

നം.എൻ.എം.1/38572/13/ഡി.പി.ഐ

പൊതു വിദ്യാഭ്യാസ ഡയറക്ടറുടെ
കാര്യാലയം, തിരുവനന്തപുരം.
തീയതി : 30/10/2013.

സർക്കുലർ

വിഷയം:-പൊതു വിദ്യാഭ്യാസം- ഉച്ചഭക്ഷണ വിതരണം ശുചിത്വപുർണ്ണമാക്കു
ന്നതു സംബന്ധിച്ചുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ -സംബന്ധിച്ച്

സൂചന :- ഈ ഓഫീസിലെ 30-05-2013, 18-07-2013 എന്നീ തീയതികളിലെ
ഇതേ നമ്പർ സർക്കുലർ.

സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതിപ്രകാരം കുട്ടികൾക്ക് ഉച്ചഭക്ഷണം വിതരണം
ചെയ്യുമ്പോൾ പാലിക്കേണ്ട ശുചിത്വത്തെ കുറിച്ച് സൂചന സർക്കുലർ പ്രകാരം
നിർദ്ദേശം നൽകിയിരുന്നു.

സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണ പരിപാടി കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിലവാര നിയമത്തിലെ
ചട്ടങ്ങളും, നിയന്ത്രണങ്ങളും അനുസരിച്ച് നടപ്പിലാക്കുന്നു എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന
തിന് കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സ്റ്റാന്റേർഡ് അതോറിറ്റി നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്ന സാഹചര്യ
ത്തിൽ ഉച്ചഭക്ഷണ വിതരണത്തിന് മേൽനോട്ടം വഹിക്കുന്ന പ്രഥമാദ്ധ്യാപകർ,
അദ്ധ്യാപകർ, നൂൺഫീഡിംഗ് കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങൾ, ജില്ല/സബ്ജില്ലാതല ഉദ്യോഗ
സ്ഥൻമാർ എന്നിവരുടെ സത്വര ശ്രദ്ധയ്ക്കായി താഴെപ്പറയുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾകൂടി
പുറപ്പെടുവിക്കുന്നു.

1. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ റഗുലേഷൻ ആക്ട് പ്രകാരം സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണം വിതരണം
ചെയ്യുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് സ്കൂളിലെ സീനിയർ ടീച്ചറെ
ചുമതലപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. പ്രസ്തുത ടീച്ചർ സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതി
യുടെ നടത്തിപ്പിനായിട്ടുള്ള സ്കൂൾ ഫീഡിംഗ് കമ്മിറ്റിയിൽ അംഗമായിരിക്ക
ണം.

2. സ്കൂൾ ഫീഡിംഗ് കമ്മിറ്റിയിൽ പ്രൈമറി ആരോഗ്യ കേന്ദ്രത്തിലെ ഡോക്ടർ, സ്കൂൾ കുട്ടികളുടെ പ്രതിനിധി, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ റഗുലേഷൻ ആക്ട് പ്രകാരം സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന് ചുമതലപ്പെടുത്തിയ സ്കൂളിലെ സീനിയർ ടീച്ചർ എന്നിവരെ കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തണം.
3. സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിനു മുമ്പ് സ്കൂൾ പ്രഥമാദ്ധ്യാപകൻ അല്ലെങ്കിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ റഗുലേഷൻ ആക്ട് പ്രകാരം സ്കൂൾ ഉച്ചഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്നുണ്ടോ എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന് നിയോഗിക്കപ്പെട്ട ടീച്ചറോ അന്നന് പാചക ചെയ്യുന്നതിന് തയ്യാറാക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം, അടുക്കളയുടെ ശുചിത്വം എന്നിവ പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പ് വരുത്തേണ്ടതാണ്.
4. സ്കൂൾ അധികൃതർ ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഡിപ്പാർട്ടുമെന്റിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
5. ആഹാരം പാചകം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ വാങ്ങുന്നത് അംഗീകൃത ലൈസൻസ് ഉള്ളതോ, ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ആക്ട് പ്രകാരം രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുള്ള സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നോ ആയിരിക്കണം. വാങ്ങുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ വിവരം ഒരു രജിസ്റ്ററിൽ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. വാങ്ങിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ സാധനങ്ങൾ എലി, പാറ്റ തുടങ്ങിയ ക്ഷുദ്രജീവികൾ കയറാതെ അടപ്പുള്ള പാത്രങ്ങളിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
6. വാങ്ങിയ്ക്കുന്ന സാധനങ്ങൾ ഗുണനിലവാരം ഇല്ലാത്തതാണെങ്കിൽ അത് സർക്കാർ സ്ഥാപത്തിൽ നിന്നാണെങ്കിലും സമീപത്തെ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസറെ അറിയിക്കേണ്ടതാണ്.
7. സമീപത്തെ ഫുഡ്സേഫ്റ്റി ഓഫീസറുടെ ടെലഫോൺ നമ്പർ കുട്ടികൾക്ക്/ മാതാപിതാക്കൾക്ക് അറിയുന്നതിലേയ്ക്കായി സ്കൂളിലെ പ്രധാനഭാഗങ്ങളിൽ പതിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

