चौरजहारी नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
चौरजहारी, रुकुम (पश्चिम)
कर्णाली प्रदेश, नेपाल
०८८-४०११४६

पत्र संख्या :- २०७७/०७८ मिति :- २०७७/०८/१८

चलानी नम्बर :-

विषय :- सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन सम्बन्धमा ।

श्री सामुदायिक विद्यालयहरु (सबै),
चौरजहारी नगरपालिका, रुकुम (पश्चिम) ।

प्रस्तुत विषयमा यस नगरपालिकाको स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुसार यस नगरपालिका अन्तर्गतका सामुदायिक विद्यालयहरुमा प्रारम्भिक बाल विकास कक्षादेखि कक्षा ५ सम्म अध्ययनरत बालबालिकाहरुका लागि प्रति विद्यार्थी दैनिक रु १५।- का दरले वृहत पोषक तत्व (क्यालोरी, प्रोटीन, फ्याट लगायत) र सूक्ष्म पोषक तत्व (आयोडिन, आइरन, जिङ्क, भिटामिन ए, भिटामिन बि लगायत) समावेश भएको दिवा खाजा उपलब्ध गराउनुपर्ने भएकोले यस नगरपालिका अन्तर्गतका दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन हुने सम्पूर्ण सामुदायिक विद्यालयहरु (कक्षा ६ भन्दामाथि मात्र चलेका विद्यालय बाहेक) ले स्थानीय तथा प्रदेश तहमा सशर्त अनुदान एवम् शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाइबाट कार्यान्वयन हुने कार्यक्रमसँग सम्बन्धित कार्यक्रम कार्यान्वयन पुस्तिका (आर्थिक वर्ष २०७७/७८) को अनुसूची ४ मा उल्लेखित दिवा खाजाको मापदण्ड, गुणस्तर र व्यवस्थापन नमूना एवम् सोही पुस्तिकाको पाना नं. १७ (क्रियाकलाप नं. २.७.११.१ तोकिएका विद्यार्थीको दिवा खाजाका लागि विद्यालयलाई अनुदान) उल्लेखित व्यवस्था र नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयबाट जारी सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७६ बमोजिम यसैसाथ संलग्न **अनुसूची १** मा उल्लेखित खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्थापन तरिका, **अनुसूची २** मा उल्लेखित खाजा तयारी तथा वितरण र **अनुसूची ३** मा उल्लेखित दिवा खाजाका मेनुको खाद्य टोकरी (एक दिनको खाजामा चाहिने खाद्य वस्तुको परिमाण) का केही नमूनाहरु समेत अध्ययन गरी उल्लेखित खाद्य सामग्री खरिद तथा व्यवस्थापन तरिका, खाजा तयारी तथा वितरण मोडेल र दिवा खाजाको मेनुमध्ये सामुदायिक विद्यालयहरुको लागि कुन उपयुक्त हुन्छ, सो समेत एकीन गरी सात (७) दिनभित्र राय सुझावसहित विद्यालय व्यवस्थापन समितिको निर्णय समेत गराई जानकारी उपलब्ध गराईदिनु हुन अनुरोध छ । साथै विद्यालय स्वयम्ले खाद्य सामग्री खरिद, खाजा तयारी तथा व्यवस्थापन

चौरजहारी नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
चौरजहारी, रुकुम (पश्चिम)
कर्णाली प्रदेश, नेपाल
०८८-४०११४६

गर्ने भएमा सोको लागि आवश्यक तयारी (दिवा खाजाको लागि भान्सा घर निर्माण, धुवाँरहित चूलो, आवश्यक भाँडावर्तन तथा अन्य आवश्यक व्यवस्थापकीय कार्यहरुसमेत) यथाशीघ्र गर्नुहुन अनुरोध छ ।

....
रामबहादुर के.सी.
नि. प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

बोधार्थ

श्री शिक्षा, युवा तथा खेलकूद शाखा : दिवा खाजा कार्यक्रमको लागि पत्रमा उल्लेख भए अनुसार आवश्यक तयारी गरी एवम् विद्यालयहरुलाई सो सम्बन्धमा सहजीकरण समेत गरी प्रतिवेदन पेश गर्ने ।
श्री वडा कार्यालयहरु (सबै) : दिवा खाजा कार्यक्रमको लागि वडाको कार्यक्षेत्र पर्ने विद्यालयमा आवश्यक समन्वय गरी सहजीकरण गर्ने ।

