्ने ।

ग) दिवा खाजा सञ्चालनको लागि चाहिने मानव स्रोत तथा कर्मचारी आवश्यकता पहिचान गरी सोको व्यवस्थापनको लागि स्थानीय तह कार्यपालिकासँग पहल गर्ने ।

घ) विद्यालयहरुलाई तोकिएको मापदण्ड तथा नियमअनुसार चौमासिक रुपमा निकासा दिने ।

ङ) विद्यालयहरुले पेश गरेको प्रगति प्रतिवेदनहरुलाई एकीकृत गरी आफ्नो स्थानीय तह स्तरीय प्रतिवेदन तयार गरी सो प्रतिवेदन पालिकालगायत अन्य निकायमा पेश गर्ने ।

च) मासिक प्रधानाध्यापक बैठकमा दिवा खाजा विषयसँग सम्बन्धित अनिवार्य रुपमा एउटा विषयवस्तुका रुपमा छलफल गर्ने गराउने र दिवा खाजालाई एउटा साधनको रुपमा उपयोग गरी बालबालिकाको शिक्षामा पहुँच, सहभागिता र सिकाइमा सुनिश्चित गर्ने खालका कियाकलापहरुमा छलफल गराउने ।

छ) दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापनमा कार्यरत कर्मचारी तथा अन्य सरोकारवालाहरुको - भान्से, वि.व्य.स.र शिक्षकहरुको) क्षमता विकासका लागि सम्वन्धित निकायहरु (जस्तै खाद्य तथा गुणस्तर नियन्त्रण विभाग , शिक्षाको लागि खाद्य परियोजना, परिवार कल्याण महाशाखा आदि) तथा अन्य विकास साझेदारहरुसँग समन्वय गर्ने ।

ज) दिवा खाजाको कार्यान्वयन तोकिएको माप्रदण्ड अनुसारको भए नभएको अनुगमन गरी आवश्यक सल्लाह सुझाव र सहजीकरण गर्ने गराउने ।

परिच्छेद - ८
दिवा खाजाको लागि खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता तथा गुणस्तर सम्बन्धी व्यवस्था

४७) आमा समूह गठन:
पालिका अन्तर्गतका प्रत्येक विद्यालयहरुले वि.व्य.स.को अगुवाईमा दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनमा सहयोग जुटाउन ५ देखि १० जना एक समूहमा पर्ने गरी आमाहरुको समूह सूची बनाउने छ । यी आमाको समूहहरुले पालैपालो विद्यालयमा दिवा खाजाका लागि खरिद भएको सामाग्रीहरु परीक्षण गरी प्राप्त गर्ने, खाजा तयारी, वितरण, सरसफाइ तथा फोहोर व्यवस्थापन जस्ता कार्यहरुमा सहयोग तथा अनुगमन साथै आवश्यक अपुग रकम संकलनमा सहयोग गर्ने ।

४८) सफा पानीको उपलब्धता र सरसफाई क्रियाकलाप सञ्चालन:
कार्यक्रम सञ्चालन हुने विद्यालयमा उपयुक्त विद्यालय खानेपानी सरसफाइ र स्वच्छता को लागि विद्यालयले आवश्यक व्यवस्था गर्नुपर्नेछ । यस्तो सुविधाको उपलब्धता तथा पूर्वाधार व्यवस्थापनका लागि गाउपालिकाले खानेपानी तथा सरसफाई मन्त्रालय अन्तर्गतका निकाय, दातृसंस्था र स्वयंसेवी संस्थाहरुबाट समेत सहयोग परिचालन गर्न सक्ने छ । खाजा खानु अगाडी सबै विद्यार्थीहरुलाई नियमित हात धुने र सरसफाई गर्ने गराउने अभिमुखिकरण कार्यक्रममा सबै शिक्षक र विद्यालय कर्मचारी समेतको संलग्नता र संशोधन सहित अनुसारका क्रियाकलाप पूरा गर्नु पर्दछ ।

४९) विद्यालयहरुमा जुका औषधि, भिटामिन ए तथा आइरन फोलिक चक्की खुवाउने जस्ता पोषण तथा स्वास्थ्य सम्वन्धी क्रियाकलापहरु गर्न वडामा रहेका स्वास्थ्य चौकीहरुले यथोचित व्यवस्था समयमा गर्नुपर्ने छ ।