8. അടുകൂലയും പരിസരവും കൃത്യമായി അടർന്നു വീഴാത്ത രീതിയിൽ പ്ലാസ്റ്റർ ചെയ്ത്, വൈറ്റ് വാഷ് ചെയ്ത് ചിലന്തി വല, മറ്റ് അഴുക്കുകൾ ഒന്നുമില്ലാതെ സൂക്ഷിക്കണം.
9. അടുകൂളഭാഗത്തുള്ള ഓടകളിലോ, തറയിലോ ഒരു കാരണവശാലും വെള്ളം കെട്ടിനിൽക്കുകയോ, കൊതുകു്, പുഴുക്കൾ തുടങ്ങിയവ കാണപ്പെടുന്ന രീതിയിൽ വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യമോ ഒരു തരത്തിലും ഉണ്ടാവാൻ പാടില്ലാ.
10. വേസ്റ്റ് പാത്രങ്ങളിലെ മാലിന്യങ്ങൾ ദിവസവും നീക്കം ചെയ്ത് വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കണം
11. കക്കൂസുകൾ, കുളിമുറികൾ എന്നിവ അടുകൂള ഭാഗത്തുനിന്ന് നിശ്ചിത അകലം പാലിക്കേണ്ടതാണ്. അണുനാശക വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച് കഴുകി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്.
12. ഡ്രെയിനേജ് പൂർണ്ണമായി അടച്ചിരിക്കണം
13. സ്കൂളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം പാനയോഗ്യമായിരിക്കണം. അതിനുള്ള കെമിക്കൽ, മൈക്രോ ബയോളജിക്കൽ പരിശോധന കാലാനുസൃതമായി ഇടവേളകളിൽ അംഗീകൃത ലാബുകളിൽ ടെസ്റ്റിന് വിധേയമാക്കി രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
14. എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും കൃത്യമായ അടപ്പുകളോടേയും ഈർപ്പമില്ലാതെയും സൂക്ഷിക്കണം.
15. അടുത്ത മൂന്ന് മാസത്തിനുള്ളിൽ, ആഹാര സാധനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന എല്ലാ വ്യക്തികൾക്കും പകർച്ച വ്യാധി ഉണ്ടോ/ഇല്ലയോ എന്ന് പരിശോധിച്ച് പരിശോധന രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കണം. ഇതുകൂടാതെ മെഡിക്കൽ സർജനിൽ കുറയാത്ത ഗവൺമെന്റ് ഡോക്ടർ നിയമാനുസൃതം നൽകിയ മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റും എല്ലാ പാചക തൊഴിലാളികൾക്കും ഉണ്ടായിരിക്കണം.

16. പകർച്ച വ്യാധികൾ ഉള്ള തൊഴിലാളികളെ ജോലിയിൽ നിന്നും മാറ്റി നിർത്തേണ്ടതാണ്. ജോലി സമയത്ത് ശരീരഭാഗങ്ങളിലോ, തലയിലോ ചൊറിയുന്നത് ഒഴിവാക്കണം. കൃത്രിമ നഖങ്ങളും ഇളകുന്ന തരത്തിലുള്ള ആരേണങ്ങളും ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്ന സമയത്ത് ഒഴിവാക്കേണ്ടതാണ്.
17. ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്ന അവസരത്തിൽ ചവയ്ക്കുന്നതും തുപ്പുന്നതും, പുകവലിക്കുന്നതും ഒഴിവാക്കണം.
18. കീടനാശിനികളും അണുനാശിനികളും ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്ന സ്ഥലത്തിനും, പാചകംചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്തിനും ദൂരെയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
19. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ വേഷം വൃത്തിയുള്ളതായിരിക്കണം.
20. ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്ത് തൊഴിലാളിയെ താമസിപ്പിക്കുകയോ, അവരുടെ വസ്ത്രങ്ങളും മറ്റും സൂക്ഷിക്കുകയോ ചെയ്യാൻ പാടില്ല.
21. തുറസ്സായ സ്ഥലത്ത് ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യൽ, സംസ്കരണം കൈകാര്യം ചെയ്യൽ ഇവ ഒഴിവാക്കണം.

ഒപ്പ്
പൊതുവിദ്യാഭ്യാസ ഡയറക്ടർ

//അംഗീകാരത്തോടെ//


സുപ്രണ്ട്

പകർപ്പ്

1. വിദ്യാഭ്യാസ ഉപഡയറക്ടർമാർ
2. ജില്ലാ വിദ്യാഭ്യാസ ഓഫീസർമാർ
3. ഉപജില്ലാ വിദ്യാഭ്യാസ ഓഫീസർമാർ

വൈ.പി.