अनुसूची १

खाद्य सामग्री खरिद तथा व्यवस्थापनका तरिका

१. विद्यालय केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन तरिका

(क) विद्यालय केन्द्रित (In-source) खरिद व्यस्थापन मोडेल : यस तरिकामा विद्यालयलाई तोकिएको खाजा परिकारहरू (मेनु) लाई चाहिने आवश्यक खाद्य सामग्रीहरूको खरिद विद्यालयले प्रत्यक्ष रूपमा आफै गर्दछ । यस मोडेलमा खरिद व्यवस्थापनको मुख्य जिम्मेवारी विद्यालय व्यवस्थापन समितिको भएतापनि विद्यालय, शिक्षक, प्रधानाध्यापक र तोकिएको भान्से पनि खरिद प्रक्रिया संलग्न पाइन्छ । विद्यालय खाद्य सामग्रीहरु खरिदका लागि पसल, आपूर्तिकर्ता अथवा किसानको खोजि गरी चाहिने सामग्रीहरु दैनिक वा साप्ताहिक रुपमा खरिद गरेर आफै ल्याउदछ । विद्यालयले खाद्य सामग्रीहरुको भण्डारण र रेखदेख पनि गर्ने गर्दछ । यो खरिद मोडेल साना विद्यालयहरुका लागि बढि उपयुक्त हुन्छ । तथापि नेपालमा बढि प्रचलनमा रहेको यस मोडेलमा शिक्षक र प्रधानाध्यापक देखिएकाले पठनपाठनमा असर पर्न सक्ने देखिन्छ ।

(ख) विद्यालय केन्द्रित तेस्रो पक्षद्धारा (Out-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल : यो विद्यालय केन्द्रित खरिद मोडेलमा विद्यालयको संलग्नता अप्रत्यक्ष रुपमा हुने गर्दछ । खाद्य सामग्रीहरुको आपूर्ति तेस्रो पक्षले गर्दछ । तेस्रो पक्ष स्थानीय सहकारी, आमा समूह वा अन्य इच्छुक पक्ष हुन सक्छ । आमाहरुको समूह तयार भएमा त्यसलाई पहिलो प्राथमिकता दिनुपर्ने हुन्छ । स्थानीय कृषकको उत्पादनलाई विशेष प्राथमिकता, स्थानीय सरोकारवालाको सहभागितामा संयुक्त रुपमा सामग्रीको मूल्य निर्धारण गरिन्छ । यस मोडेलमा विद्यालयलाई कुनै किसिमका कार्यभार नहुने भएकोले पठनपाठनमा पनि खासै असर हुँदैन । तेस्रो पक्ष अझै बालबालिकाहरुको अभिभावक समेत हुन सक्ने भएपछि दुवै पक्षबीच नियन्त्रण र सन्तुलन भई कार्यक्रमको प्रभावकारिता पनि राम्रो हुन सक्छ ।

२. स्थानीय तह केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन तरिका

(क) स्थानीय तह केन्द्रित आफैद्धारा (In-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल : विकेन्द्रीकृत यस मोडेलमा खरिदको लागि सम्पूर्ण जिम्मेवारी स्थानीय तह आफैले लिन्छ । तोकिएको मेनुको आधारमा आफ्नो मातहतका सम्पूर्ण विद्यालयहरुको लागि निकालिएको खाद्य सामग्रीहरुको मागसूचि अनुसार स्थानीय तहले प्रचलित खरिद प्रक्रियाको मापदण्ड अपनाई आफैं खाद्य सामग्री खरिद गर्दछ । खरिद भएको सामग्रीहरुको उपयुक्त स्थानमा गोदाम व्यवस्थापन, भण्डार तथा रेखदेख गर्ने काम पनि स्थानीय तहकै हुन्छ । निश्चित अवधिमा सामान खरिद गर्ने र महिनैपिच्छे अथवा दुई महिनाको एकपटक विद्यालयहरुलाई खाद्य सामग्री वितरण गर्ने व्यवस्था स्थानीय तहले मिलाउँछन् । यसका लागि केही दक्ष जनशक्तिको आवश्यकता (भण्डार तथा रेखदेख वितरणको लागि) पर्न सक्दछ । साथै, वितरणको लागि

चौरजहारी नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
चौरजहारी, रुकुम (पश्चिम)
कर्णाली प्रदेश, नेपाल
०८८-४०११४६

यातायातको व्यवस्था पनि गर्नुपर्ने हुन्छ । नेपाल खाद्य सामग्री आपूर्तिमा प्रयोग भईरहेको दिवा खाजासँग मेल खाने यो मोडेल संघीय संरचना भएको तथा दिवा खाजा व्यवस्थापन संसारमै अग्रस्थान रहेको ब्राजिलमा अभ्यासमा छ ।