५०) पोषण शिक्षा तथा सचेतना क्रियाकलापः

विद्यालयहरुले विद्यार्थीहरुमा पोषण शिक्षा चेतना जागरण कार्यक्रम आवधिक रुपमा गर्नुपर्ने छ । पोषण तथा स्वास्थ्य शिक्षाका व्यवहारिक क्रियाकलाप विज्ञान, स्वास्थ्य तथा वातावरण शिक्षा विषयका पाठ्यक्रम अन्तर्गत सिकाइ क्रियाकलापसँग सान्दर्भिक र आवद्ध गराई विद्यार्थीहरुलाई अध्ययन समेत गराउनुपर्ने छ । यस अन्तर्गत खाना तथा पोषण मेला पोषणयुक्त खाद्य सामाग्री सङकलन करेसावारी खेति तथा बगैंचा अवलोकन भ्रमण, पोषण खेल जस्ता क्रियाकलापहरु विद्यालयहरुले आयोजना गर्नुपर्ने छ ।

५१) करेसाबारी व्यवस्थापनः

बालबालिकाहरुलाई ताजा तरकारी आपूर्ति गर्न र सिकाई प्रयोगशाला उपलब्ध गराउन विद्यालयहरुमा रहेको जग्गा या अन्य व्यक्तिको जग्गा लिजमा या भाडा लिएर पनि करेसावारी व्यवस्थापन गर्न सक्नेछ । आवश्यकता अनुसार गाउँपालिकाले करेसाबारी व्यवस्थापनका लागि विद्यालयहरुलाई विउविजन, उपकरण औजार र प्राविधिक सहयोग उपलब्ध गराउने छ । विद्यालयले हरित विद्यालय सामग्री कार्यविधि समेतका आधारमा करेसावारी व्यवस्थापन लागि वाहिय सहयोग प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।

५२) दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि स्थानीय कृषिसहकारी, आमा समूह, क्याटरिङ सञ्चालक, कृषक समूहसँग आवश्यक वित्तीय, व्यवस्थापकीय तथा लागत साझेदारी गर्न सकिने छ ।

५३) दिवा खाजाको सुरक्षा, स्वच्छता र गुणस्तर सुनिश्चित गर्न स्वास्थ्य तथा कृषि शाखालाई परिचालन गरिनेछ । सम्भव भएसम्म स्वास्थ्य शाखा मार्फत महिला स्वास्थ्य स्वयमसेवक परिचालन गर्ने ।

५४) गाउँपालिकाले खाद्य तथा गुणस्तर नियन्त्रण विभाग अन्तर्गतको जिल्ला कार्यालयको सहयोग लिई खाद्य सुरक्षा तथा गुणस्तर सम्वन्धी न्यूनतम मापदण्ड पूरा गर्ने छ ।

५५) अन्य खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता र गुणस्तर सम्बन्धी व्यवस्था सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका २०७६ अनुसार नै गरिने छ ।

५६) खाद्य तथा गुणस्तर निमन्त्रण विभागको सहयोगमा विद्यालयहरुमा आपूर्ति भएको खाद्य सामग्री तथा पाकेको खाजाको नमुना गुणस्तर परीक्षण गर्ने व्यवस्था गरिने छ ।

परिच्छेद -९

दिवा खाजाको अनुगमन तथा प्रतिवेदन सम्बन्धी व्यवस्था

५७) दिवा खाजा कार्यक्रमको अनुगमन :
यस सम्बन्धी अनुगमनको लागि आवश्यक समन्वय र संयोजन गर्ने जिम्मेवारी गाउँपालिका शिक्षा शाखाको हुनेछ ।

५८) दिवा खाजा कार्यक्रमको अभिलेख:
प्रत्येक विद्यालय र वि.व्य.स.ले दिवा खाजा सम्बन्धी विद्यार्थीहरुको भर्ना, सहभागिता, सिकाइ उपलब्धिको साथै खरिद योजना तथा खाद्य सामग्री खर्च आम्दानी खर्च भरपाई, दैनिक रुपमा खाजा खाने बालबालिकाको सङ्ख्यालगायत अन्य प्रगति र सफलताको विस्तृत अभिलेख राख्ने छ । त्यस्तै शाखा शिक्षाले पनि विद्यालयहरुले पेस गरेको प्रतिवेदनहरुलाई एकीकृत गरी पालिका स्तरीय अभिलेख तयार पार्ने छ ।

५९) दिवा खाजा कार्यकमको प्रतिवेदन:
दिवा खाजाको कार्यकमको प्रतिवेदन विद्यालय, शिक्षा शाखा तथा सामाजिक विकास समितिले देहायबमोजिम गर्ने छ ।
१) विद्यालय तहबाट पेस गर्नुपर्ने प्रतिवेदन
वि.व्य.स.ले विद्यालयको सहयोगमा निम्नअनुसारको प्रतिवेदन तयार गरी स्थानीय तहको शिक्षा शाखा मा पेश गर्ने छ ।

- अ) वार्षिक खरिद योजना
- आ) वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन
- इ) चौमासिक प्रगति प्रतिवेदन तथा अनुदान रकम माग फारम
- ई) सामाजिक परीक्षणको प्रतिवेदन

परिच्छेद -१०

दिवा खाजाको सञ्चालनको लागि आवश्यक क्षमता विकास सम्बन्धित व्यवस्था

६०) गाउँपालिकाले पारस्परिक साझेदारीमा दिवा खाजासँग संलग्न व्यक्ति तथा संस्थाको क्षमता विकासका कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सकिनेछ ।
६१) गाउँपालिकाले सवै भान्सेको लागि समय समयमा खाजा पकाउने तालिम लगायत अन्य पोषण र सरसफाई सम्वन्धि तालिका सञ्चालन र उनीहरुको सिप तथा क्षमता अभिवृद्धि गर्नेछ ।

परिच्छेद -११

६२) सामाजिक परीक्षण:
विद्यालयले दिवा खाजाका लागि प्राप्त रकम र व्यवस्थापकीय कार्यको वार्षिक सामाजिक परिक्षण गराउनेछ ।
६३) यो निर्देशिक उल्लेख गरिएका कुराहरु प्रचलित कुनै कानुनसँग बाझिएमा बाझिएको हदसम्म अमान्य हुनेछ ।

दिवा खाजाको लागि विद्यालयमा नै बनाएर खुवाउनको लागि खाजा तालिका तथा खाद्य विवरण निम्न हुनेछ ।

चिङ्गाड गाउँ पालिका

विद्यालय दिवा खाजाको साप्ताहिक मेनु

सि.नं.	बार	परिकार	आवश्यक पर्ने खाद्य सामाग्री प्रति विद्यार्थी/प्रति दिन (ग्राममा)			
१	आइतबार	पोषिलो जाउलो	चामल	60	मौसमी सागपातहरू	४५
			चना/केराउ/भटमास	30	मुसुरो/कालो दाल	15
			सुर्यमुखी तेल	२.५	जम्मा	152.5
२	सोमबार	खीर तरकारी	चामल	50	दुध	50
			आलु	20	बदाम/ओखर	१५
			काउली/बन्दा	20	जम्मा	155
३	मंगलबार	पुरी तरकारी	गहुको पिठो	60	मौसमी साग	45
			सिमि/भटमास	20	चना/केराउ	20
			सुर्यमुखी तेल	५.५	जम्मा	150.5
४	बुधबार	ढिडो/हलुवा तरकारी	मकै, कोदो, गहुँ	60	मौसमी सागपातहरू	50
			चना,केराउ,भटमास	20	सुर्यमुखी तेल	2.5
			आलु	20	जम्मा	152.5
५	बिहीबार	मकै, भटमास, मोही र अचार	मकै	50	मोही	३०
			भटमास	40	मौसमी अचार	30
			सुर्यमुखी तेल	2.5	जम्मा	152.5
६	शुकबार	भुटेको भात	चामल	60	अन्डा	२०
			सिमि, चना, केराउ	२०	मौसमी सागपातहरू	५०
			सुर्यमुखी तेल	5	जम्मा	155

१. छोला (आलु भटमास चना केराउ तेल धनियाको साग लसुन) २. उसिनेको आलु र मौसमी फलफूलहरु
३. क्वाटी (मकै भटमास सिमि चना साग पिडालु) आदि बैकल्पिक मेनुको रुपमा प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

चिङ्गाड गाउँपालिका
शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा

WFP
World Food Programme

खाद्यान्नको लागि सामाग्रीको विवरण	तरकारीको लागि सामाग्रीको विवरण	फलफूलको लागि सामाग्रीको विवरण	वहिरबाट खरिद गर्नुपर्ने या खरिद गर्न सकिने सामाग्रीको विवरण
कोदो	सिमी	गाँजर	चना
मकै	फर्सिको मुन्टा /फर्सी	आँप	चिउरा
गहुँ	स्कुसको मुन्टा/स्कुस	स्याउ	मसला जन्य पदार्थ
चामल	फापर/तोरी/रायो/लट्टे साग	नासपाति	तेल
फापर	धनिया	केराउ	नुन
जौ	लौका	मेवा	दाल जन्य पदार्थ
केराउ	घिरौला	आरु	चिनी
भटमास	बोडी	आरुबखडा	
तरुल	बन्दाकोपी		
	फुलकोपी		
	भिन्डी		
	मुला		
	टमाटर		
	कोको		
	आलु		
	कर्कलो		
	करेला		