(ख) स्थानीय तह केन्द्रित तेस्रो पक्षद्धारा (Out-source) खरिद व्यवस्थापन मोडेल : स्थानीय तहमार्फत नै व्यवस्थापन हुने यस मोडेलमा स्थानीय तह प्रत्यक्ष रुपमा संलग्न नभई तेस्रो पक्षमार्फत आफ्नो मातहतका सबै विद्यालयहरुको लागि तोकिएको समयमा आपूर्ति गर्ने गरी व्यवस्थापन मिलाउँदछ । यसमा स्थानीय तहलाई गोदाम तथा अन्य जनशक्तिको व्यवस्थापन गर्नु पर्दैन । यसमा पनि माथिको जस्तै तेस्रो पक्षलाई जिम्मेवारी आवश्यक कानूनी मापडण्ड पूरा गरी मात्र सम्झौता गर्नुपर्नेछ । अघिल्लो मोडेलभन्दा स्थानीय कृषिलाई प्रोत्साहन गर्ने सम्भावना बढि रहेको यो मोडेल स्थानीय कृषि शाखालाई परिचालन गरी सहकारीमार्फत स्थानीय कृषकहरुलाई ज्ञान, प्रविधि तथा अन्य सहयोग दिएर प्रोत्साहन गर्न सकिन्छ । कृषि उत्पादन अझ Neglectd Crops and species लाई बृद्धि गरी कृषि अर्थतन्त्रलाई टेवा पुग्ने गरी स्थानीय कार्यक्रम तर्जुमा गर्न सकिन्छ ।

२०७८/०८/१८

चौरजहारी नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
चौरजहारी, रुकुम (पश्चिम)
कर्णाली प्रदेश, नेपाल
०८८-४०११४६

अनुसूची २

खाजा तयारी तथा वितरण तरिका

१. अभिभावक (आमा) समूह मार्फत : विद्यालयमा खाजा तयारी र वितरणका लागि बालबालिकाहरुका अभिभावकलाई नै परिचालन गर्ने एउटा उत्तम विकल्प हो । यसमा विद्यालयमा पढ्ने बालबालिकाहरुका अभिभावक (खास गरेर आमाहरु) सम्मिलित एउटा समूह बनाईन्छ । यो समूहको सबै सदस्यहरुलाई (एकपटकमा एकदेखि चार जनासम्म) पालैपालो (दैनिक साप्ताहिक रुपमा) विद्यालयमा आई खाजा पकाउने जिम्मेवारी तोकिएको हुन्छ । यो मोडेल साना विद्यालय (५० जनासम्म विद्यार्थी भएको) को लागि बढि उपयुक्त हुन्छ ।

२. सुविधासहितको नियुक्त गरिएको भान्सेमार्फत

मध्यम आकारका विद्यालयहरु (५० देखि माथि १५० सम्म विद्यार्थी सङ्ख्या भएको) को हकमा उपयुक्त देखिने यस मोडेलमा विद्यालयले स्थानीय तह तथा अभिभावकहरुको सहयोगमा तोकिएको मापदण्ड अनुसारको भान्से नियुक्ति गरिन्छ । भान्सेले नै खाजा तयार गरी शिक्षकहरुको सहयोगमा बालबालिकालाई खाजा वितरण गर्दछ । भान्सेहरुको लागि केही पारिश्रमिकको व्यवस्थापन गरिएको हुन्छ ।

३. केटरिङ मार्फत खरिद र वितरण :

३.१ विद्यालय केन्द्रित केटरिङ मोडेल : यो माडेलमा विद्यालयले खाजा तयारीको जिम्मा तेस्रो पक्षलाई (खास गरेर नजिकको पसल अथवा आमा समूहलाई) दिन्छ । यसमा विद्यालयले रकम तेस्रो पक्षलाई उपलब्ध गराई खाना तयार गरी विद्यालयलाई खानेकुराको आपूर्ति तथा वितरण गर्दछ । यस मोडेलमा विद्यालयमा परिश्रम गर्नुपर्दैन । त्यसकारण विद्यालयको लागि सहज मोडेलको रुपमा चिनिन्छ ।

३.२ स्थानीय तह केन्द्रित केटरिङ (केन्द्रीकृत भान्सा) मोडेल :

यो केटरिङ मोडेलमा विद्यालयहरुको तर्फबाट स्थानीय तहले नै तस्रो पक्षसँग सम्झौता गर्दछ । यो सहमति अनुसार तेस्रो पक्षले तोकिएको खाना परिकारको सूचि अनुसार विद्यालयहरुलाई तयारी खाजा आपूर्ति गर्दछ । सामान्यतया एउटै ठूलो भान्सामा पाक्ने र पाकेको खाना विद्यालयहरुमा वितरण हुने यस मोडेललाई केन्द्रीकृत भान्सा मोडेल पनि भनिन्छ । नेपालको केही स्थान र भारतमा सबैभन्दा लोकप्रिय यो मोडेलमा प्रत्येक बालबालिकाले गुणस्तरको खानेकुरा खान्छन् । एउटै भान्सामा खानेकुरा पाक्ने भएकाले एउटै गुणस्तर र परिकार सबैलाई सुनिश्चितता हुन्छ । तेस्रो पक्षलाई परिचालन गरी पर्याप्त तथा गुणस्तरीय दिवा खाजाको व्यवस्था गर्न सकिन्छ । यसमा धार्मिक तथा सामाजिक संघसंस्थाहरुलाई जिम्मेवार गराई परिचालन गर्न पनि सकिन्छ ।

चौरजहारी नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
चौरजहारी, रुकुम (पश्चिम)
कर्णाली प्रदेश, नेपाल
०८८-४०११४६

अनुसूची ३
दिवा खाजाको मेनुको खाद्य टोकरी (एक दिनको खाजामा चाहिने खाद्यवस्तुको परिमाण) का केही नमूनाहरु

(क) पोषण स्रोत सहितको खाद्य टोकरी -१

विभिन्न खाद्य समूहहरु	पहाडि क्षेत्रका लागि खाद्य टोकरी	परिमाण (ग्राम)
प्रोटिन स्रोत	बोडि	७०
कार्वोहाइट्रेड	फापर	६०
तरकारी	तोरी साग	२५
फलफुल	मझौला दाना सुन्तला	९०
खाने तेल	खाने तेल	१०
मसला	नुन	१ चिम्टि

(ख) खाद्य परिकारको विवरण -१

	सामग्री	तौल परिमाण (ग्राम)	जम्मा खर्च रु
परिकार १ : भुटेको मकै र तरकारी	मकै	५०	२.५
	फर्सिको मुन्टा	५०	०
	स्याउ	३०	४.५
	पाकेको केरा	१००	१.३५
	फर्सि	४०	१.२
	sweet potato green leaves	१५	०
	sponge	५०	०
	जम्मा	२६५	९.५५
परिकार २ : जाउलो	सामग्री	तौल परिमाण (ग्राम)	जम्मा खर्च रु
	चामल	६०	३.६
	चना	२०	२.४
	कालो दाल	३०	४.५
	rape leaves	३०	०
	Ammaranth (tender)	२०	०.७
	गाजर	१५	०.६
	धनिया पात	५	०.२५
	जम्मा	१८०	१२.५
परिकार ३ :	सामग्री	तौल परिमाण (ग्राम)	जम्मा खर्च रु
	मुरलि मकै	६०	०
	आलु	२०	०

चौरजहारी नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय
चौरजहारी, रुकुम (पश्चिम)
कर्णाली प्रदेश, नेपाल
०८८-४०११४६

च्याखला	चना	४०	४.८
	भिण्डि	३०	१.२
	भैसिको दुध	१५०	८.२५
	कर्कलाको पात	१०	०
	जम्मा	३१०	१४.२५
परिकार ४ : भुटेको च्युरा र तरकारी	सामग्री	तौल परिमाण (ग्राम)	जम्मा खर्च रु
	आलु	३०	२.५
	चना	२०	०
	लौका	१०	४.५
	टमाटर	१०	१.३५
	पाकेको केरा	५०	१.२
	कर्कलाको पात	२०	०
	टाइचिन च्युरा	१००	०
	Amaranth (Spied) लट्टेको साग	२०	०.७
	सुकेको केराउ	४०	०
	जम्मा	३००	६.०९९
परिकार ५ : पुरि तरकारी	सामग्री	तौल परिमाण (ग्राम)	जम्मा खर्च रु
	गँहुको पिठो	७०	०
	आलु	२०	०.७
	चना	२०	३
	फुलगोपि	५०	०
	टमाटर	१५०	१.७५
	भिण्डि	५०	२
	सिमि	५०	०
	पालुङ्गो	१५	०
	जम्मा	३३०	७.४५
परिकार ६ : खिचडी	सामग्री	तौल परिमाण (ग्राम)	जम्मा खर्च रु
	चामल	४०	२.४
	कालो दाल	५०	७.५
	कर्कलाको पात	३०	०
	तरुल	५०	०
	हरियो तरकारी	५०	०
	जम्मा	२२०	९.९०