अनुसूची २ :

विद्यालय तहबाट पेश गर्नु वार्षिक विवरण फाराम

श्री चिङ्गाड गाउँपालिका,

यो फाराम प्रत्येक विद्यालयको शैक्षिक सत्रमा विद्यालय भर्ना समय सुरु भएपछि वैशाख देखि जेठ १५ गते भित्रमा भरी शिक्षा शाखामा अनिवार्य पठाउनु पर्छ ।

विद्यालय : विवरण केन्द्र :

जिल्ला : शैक्षिक वर्ष :

खाजा कार्यक्रम संचालन भएको साल :

स्थानीय तहको नाम :

१. भर्ना संस्था(कृपया यस शैक्षिक वर्षको भर्ना संस्था विवरण तल दिइएको विवरण अनुसार भर्नुहोस् :

कक्षा	छात्र	छात्रा	जम्मा	जम्मा दलित		
बाल कक्षा				छात्र	छात्र	जम्मा
कक्षा १						
कक्षा २						
कक्षा ३						
कक्षा ४						
कक्षा ५						
जम्मा (१-५)						

२. शिक्षक

शिक्षक संख्या	पुरुष	महिला	जम्मा

३. कक्षा कोठा

	नराम्रो	ठिक्कै	राम्रो	पठन पाठनमा प्रयास भएको	जम्मा
कृपया कक्षा कोठाको गुणस्तरको आधारमा लेख्नुहोस् ।					

४. पानी र सरसफाई:

४.१	विद्यालयको लागि खानेपानी श्रोत ?	१ धारा २ इनार ३ खोला	४ पोखरी ५ केही छैन ६ अन्य
४.२	विद्यालयबाट पानीको स्रोत कति टाढा छ ?	विद्यालय हाता भित्र २.५ -१० मिनेट हिड्नु पर्ने	३.छ देखि १० मिनेट हिड्नु पर्ने ४.३० मिनेट भन्दा बढी हिड्नु पर्ने
४.३	विद्यालयमा चर्पीको व्यवस्था छ ?	१ छ २ छैन	३ बिग्रीएको अवस्थामा ४ मर्मत गर्न सकिने / नसकिने ५ छात्र छात्रा छुट्टै
४.४	विद्यार्थीहरु दिसा पिसाब गर्न कहाँ जान्छन् ?	१ विद्यालयको शौचालयमा २ विद्यालय नजिकको चौरमा	३ विद्यालय भन्दा टाढाको चौरमा ४ थाहा छैन ५ अन्य
४.५	शिक्षकहरु दिसा पिसाब गर्न कहाँ जान्छन् ?	१ विद्यालयको शौचालयमा २ विद्यालय नजिकको चौरमा	

५. भान्छा घरको व्यवस्था, भान्छे तथा इन्धन/दाउराको स्रोत:

५.१	भान्छा घरको स्रोत कस्तो छ ?	१. छुट्टै भान्छा २. कक्षा कोठामा	३.केहि छैन ४. खुला चौर
५.२	इन्धनको लागि के को प्रयोग गर्नुहुन्छ ?	१. दाउरा २. मट्टीतेल	३. ग्यास ४. अन्य
५.३	इन्धनका लागि स्रोत के हो ?	१. खरिद २. अनुदान ३. विद्यालयद्धारा संकलित	४. विद्यार्थीद्धारा संकलित ५. अभिभावक ६. अन्य
५.४	इन्धनको लागि विद्यालयले प्रतिमहिना कति खर्च गर्नु पर्छ ? (विद्यालयले अनुमानित रकम उल्लेख गर्ने)		
५.५	तपाईंको विद्यालयमा दाल, भात, जाउलो, खिचडी कसले पकाउनु हुन्छ ?	१. शिक्षक २. भान्छे र विद्यालय सहयोगी ३. स्वयम सेवक भान्छे	४. खा. व्य.स.को सदस्य ५. अभिभावक ६. अन्य
५.६	तलबको लागि स्रोत के हो ?	१. विद्यालय स्रोत २. शिक्षक ३. विद्यार्थी र अभिभावक	४. बाहिरि अनुदान ५. स्थानीय तह ६. अन्य

६. खाद्यन्न ढुवानी तथा भण्डारण

६.१	वितरण केन्द्र तपाईंको विद्यालय कति टाढा छ ?	क) .... कि.मि. गाडी	ख) हिडेर
६.२	खाद्यन्न ढवानी वितरण केन्द्रहरुबाट विद्यालयसम्म कसले /कसरी गर्नुहुन्छ ?	१. शिक्षक २. भान्छे र विद्यालय सहयोगी ३. स्वयम सेवक भान्छे ४. सहकारी	४. खा. व्य. स.को सदस्य ५. अभिभावक ६. अन्य
६.३	ढुवानी लागि विद्यालयले प्रति महिना कति खर्च गर्नु पर्छ ? (नयाँ विद्यालयले अनुमानित रकम उल्लेख गर्नुपर्ने)		
६.४	खाद्यन्न ढुवानीको पैसाको लागि स्रोत के हो ?	१. विद्यालयस्रोत २. शिक्षक ३. विद्यार्थी र अभिभावक	४. बाहिर अनुदान ५. स्थानीय तह ६. अन्य
६.५	खाद्यन्न कहाँ भण्डारण गर्नु हुन्छ /गर्नु हुनेछ ?	१. भण्डारणको लागि अलगै २. विद्यालयको कार्यालय कोठा भित्र ३. अलगै कोठा विद्यालय बाहिर	
६.६	खाद्य तथा गैर खाद्य सामाग्रीहरुको सुरक्षा सकले, कसरी गनु हुन्छ / गर्नु हुनेछ ?		

७. 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. ढवानी २. पकाउन ३. खाजा विवरण	४. निरिक्षण गर्न ५. आकडाहरु राख्न ६. प्रतिवेदन पेश गर्न	

८. गत शैक्षिक सत्रमा विद्यार्थी उत्तिर्ण संस्था:

कक्षा	गत शैक्षिक सत्रको भर्ना विवरण			परीक्षाको लागि सम्मिलित साल (साल.........................)			कति उर्त्तिण 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. शैक्षिक उपलब्धी:

९.१	भर्ना दरमा वृद्धि	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.२	सिकाइ उपलब्धी(विषयगत समष्टी)	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.३	कक्षा दोह-याउने संस्था	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.४	कक्षा छाड्ने संख्या	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.५	विद्यालय तह पुरा गर्ने संख्या (टिकट दर कक्षा १ (५)	छात्र	छात्रा	जम्मा
९.६	विद्यालय तह पुरा गर्ने संख्या (टिकट दर कक्षा ६(ड)	छात्र	छात्रा	जम्मा

तयार गर्ने :
प्रधानाध्यापकको नाम :

हस्ताक्षर :
मिति :

पेश गर्ने :
अध्यक्ष वि.व्य.स.को नाम :

हस्ताक्षर :
मिति :

प्रमाणित गर्ने :
स्थानीय तह शिक्षा शाखा प्रमुख

हस्ताक्षर :
मिति :

अनुसूची ३ :
गाउँपालिकाले भर्नुपर्ने फारमहरु
अनुगमन फाइम

विद्यालयको नाम : भ्रमण गरेको मिति :
स्थानीयतहको नाम : अनुगमनकर्ताको नाम :
विद्यालय सम्पर्क फोन नं :

विद्यालयको कोर्ड न :
विद्यार्थी भर्ना तथा उपस्थिति विवरण :

विद्यार्थी विवरण	भर्ना विवरण			भ्रमण गर्दा गणना भएको विद्यार्थी		
बाल कक्षा	छात्र	छात्रा	जम्मा	छात्र	छात्रा	जम्मा
कक्षा १						
कक्षा २						
कक्षा ३						
कक्षा ४						
कक्षा ५						
कक्षा ६						
कक्षा ७						
कक्षा ८						
जम्मा						

अघिल्लो हप्ताको हाजिरी विवरण उल्लेख भए अनुसार विद्यार्थी औसत उपस्थिति ....
प्रधानाध्यापक वा शिक्षक र कर्मचारीहरुसँग लिइने अन्तरक्रिया

१. विद्यार्थीहरुको औसत उपस्थिति
  क. निरीक्षण गरिएको दिन विद्यार्थीको औसत उपस्थिति
  ख. उपस्थिति कम भएमा कारण

१. खेति स्याहार्ने र लगाउने बेला भएर ।
२. अभिभावकले विद्यालय नपठाएर ।
३. घरमा काम परेकाले ।
४. बिरामी परेकाले ।
५. अन्य कारणले ।

२.२ सबै कक्षाको विद्यार्थीहरुको उपस्थितिको रेकर्ड सधैं राखिने गरिएको छ र छैन ?
  नराखेको भए कारण
  १. विद्यालय खाजा व्यवस्थापन समिति सक्रिय छ वा छैन यदि छैन भने किन ?
  २. खाजा व्यवस्थापन समितिले के के मा सहयोग गर्छन ?
  क) ढुवानी कार्यमा सहयोग गर्दछन् ।
  ख) खाजा पकाउनमा सहयोग गर्दछन् ।
  ग) परि आएको काममा सहयोग गर्छन् ।

३.३ खाजा व्यवस्थापन समितिको बैठक कति समयमा बस्छ र निर्णय माइन्यूट गर्ने गरिएको भए बैठक बसेको मिति समेत टिपोट गर्ने ।

१. निर्णयको कार्यान्वयनको स्थिति :

२. खाजा तथा भाँडा वर्तनको भण्डारण कहाँ र कसरी गरिने गरिएको छ ? उल्लेख गर्नुपर्ने ।

३. प्राप्त भएका प्रचार प्रसारका सामाग्रीहरु देखिने स्थानमा राखिएको छन् /छैन ? उल्लेख गर्नुपर्ने ।

४. विद्यालयले प्राप्त गरिएका भाँडा वर्तन प्रयोजनामा ल्याएको छन् /छैन भने किन ?

५. लेजरबुकमा खाद्यन्न तथा गैर खाद्यन्नहरुको रेकर्ड राखिएको छ /छैन भने किन ?

६. रजिष्टरमा दैनिक मासिक खाद्यन्नहरुको अभिलेख राखिएको छ /छैन भने किन ?

७. भान्छा खाजा तयारी र विवरण

८. भान्छा कोठाको व्यवस्था कस्तो छ ?

९. चुल्होको अवस्था कस्तो छ ?

१०. पानी, इन्धनको व्यवस्था कसरी गरिएको छ ?

११. खाजा बनाउने भान्छेको व्यवस्था छ /छैन ? भान्छे भान्छा कोठा र भाँडाकुडाको सरसफाई छ /छैन भने किन ?

१२. भान्छे तालिम प्राप्त छ /छैन ?

१३. खाजा तोकिएको परिणाम अनुसार दिने गरेको छ /छैन भने किन ?

१४. खाजा पकाउँदा तोकिएको स्केल अनुसार नापेर पकाउने गरिएको छ /छैन भने किन ?

१५. विद्यालय सञ्चालन भएको प्रत्येक दिन खाजा पकाउने गरेको छ ?

क) विद्यालय सञ्चालन हुने हरेक दिन ।

ख) कहिले काही ।

ग) छैन भने किन ?

१. खाजा खानुभन्दा अगाडि हात के ले धुने गरिएको छ ?

२. भाँडा केले सफा गर्नु हुन्छ ?

३. विद्यार्थीले खाजा केमा खाने गरेका छन् ?

४. शौचालयमा प्रयाप्त पानी छ /छैन ?

५. छात्राहरुको लागि खगल शौचालयको व्यवस्था छ /छैन ?

६. खाजा भण्डारण खाजा तयारी र सरसफाईको अनुगमन कर्ताले दिएका सुझावहरु :

७. खाद्यान्नको स्थिति :

८. प्राप्त भएको खाद्यान्नहरु (चामल, दाल, तेल,नुन तथा सागसव्जी) को अवस्था ?

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

९. गैर खाद्य सामाग्रीहरुको स्थितिः

क. स.	विवरण	हालको मौज्दात	कैफियत
१	बाल्टी		
२	डेक्ची		
३	डाडु पन्यू		
४	प्लेटस्थान		
५	मेजरिङ कप २५० ग्राम		
६	मेजरिङ कप २५० ग्राम		
७	मेजरिङ कप २ के. जि		
८	कराही		
९	अन्य		

१०. दिवा खाजा कार्यक्रममा स्थानीयतहको भूमिका :

११. दिवा खाजा व्यवस्थित गर्न विद्यालय स्तरबाट गरिएको प्रयासहरु :

१२. विद्यालयमा सञ्चालित कार्यक्रम भए उल्लेख गर्ने ।

१३. विद्यालयले गुणात्मक शिक्षा दिने सन्दर्भमा भोगेका समस्या बुदागत रुपमा उल्लेख गर्ने । समाधानका लागि अपनाएका उपायहरु समेत उल्लेख गर्ने । समाधानका लागि अपनाएका उपायहरु समेत उल्लेख गर्ने ।

१४. समस्याहरु :

१५. समाधानका लागि अपनाएका उपायहरु :

प्र अ र शिक्षकको नाम :
हस्ताक्षर :
मिति :
छाप :

अनुगमनकर्ताको नाम :
हस्ताक्षर :
पद :
मिति :

अनुसूची ४
चिङ्गाड गाउँपालिका
शिक्षा युवा तथा खेलकुद शाखा

मासिक/चौमासिक प्रगति विवरण तथा अनुदान निकासा फारम
(मासिक/चौमासिक प्रगति विवरणका आधारमा तथ्याङ्क भर्नुपर्ने)
विद्यालयको नाम : वडा नं :
अघिल्लो मासिक/चौमासिकमा विद्यालय सञ्चालित दिन :
खाजा उपभोग भएको जम्मा दिन :

क) अघिल्लो मासिक/चौमासिकको विद्यार्थी सख्या:

विवरण	छात्र	छात्रा	जम्मा
जम्मा भर्ना			
जम्मा उपस्थिति दिन			
खाजा उपभोग भएको दिन			

ख) पछिल्लो मौज्दारको र आगामी निकासाको विवरण:

विवरण	रकम (रु हजारमा)	खाद्य सामग्री (१ केजि)	खाद्य सामग्री (२ केजि)	खाद्य सामग्री (३केजि)	खाद्य सामग्री (४ केजि)
गत मासिक/चौमासिकको मौज्दार					
गत मासिक/चौमासिकको प्राप्त					
गत मासिक/चौमासिकको खर्च					
बचत र मौज्दात					
जम्मा विद्यार्थी भर्ना					
आगामी चौमासिक खाजा उपभोग हुने दिन					
प्रति दिन प्रति विद्यार्थी लागत रकम र आवश्यक खाद्य सामाग्री परिणाम दर					
आवश्यक खाद्य सामग्री परिणाम र					

रकम					
जम्मा मौज्दार बचत					
निकासा हुनुपर्ने रकम र खाद्य सामग्री परिणाम					

वि.व्य.स अध्यक्षको नाम :
सहि :
खाद्य सामग्री वा रकम निकासा गर्ने अधिमारीको नाम :
सहि :
सामग्री बुझिलिनेको नाम :
सहि :
विद्यालय छाप :

अनुसूची ५
खरिद समितिले तयार गर्नुपर्ने खरिद योजनाको विवरण

विद्यालय :
चिङ्गाड गाउँपालिका :
वडा नं :

क) खाद्य सामग्री परिणाम र लागत अनुमान मितिः

निर्धारित खाद्य टोकरी परिकार	...... वर्षमा खाजा उपभोग हुने अनुमानित दिन	खाजा परिणामको दर	जम्मा विद्यार्थी भर्ना	आवश्यक पर्ने सामग्रीको परिणाम	बचत र मौज्दार खाद्य सामग्रीको वास्तविक परिणाम	खर्च गर्नुपर्ने खाद्य सामग्रीको वास्तविक परिणाम	अनुमानित एकाइ मूल्य दर	अनुमानित जम्मा मूल्य	सामाग्रीको गुणस्तर विवरण -ब्राण्ड राम्रो असल)

ख) बजेट योजनाः

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

ग) बोलपत्र प्रकाशन योजनाः

सूचना प्रकाशन मिति	
मूल्यांकनका लागि बोलपत्र खोल्ने मिति	
बोलपत्र मूल्यांकन सम्पन्न हुने मिति	
बोलपत्र सम्झौता हुने मिति	
विद्यालयमा खाद्य सामग्री आपूर्ति हुने मिति	
बोलपत्र सूचना टाँस हुने स्थानहरु	
खरिद योजनाले ध्यान दिनुपर्ने जोखिम तथा बजार	

घ) खाद्य सामग्री भण्डारण र व्यवस्थापन :

कार्य दायरा	कार्यहरु	जिम्मेवारी
खाद्य सामग्री भण्डार स्थान		
खाद्य सामग्री भण्डारको सुरक्षा		
तखता र फलेको उपलब्धता		
भण्डार कक्षको सरसफाइ		
भण्डार तथा जिन्सी अभिलेखको व्यवस्थापन		
खाव्यसबाट बचत तथा मौज्दात सङ्कलन		
खाद्य भण्डारको संरक्षण, सुनिश्चितता (प्रदुषण, फोहोर, सडेगलेका वस्तु नभएको र पानी नपस्ने)		

अनुसूची - ६

विद्यालय खाजाको लागि खाद्य सामग्री आपूर्तिको आपूर्तिकर्ता र विद्यालय र पालिकाबिच भएको सम्झौता

बोलपत्र नं ....

विद्यालय/पालिकाको नाम ....पालिका वडा नं ....

आपूर्तिकर्ताको नाम ....

ठेगाना ....

सम्पर्क नं ....

तल उल्लेखित शर्तअनुसार तालिका क बमोजिमका खाद्य सामग्रीहरु खरिद तथा आपूर्ति गर्न दुवै पक्ष मञ्जुर भइ सम्झौता यो सम्झौता आज .... का दिन माथि भनिएका विद्यालय र पालिका र आपूर्तिकर्ता बिच सम्मन्न भएको छ।

तालिका क : खरिद तथा आपूर्ति गरिने खाजा सामग्रीहरु

क. स.	खाद्य सामग्री	खाद्य सामग्रीको प्रकार	जम्मा परिणाम	एकाइ मूल्य दर रु	जम्मा मूल्य रु	आपूर्ति समय र तरिका
(क) अन्न						
(ख) दाल तथा गेडागुडी						
(ग) हरियो सागपात						
(घ) अरु तरकारी						
(ङ) जरा तथा कन्दमुल						

(च) फलफुल						
(छ) बदाम						
(ज) अण्डा						

सम्झौता मान्य हुने अवधि :

१. खाद्य सामग्रीको परिमाण:

आपूर्तिकर्ताले निर्धारित समय तालिका अनुसार तोकिएको परिमाणमा खाद्य सामग्रीहरु विद्यालयलाई आपूर्ती गर्ने छ । जुन तालिका क मा उल्लेख गरे अनुसार हुनेछ ।

२. दरभाउ तथा मूल्य:

दुवै पक्षले सहभागी गरे अनुसार आपूर्तिकर्ताले विद्यालयलाई उपलब्ध गराउने विभिन्न खाद्य सामग्रीको एकाइ मूल्य दर तालिका क मा उल्लेख गरे अनुसार हुनेछ ।

३. ढुवानी खर्च:

आपूर्तिकर्ताले विद्यालयसम्म खाद्य सामग्री ढुवानी गरेवापत सहकारी तथा समूह र विद्यालय बिचको आपसी सम्झौतामा तोके बमोजिमको रकम थप पाउनें छ जुन स्थानीयस्तरमा प्रचलित दररेट अनुरुप निर्धारण गरिनेछ ।

४. असमर्थताको पूर्व सुचना भरपाई:

कुनै कारणले निर्धारित समय तालिकामा खाद्य सामग्री आपूर्ति गर्न नसक्ने कारण सहित आपूर्तिकर्ताले कम्तीमा एक हप्ता अगाडी विद्यालयलाई सोको जानकारी गराउनु पर्नेछ । प्रत्येक पटक आपूर्ति भएका खाद्य सामग्री बुझे बुझाएको ढाँचा १ बमोजिमको आपूर्तिपत्र लिने र दिने गर्नुपर्ने छ ।

५. खाद्य सामग्रीको निरिक्षण जाँचः
खाद्य सामग्री आपूर्ति समयमा विद्यालयबाट तोकिएको व्यक्तिले खाद्य सामग्रीको निरिक्षण जाँच गर्ने छ । कुनै सामग्री खराब पाइएमा आपूर्ति पत्रमा जनाइ त्यस्ता सामग्री स्वीकार नगरी फिर्ता गरिनेछ ।

६. खाद्य सामग्रीको भुक्तानी:
आपूर्तिकर्ताले कम्तीमा एक महिना अगाडी आपूर्ति भएका आद्य सामग्रीको बिल भुत्तलानीका लागि विद्यालयलाई पठाउने छ । विद्यालयले बीजक (Invoice) बाट बैङ्क मार्फत बिलको भुक्तानी पर्ने छ ।

७. मूल्यमा भिन्नताः
प्राकृतिक प्रकोप, सुखा खडेरी, सङ्कटासन्न स्थिति जस्ता अपवादका परिस्थिति बाहेक सम्झौता मूल्य रकममा परिवर्तन हुने छैन । त्यस्तो अपवादका परिस्थितिमा दुवै पक्षबिच छलफल गरिनेछ ।

८. मध्यस्थानकर्ता खाद्य सामग्री खरिद तथा आपूर्तिका क्रममा कुनै विवाद उत्पन्न भएमा विवादको समाधान तथा मध्यस्थताका लागि कुनै एक तेस्रो पक्षलाई मध्यस्थकर्ता नियुक्त गरिने छ ।

आपूर्तिकर्ताका तर्फबाट नाम :
सहि :
मिति र स्थान :
विद्यालयको तर्फबाट नाम :
सहि :
विद्यालय :
साक्षी नाम :
सहि :
मिति र स्थान :

आज्ञाले
नाम : मणिराम खराल
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत