



जुनीचाँदे गाउँ कार्यपालिकाबाट मिति २०८२। ०२। ०८ गते स्वीकृत

जुनीचाँदे गाउँपालिकाको स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम निर्देशिका २०८२

नेपालको संविधान बमोजिम आधारभूत तथा माध्यमिक तहसम्मको शिक्षाको सञ्चालन तथा व्यवस्थापन गर्ने जिम्मेवारी स्थानीय तहको रहेको, आधारभूत तहसम्मको शिक्षालाई गुणस्तरीय, निःशुल्क तथा अनिवार्य गराउन प्रत्येक विद्यालयमा प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा ५ सम्मका बालबालिकाहरूलाई दिवा खाजाको व्यवस्था गरिएको, दिवा खाजा कार्यक्रमलाई सहजीकरण गर्ने उद्देश्यले नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयले सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका २०७६ कार्यान्वयनमा ल्याएकोले सोका आधारमा जुनीचाँदे गाउँपालिका यस कार्यक्रमलाई थप उद्देश्यमुलक, प्रभावकारी र सुव्यवस्थित बनाउन आवश्यक रहेकोले स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ को दफा १०२ को उपदफा २ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी जुनीचाँदे गाउँकार्यपालिकाको को मिति २०८२।। गते बसेको बैठकले स्वीकृत गरी यो निर्देशिका जारी गरिएको छ ।

परिच्छेद - १

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:

क. यो कार्यविधिको नाम जुनीचाँदे गाउँपालिका विद्यालय दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापन सम्बन्धी निर्देशिका, २०८२ रहेको छ ।

ख. यो निर्देशिका गाउँ कार्यपालिकाको बैठकबाट स्वीकृत भएको मितिबाट प्रारम्भ हुनेछ ।

ग. यो निर्देशिका विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम लागु भएका विद्यालय तथा प्रारम्भिक बालविकास केन्द्रहरूको हकमा मात्र लागु हुनेछ ।

के. ज. रा. रा. रा.
सचिव

२. परिभाषा:

क. " दिवा खाजा " भन्नाले विद्यालयमा विद्यार्थीहरूका लागि व्यवस्था गरिएको स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई सम्झनु पर्दछ ।

ख. "प्रधानाध्यापक" भन्नाले सामुदायिक विद्यालयको प्रधानाध्यापक वा प्रधानाध्यापकको जिम्मेवारी लिएको शिक्षक सम्झनु पर्दछ । सा शब्दले निजी तथा संस्थागत विद्यालयका प्रमुखलाई समेत जनाउँदछ ।

ग. "दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति" भन्नाले जुनीचाँदे गाउँपालिका स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन निर्देशिका २०८२ को दफा १७ र २५ बमोजिम दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न गठन गरिएको समिति सम्झनु पर्दछ ।

घ. "मेनु" भन्नाले विद्यालयमा विद्यार्थीलाई खाजा खुवाउने प्रयोजनका लागि स्थानीय कृषि उत्पादन प्रयोग गरी तोकिएको पोषण मापदण्ड पुरा गर्ने गरी पालिका स्तरमै बनाइएको प्रत्येक वार अनुसारको खाजा तालिकालाई सम्झनु पर्दछ ।

ङ. " गाउँपालिका" भन्नाले जुनीचाँदे गाउँपालिका जाजरकोटलाई सम्झनु पर्दछ ।

च. " अध्यक्ष" भन्नाले दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिको अध्यक्ष सम्झनु पर्दछ ।

परिच्छेद - २

३. विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको परिचय:

बालबालिकाको ६ वर्षको उमेरसम्म हुने मस्तिष्क विकासको मुख्य चरणमा हुने वृद्धि र विकासका लागि खाना अनिवार्य तत्व हो । एउटा बालकले खानाबाट प्राप्त गर्नुपर्ने कुल पौष्टिकता मध्ये कम्तिमा ३० प्रतिशत दिवा खाजाबाट प्राप्त गर्नुपर्ने भन्ने अन्तरास्ट्रिय मान्यतालाई आत्मसात् गर्दै नेपाल सरकारले आ.व. २०७७।७८ देखि देशभरका सबै सामुदायिक विद्यालयमा अध्ययन गर्ने प्रारम्भिक बाल विकास देखि पाँच कक्षासम्मका सबै विद्यार्थीका लागि दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि साविकको कर्णाली अञ्चलका ५ जिल्लाका लागि प्रति विद्यार्थी २० रुपैयाँका दरले र बाँकी ७२ जिल्लाका लागि प्रतिविद्यार्थी १५ रुपैयाँका दरले वार्षिक रूपमा १८० दिनमा नबढ्ने गरी नेपाल सरकारले स्थानीय तहमार्फत तोकिएको प्रक्रिया पूरा गरी 'सशर्त अनुदान' का रूपमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि बजेट विनियोजन गरेको छ ।

४. विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका उद्देश्यहरू:

आधारभूत तहका बालबालिकाको भोक न्यूनीकरण, पोषण तथा स्वास्थ्य स्थितिमा सुधार गरी शैक्षिकस्तर अभिवृद्धि गर्ने दिव्यकर्मलिन लक्ष्यका साथ सञ्चालित दिवा खाजा कार्यक्रमका मुख्य उद्देश्यहरू निम्नानुसार रहेका छन् ।

क. विद्यालयमा विद्यार्थीको नतिजामूखी उपस्थिति बढाउने ।

ख. विद्यार्थीको पोषण तथा स्वास्थ्यमा सुधार गर्ने ।

ग. विद्यालय विचमै छोडने प्रवृत्तिमा कमी ल्याउने ।

घ. स्थानीय कृषि उपजलाई बढाएर विद्यालय तथा कृषि उत्पादन विच सम्बन्ध स्थापित गरी कृषि प्रतिफल बढाउने ।

ड. स्थानीय अर्थतन्त्रमा टेवा पुर्याउने ।

च. विद्यालय उमेर समूहका विद्यार्थीहरूको विद्यालयको पहुँचमा बढि गर्ने ।

५. लक्षित समूह

क) गाउँपालिका तथा संघीय सरकारले तोकेको सबै सामुदायिक विद्यालयका सबै विद्यार्थी यस कार्यक्रमको लक्षित समूह हुनेछन् ।

ख) स्थानीय स्तरमा खाद्यान्न उत्पादन गर्ने कृषकहरू तथा स्थानीय स्तरमा गठन गरिएको कृषक समूह, कृषि सहकारीहरू पनि यस कार्यक्रमको लक्षित समूह मानिने छ ।

ग) स्थानीय कृषक समूह तथा सहकारीले खाद्यान्न आपूर्ति गर्न असमर्थ भएको वेलामा आपूर्ति गर्ने अन्य आपूर्तिकर्ताहरू जस्तै फर्म तथा क्याटरिङ्ग सुविधा पुर्याउने व्यक्तिहरू पनि यस कार्यक्रमका लक्षित समूह हुन् ।

६. दिवा खाजा कार्यक्रमले पार्ने प्रभाव

दिवा खाजा कार्यक्रमले यस नगरपालिकामा बाल विकास देखि कक्षा ५ सम्म अध्ययनरत सामुदायिक विद्यालयका करिब ४ हजार ५ सय बालबालिकालाई प्रत्यक्ष प्रभाव पारेको छ र भविष्यमा संघीय सरकारको क्रमसः कक्षा थप गर्दै जाने लक्ष्य भएको हुँदा थप विद्यार्थीहरू पनि लाभान्वित हुने हुँदा यसका बहुआयामिक प्रभाव छन् ।

१. अध्ययनहरूले विद्यार्थीको विद्यालय भर्ना, कक्षामा उपस्थिति दर, कक्षा पूरा गर्ने दर र सिकाइ उपलब्धिमा वृद्धि देखाएको,

२. विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७ मा उल्लेख भएअनुसार सन् २०१८ मा नेपालमा गरिएको अध्ययनले दिवा खाजा खुवाएका विद्यार्थी दिवा खाजा नखुवाएको विद्यार्थीको तुलनामा ०.८८ प्रतिशत विद्यालयमा बढी समय टिकेको,

३. नेपालमा दिवा खाजा कार्यक्रममा भएको प्रत्येक डलर बराबरको लगानीले ५.२ डलर बराबरको प्रतिफल दिने कुरा लाभ लागत विश्लेषणले देखाएको,

४. हरेक दिन २ घण्टा र अझ बढी पैदल यात्रा गरेर विद्यालय आइपुग्नुपर्ने बालबालिका तथा घरमा बिहानको खाना उपलब्ध नभएर भोकभोकै विद्यालय आउन बाध्य कतिपय बालबालिकालाई खाजा कार्यक्रमले निकै मद्दत पुऱ्याएको,

५. अभिभावकले दैनिक आफ्ना स्कुले सन्तानलाई दिनुपर्ने खाजा बराबरको रकम अन्यत्र प्रयोग गर्न पाउने हुँदा सामाजिक सुरक्षाको हिसाबले समेत यस कार्यक्रमले बहुआयामिक प्रभाव पारेको,

६. विद्यालय उपस्थित हुने दरलाई बढाउन मद्दत पुगेको,

७. मानव पुँजी निर्माण र स्थानीय आर्थिक पुँजी निर्माणको बलियो आधारको रूपमा यस कार्यक्रमले भूमिका खेलेको छ ।

७. दिवा खाजाको व्यवस्थापनमा देखिएका मूख्य चुनौतिहरू

दिवा खाजा कार्यक्रमको मूख्य चुनौतिहरूलाई यसप्रकार उल्लेख गर्न सकिन्छ ।

१. सबै बालबालिकाहरूलाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित स्वच्छ, प्राङ्गारिक र समान गुणस्तरको गुणस्तरीय खाजा उपलब्ध गराउनु,

२. विनियोजन गरिएको न्यून प्रति विद्यार्थी रकमवाट दिवा खाजा कार्यक्रमले राखेको उद्देश्य पूरा गर्नु,

३. दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि आवश्यक भान्सा घर निर्माण, भान्से एवं भाँडाकुँडा व्यवस्थापन गर्नु,

४. दिवा खाजाको बजेटमा हुन सक्ने आर्थिक अनियमितता रोक्नु,

५. दिवा खाजाको प्रभावकारी व्यवस्थापन र अनुगमन गर्नु,

६. अभिभावक एवं सरोकारवालाको सहयोग प्राप्त गर्नु,

७. वर्षेभरी न्यून रकममा नियमित दिवा खाजा आपूर्ति गर्नु ।

८. दिवा खाजा कार्यक्रमलाई थप ब्यवस्थित र प्रभावकारी बनाउनका लागि गर्न सकिने कार्यहरू वा अवसरहरू

संविधानले नै समाजवाद उन्मुख राज्यको रूपमा परिकल्पना गरेको सन्दर्भमा यस किसिमको कार्यक्रमले उक्त परिकल्पना सार्थक पार्नेतर्फ डोर्याएको आभास हुन्छ । दिवा खाजा कार्यक्रममा अव्यवस्था र चुनौति मात्र छैनन्, कार्यक्रमले निकै उत्साहपूर्ण अवस्था सिर्जना पनि गरेका छन् । अहिले प्राप्त न्यून बजेटमा नै पनि स्थानीय स्तरमा उत्पादन गरिएको खाद्य सामग्रीबाट उपयुक्त र पोसिलो दिवा खाजा व्यवस्था गर्न सकिन्छ । जसका लागि निम्नानुसारको कार्यहरू गर्न सकिन्छ ।

१. स्थानीय स्तरमा उपलब्ध खाद्यान्नबाट खाद्य टोकरी निर्माण, उक्त टोकरीका आधारमा दैनिक खाजा मेनु निर्माण गर्ने,
२. सफा भान्सा घर व्यवस्थापन, अभिभावक र स्थानीय सरोकारवालाको सक्रिय परिचालन,
३. विद्यालय व्यवस्थापन समिति एवं स्थानीय सरकारले गठन गरेका अनुगमन संयन्त्रको प्रभावकारी कार्यान्वयन,
४. अहिलेकै १५ रुपैयाँमा स्थानीय सरकारको थप स्रोत परिचालन,
५. विभिन्न विकास साझेदार, स्थानीय संघसंस्था, सहकारी, समाजसेवी, परोपकारी दातालगायतको सहयोगमा दिवा खाजा व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी बनाउन सकिने,
६. गाउँपालिकाको पायक पर्ने र सम्भावना भएका ठाउँमा केन्द्रीकृत भान्सा घर निर्माण गरी उक्त भान्साघरमा खाजा पकाई विद्यालयका बालबालिकाहरूलाई खाजा उपलब्ध गराउने व्यवस्था गर्ने,
७. स्थानीय कृषकहरूको कृषि उत्पादनको बजार सुनिश्चित गरी, कृषकलाई थप उत्पादन गर्न प्रोत्साहन गर्ने र उत्पादन वृद्धि गर्ने,
८. खाद्यान्न आपूर्तिमा स्थानीय सहकारी, कृषक समूह तथा अन्य आपूर्तिकर्ताहरू मार्फत अभिभावकहरूको सहभागिता वढाई अपनत्व वढाउने,
९. दिवा खजालाई आवश्यक थप तरकारी विद्यालयमानै करेशावारी मार्फत उत्पादन गर्न सकिने तथा विद्यार्थीलाई तरकारी उत्पादन सम्बन्धित सिकाई अभिवृद्धि गर्ने,
१०. अभिभावक तथा सम्बन्धित निकायको अनुगमन वृद्धि गर्ने तथा अनुगमनको प्रभावकारिता वढाउने,
११. विद्यालय शिक्षासँग सम्बन्धित अन्य कार्यक्रमहरू जस्तै: विद्यालय स्वास्थ्य तथा पोषण कार्यक्रम, पोषण कार्यक्रम, विद्यालय नर्स कार्यक्रमहरूलाई विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमसँग जोड्दै कार्यक्रमको प्रभावकारिता वढाउने ।

परिच्छेद - ३

दिवा खाजाको पोषण मापदण्ड र मेनु सम्बन्धी व्यवस्था

९. दिवा खाजा पोषण मापदण्ड:

खाजा भोक मेटाउने मात्र नभै शरिरलाई आवश्यक पर्ने सुक्ष्म पोषण तत्व र वृहत पोषक तत्व आपूर्तिको लागि आवश्यक हुन्छ । निर्धारित मात्रामा आवश्यक पोषक तत्व उपलब्ध भएको खाजा मात्र स्वस्थकर मानिन्छ । स्वस्थकर खाजाले मात्र शारिरीक तथा मानसिक स्वास्थ्य कायम गर्न सहयोग गर्दछ । पोषकयुक्त खाजा सफा, ताजा र स्वच्छ पनि हुनु पर्दछ । खायामा उपलब्ध हुने पोषक तत्वको मात्रा राष्ट्रिय मापदण्डले निर्धारण गरेको र मापदण्ड अनुरूपका खाजा मात्र उपलब्ध गराउने प्रचलन संसारका धेरै देशहरूमा छ । साथै निर्धारित गरिएको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूप पोषक तत्व आपूर्ति हुने गरी दिवा खाजा आवश्यक परिणाममा उपलब्ध गराउनु पर्छ भन्ने मान्यताको विकास भएको छ । यसका लागि आवश्यक सामग्री र पूर्वाधारको समेत प्रबन्ध गरीनु पर्दछ ।

विश्व स्वास्थ्य संगठनले ४ देखि १२ वर्ष उमेर समूहका बालबालिकाहरूको उपभोग्य खायामा उपलब्ध हुनु पर्ने वृहत पोषक तत्व (क्यालोरी, प्रोटीन, फ्याट, आदि) र सुक्ष्म पोषक तत्व (आयोडिन, आइरन, जिङ्क, भिटामिन ए) को मात्रा र सो मध्ये दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनु पर्ने उल्लेखित पोषक तत्वको मात्रा निर्धारण गरेको छ । नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयले तयार गरेको मापदण्डलाई आधार मानी पूर्व प्राथमिक र प्राथमिक तहका बालबालिकाहरूका लागि दैनिक रूपमा चाहिने वृहत तथा सुक्ष्म पोषक तत्वको मात्रा कम्तिमा ३०% दिवा खाजाबाट प्राप्त हुने व्यवस्था गरीने तर खाद्य सामग्रीको मुल्य वृद्धि भएमा पोषक तत्वको मात्रा कम हुन सक्नेछ ।

यसरी दिवा खाजा आपूर्ति तथा वितरण गर्दा स्थानीयस्तरमा उपलब्ध हुने खाद्य पदार्थबाट पालिकास्तरिय दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिले देहायका समूहका खाद्य सामग्रीबाट दफा १० (क) बमोजिम तयार गरिएको मेनुको आधारमा विद्यालयले दिवा खाजा तयार गरी विद्यार्थीहरूलाई खुवाउनु पर्नेछ ।

(क) कार्बोहाइड्रेट समूह (शक्ति दिने) जस्तै चामल, गहुँ, मकै, कोदो, फापर, जौ, आलु, तरुल, सखरखण्ड आदि ।

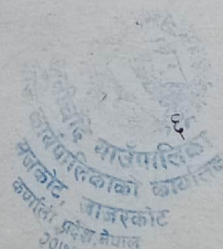
(ख) प्रोटीन समूह (शारिरीक विकास गर्ने) जस्तै भटमास, सिमी, केराउ, चना, गोडागुडी, माछा, मासु, अण्डा आदि ।

(ग) मिनरल समूह (शक्ति दिने, प्रतिरक्षात्मक) जस्तै हरिया सागपात र अन्य हरिया तरकारीहरू ।

(घ) भिटामिन मिनरल्स (शरीरका अङ्गहरूको सन्तुलित विकास र कार्य क्षमता बृद्धि गर्ने) जस्तै स्याउ, सुन्तला, जुनार, नासपति, मेवा, केरा आदि ।

(ङ) चिल्लो पदार्थ समूह, जस्तै घ्यू, तेल, नौनी, दूध, दही आदि । तर दुध, दही मात्र खुवाउँदा चिल्लो पदार्थको मात्रा पुग्ने गरी उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(च) अन्यत्र जे सुकै लिखिएको भएता पनि बजारका तयारी अवस्थामा रहेका खाद्य सामग्री प्रयोगलाई पूर्ण रूपमा निषेध गर्नु पर्नेछ ।



तालिका १ :

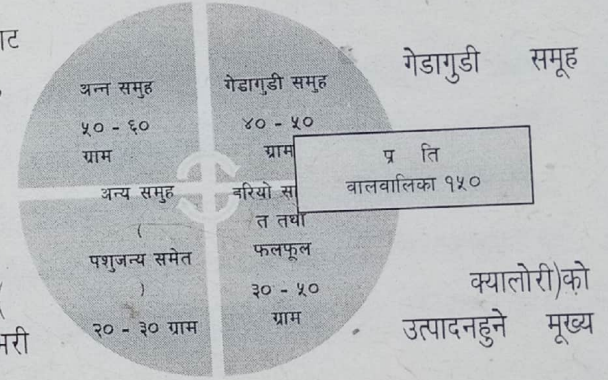
दैनिक आवश्यक खाजाबाट पूर्ति हुनुपर्ने वृहत र सुक्ष्म पोषक तत्वको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुसार मात्रा

पोषण तत्व	दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्रा (४-१२ वर्ष उमेर समूह)	नेपालका बालबालिकाका लागि न्यूनतम दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनु पर्ने पोषक तत्वको मात्रा (३०@)	कैफियत
वृहत पोषक तत्व क्यालोरी (किलो क्यालोरी) प्रोटीन (ग्राम) फ्याट (ग्राम)	१८५० २६.५ ३०	५५५ ८.८५ ६	
सुक्ष्म पोषक तत्व: आयोडिन (माइक्रोग्राम): आइरन (मिलिग्राम): जिङ्क (मिलिग्राम): भिटाविन ए (माइक्रोग्राम):	१२० १७.८ ११.२ ५००	३६ ५.४ ३.३६ १५०	

(स्रोत: सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७६)

१०. दिवा खाजाका लागि स्थानीय मेनु:

बालबालिकालाई आवश्यक पर्ने क्यालोरीको ३० प्रतिशत मात्रा दिवा खाजाबाट पूर्ति गर्नुपर्ने मान्यतालाई आत्मसाथ गरी खाद्य टोकरीमा अन्न समूह ५०-६० ग्राम, ४०-५० ग्राम, अन्य समूह (पशुजन्य समेत) २०-३० ग्राम, हरियो सागपात तथा फलफूल ३०-५० ग्राम गरी प्रति बालबालिका १५०-२०० ग्राम हुनु पर्दछ। दिवा खाजाका लागि स्थानीय मेनु निर्माण गर्दा स्थानीय उत्पादन तथा खाद्य वस्तुवाट प्राप्तहुने शक्ति (क्यालोरी)लाई विचार गरी निर्माण गरिएको छ। स्थानीय मेनुमा समावेश गरिएको स्थानीय उत्पादन तथा खाद्य वस्तुवाट प्राप्तहुने शक्ति मात्रा अनुसूची १ मा उल्लेख गरिएको छ। जुनीचाँटे गाँउपालिकामा वर्षभरी मुख्य तरकारी तथा फलफूल निम्नानुसार रहेकाछन् :

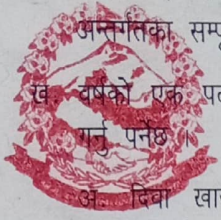


तालिका २ :

क्र.सं.	महिना	तरकारी	फलफूल
१	बैशाख, जेष्ठ, अषाढ	काक्रा, फर्सि, लौका, चिचिंडा, करेला, धिरौला, भेडे खुर्सानी, रुख कटहर	लिच्ची, केरा, अंगुर, कागती, काफल, थाकल, आप, मेवा
२	श्रावण, भाद्र, असोज	भान्टा, भिंडी, बोडी, प्याज, काक्रा, फर्सि, लौका, धिरौला	आप, केरा, अम्बा, स्याउ, ड्रयागन फ्रुट
३	कार्तिक, मंसिर, पौष	काउली, बन्दा, ब्रोकाउली, सिमी, फापर, प्याज, मुला, गाजर, केराउ	सुन्तला, जुनार, स्याउ, ओखर, किवी, नासपति, अंगुर, केरा, नरिवल, अमला, भुइकटहर, मेवा
४	माघ, फाल्गुन, चैत्र	भान्टा, भिंडी, रायो साग, पालुंगो, सिमी	

(स्रोत: गाउ/पालका गरिएको छलफलवाट तय गरिएको)

क. दफा ६ बमोजिम तोकिएको खाद्यवस्तुबाट पोषण मापदण्ड र खाद्य सामग्रीहरूको मात्राको आधारमा यस पालिका



अन्तर्गतको सम्पूर्ण सामुदायिक विद्यालयको लागि प्रत्येक दिनको खाजा मेनु अनुसूची २ बमोजिम हुनेछ ।

ख. वर्षको एक पटक मेनुको पुनरावलोकन वा समिक्षा गर्न सकिनेछ । मेनुको समिक्षा गरी निर्माण गर्दा देहायको प्रक्रिया अवलम्बन

ग. दिवा खाजाको मेनु निर्माणका लागि सहकारी, कृषि तथा अन्य समूहहरू, संघसंस्थाहरू, कृषि, पोषण, स्वास्थ्य विज्ञको परामर्श र विद्यालय शिक्षक र विद्यालय व्यवस्थापन समितिको सल्लाहमा हुनेछ ।

आ. दिवा खाजाको मेनु पुर्ण रूपले यस पालिकाभित्र उत्पादन हुने खाद्यन्नमा आधारित हुने वा स्थानीय उत्पादनलाई प्रोत्साहन गर्ने हुनेछ ।

इ. मेनु तयार गर्दा स्थानीय कृषि उपजलाई ध्यान दिएर कम्तिमा ६ वटा नियमित तथा थप ६ ओटा वैकल्पिक मेनुको सेट निर्माण गर्न सकिनेछ ।

परिच्छेद - ४

दिवा खाजा तयारीका लागि पर्वाधारको व्यवस्थापन

११. चुलो ईन्धनको व्यवस्थापनः

विद्यालयहरूले दिवा खाजा तयार गर्न चुलो र ईन्धनको व्यवस्थापन गर्नुपर्ने छ । विद्यालयले स्थानीय तह, प्रदेश सरकार, अभिभावक वा अन्य दाताहरूसँग सहयोग जुटाउन सक्नेछ । यदि विद्यालयले खाना पकाउन ईन्धनको प्रयोग गर्दा संघीयसरकारद्वारा जारी भएको "सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका, २०७६" मा तोकिए अनुसारको धुँवा रहित वातावरण मैत्री प्रविधि प्रयोग गर्नु पर्नेछ । पालिकाले विद्यालयहरूमा सुधारिएको चुलो निर्माण गर्दा नेपाल सरकारको सम्बन्धित निकाय वैकल्पिक ऊर्जा प्रवर्धन केन्द्र वा यसले तोकेको संस्थसँग सहकार्य गरी आवश्यक सहयोग गर्न सक्नेछ ।

१२. स्वच्छता, सरसफाइ तथा भण्डारण

दिवा खाजा भण्डारण गर्ने स्थान तथा कोठा चिस्यान नभएको, हावा छिर्ने तथा सूर्यको किरण पर्ने हुनु पर्नेछ । सामग्रीहरू राख्दा सामग्रीको तल काठको पट्टा तथा न्यायो हुने सामान विछ्याइएको हुनु पर्नेछ । स्वच्छ खानेपानीको व्यवस्था भएको हुनु पर्नेछ । साथै विद्यालयको वातावरण सफा, खाजा पकाउने कोठा सकेसम्म सिमेन्टेड र सिमेन्टेड नभएको अवस्थामा लिपेर सफा गराउनु पर्नेछ । खाजा खाने भाँडाहरू स्थानीयस्तरमा उपलब्ध हुने भाँडाहरू प्रयोग गर्न सकिनेछ तथापी अभिभावकहरूले आफ्ना बालबालिकाहरूका लागि एक एक वटा प्लेट तथा टिफिन (स्टिल) को व्यवस्था गर्न सक्नेछन् । खाजा खानका लागि विद्यालयले पनि खाजा प्लेटको व्यवस्था गर्न

सक्नेछ । तर एकपटकको लागि भने नगरपालिका आफैले व्यवस्थापन गरिदिन सक्नेछ । नगरपालिकाले विद्यालय दिवा खाजा भान्साघरको व्यवस्थापन क्रमशः सबै विद्यालयमा गर्नुपर्नेछ ।



परिच्छेद - ५

दिवा खाजाको खाद्य सामग्री खरिद, तयारी र रकम निकासामा सम्बन्धी व्यवस्था

१३. दिवा खाजाको लागि खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्थापनः

क. खाद्य सामग्री खरिद व्यवस्थापन मोडेलः

दिवा खाजालाई चाहिने खाद्य सामग्री खरिद तथा खाजा तयारी व्यवस्थापनका विभिन्न मोडेल तथा तरिका अबलम्बन गरीने छ, जुन देहाय बमोजिम हुनेछन ।

अ. विद्यालय केन्द्रित खरिद मोडेलः

१. विद्यालय केन्द्रित सामग्री खरिद व्यवस्थापन मोडेलः दफा १० संग सम्बन्धित अनुसूची २ बमोजिमको मेनुलाई आधार मानी विद्यालयले प्रचलित खरिद प्रक्रियाको मापदण्ड अपनाई आफैले विद्यालयमा आवश्यक खाद्य सामग्री खरिद गर्नुपर्ने हुन्छ । उक्त सामग्री खरिद गर्दा स्थानीय उत्पादनलाई प्राथमिकतामा राख्नुपर्नेछ । खरिद प्रक्रिया जुनसुकै विधिबाट गरेतापनि खाजा तयारी र खाजा खुवाउने मुख्य जिम्मेवार निकाय विद्यालय नै हुनेछ । यस मोडेलमा विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन उपसमिति गठन गरी उक्त समिति मार्फत खाद्यान्न खरिद गर्नुपर्ने छ । सामान्यतया अन्य मोडेलको तुलनामा यो मोडेललाई प्राथमिकता दिइनेछैन ।

२. विद्यालय केन्द्रित तेस्रो पक्षद्वारा सामान खरिद व्यवस्थापन मोडेलः यो मोडेल अन्य मोडेलको तुलनामा बढि प्राथमिकता दिइएको मोडेल हो । दफा १० संग सम्बन्धित अनुसूची २ बमोजिमको मेनुलाई आधार मानी खाद्य सामग्रीको आपूर्ति तेस्रो पक्षले गर्दछ । तेस्रो पक्ष स्थानीय सहकारी, कृषक समूह वा आमा समूह वा अन्य इच्छुक पक्ष जस्तै क्यान्टिन सञ्चालक वा व्यवसायिक फर्म हुन सक्छ । जुनसुकै खाद्यान्न आपूर्ति मोडल वाट खाद्य सामग्री आपूर्ति गर्दा स्थानीय उत्पादनलाई अनिवार्यरूपमा प्राथमिकतामा राख्नुपर्नेछ । यस प्रक्रियाका लागि सम्झौता फाराम अनुसूची ३ बमोजिमको हुनेछ ।

आ. स्थानीय तह केन्द्रित खरिद व्यवस्थापन मोडेलः

१. स्थानीय तह केन्द्रित आफैद्वारा खरिद व्यवस्थापन मोडेल यस मोडेलमा खरिदको लागि सम्पूर्ण जिम्मेवारी पालिकाले आफै लिनु पर्ने हुन्छ । अनुसूची २ मा तोकिएको मेनु अनुसारको पालिकाका सम्पूर्ण विद्यालयलाई

आवश्यक पर्ने खाद्यन्न सामग्री पालिकाले प्रचलित खरिद प्रकृया अपनाएर आफै खरिद गरी मासिक रूपमा वा दुइ महिनाको एक पटक विद्यालयसम्म ढुवानी गर्नुपर्ने हुन्छ ।

२. स्थानीय तह केन्द्रित तेस्रो पक्षद्वारा खरिद व्यवस्थापन मोडेल: यस मोडेलमा पालिकाले आफै खाद्यान्न सामग्री खरिद गरी स्थानीय सहकारी, कृषक समूह, आमा समूह वा अन्य आपूर्तिकर्ता मार्फत विद्यालयमा खाद्यान्न सामग्री पुर्याउने व्यवस्था मिलाउने छ । यस मोडेलमा तेस्रो पक्षले एकिकृत भान्साघर (क्याटरिङ्ग) मार्फत विद्यालयमा तयारी दिवा खाजा विद्यालयमानै पुर्याउने व्यवस्था मिलाउन सकिनेछ ।

तर केन्द्रिकृत भान्साघर मार्फत दिवा खाजाको व्यवस्थापन गर्दा गाउँपालिकाले तोकेबमोजिमको प्रकृयाबाट खाद्य सामग्रीको खरिद तथा व्यवस्थापन गरिनेछ ।

ख. आपूर्तिकर्ता व्यवस्थापन:

अ. विद्यालयले दिवा खाजाका लागि आवश्यक पर्ने खाद्यन्न सामग्रीहरू (चामल, दाल, फलफुल, सागपाग र पशुजन्य उत्पादनहरू) गाउँपालिकाले सामग्री आपूर्तिकर्ता लागि छनौट गरेका कृषि सहकारी वा कृषक समूहबाट खरिद गरी दिवा खाजा तयारी गर्नु पर्नेछ । कृषक समूह वा सहकारी खाद्यान्न आपूर्ति गर्न तयार नभएमा वा असमर्थ भएमा व्यक्ति वा फर्मले पनि खाद्यान्न आपूर्ति तथा व्यवस्थापनको जिम्मा लिन सक्नेछन् ।

आ. जोसुकै आपूर्तिकर्ता भएपनि दिवा खाजाका लागी चाहिने सम्पूर्ण खाद्य सामग्रीहरू स्थानीय स्तरमा उत्पादन भएको हुनुपर्दछ तथा कुनै समयमा स्थानीय स्तरमा प्राप्त नभएमा मात्र बाहिरबाट खरिद गर्न सकिने छ । तोकिएको सम्झौता अवधिमा आपूर्तिकर्ताले कम गुणस्तर वा कम मुल्य वरावरको खाद्य सामग्री आपूर्ति भएको पाइएमा विद्यालयले यस्तो आपूर्तिकर्तासँग खरिद सम्झौता रद्द गर्न सक्नेछ ।

इ. खाद्यन्न सामग्री आपूर्ति गर्दा आपूर्तिकर्ताले तोकिएको गुणस्तर तथा परिमाण कायम गर्नुपर्नेछ ।

ग. आपूर्ति विधि तथा आपूर्तिकर्ता छनौट तरिका:

अ. पालिका स्तरिय दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिले हरेक आर्थिक वर्षको सुरुमा बैठक वसी कुन विधिबाट दिवा खाजा खुवाउने तथा खाद्यान्न आपूर्ति गर्ने भन्ने विषयमा निर्णय लिनुपर्ने छ । यस्तो निर्णय गर्दा संघीय सरकार, प्रदेश सरकार तथा पालिकाको नीति लाई विचार गरी तथा स्थानीय उत्पादनलाई प्रोत्साहन गर्ने खालको हुनुपर्ने छ ।

आ. शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखाबाट आर्थिक वर्षको शुरुवातमा विद्यालयमा मेनु अनुसारको दिवा खाजा खुवाउन आवश्यक खाद्यान्न सामग्री आपूर्ति गर्न इच्छुक सहकारी, समूह तथा अन्य आपूर्तिकर्ता सूचीकृत गर्नको लागि निश्चित अवधिको सूचना आवहान गर्नेछ ।

इ. दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिले इच्छुक आपूर्तिकर्तालाई सम्बन्धित विद्यालयका लागि दिवा खाजा आपूर्ति गर्न दिने निर्णय गर्नेछ । यस्तो निर्णय गर्दा खाद्यान्न सामग्रीको मुल्य तथा आपूर्तिकर्ता अन्य सर्तहरूमा आपूर्तिकर्ता राजीभएको हुनु पर्नेछ ।

ई. दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिले तोकेको आपूर्तिकर्तासँग सम्बन्धित विद्यालयले अनुसूची ३ अनुसारको ढाँचामा खाद्यान्न आपूर्तिकर्तासँग सम्झौता गर्नु पर्नेछ । सम्झौता सम्बन्धित वडा तथा पालिका (शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा) को स्वीकरण गर्नुपर्नेछ ।

उ. सम्झौता पश्चात आपूर्तिकर्ताले विद्यालयमा तोकिएको गुणस्तरका खाद्यान्न सामाग्री विद्यालयलाई उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

ऊ. आपूर्तिकर्ताले सम्झौता अनुसारका खाद्य सामाग्री आपूर्ति गर्न नसकेमा वा अन्य सर्तहरू पालना गर्न नसकेमा सम्झौता रद्द गर्न सकिनेछ ।

ए. खाद्यान्न आपूर्तिका क्रममा केहि समस्या आएमा विद्यालय र आपूर्तिकर्ताले आपसी समझदारीमा समस्या समाधान गर्न सक्नेछन् । यदि समाधान नभएमा दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति लगाएत सम्बन्धित निकायमा छलफल गरीने छ ।

ऐ. विद्यालयले आवश्यक (मौज्याद समेतलाई मध्यनजर गरी) लामो समयसम्म भण्डारण गर्न सकिने खाद्यान्न सामाग्री आपूर्तिकर्तासँग प्रत्येक महिनाको अन्तिम हप्ता वा पन्ध्र पन्ध्र दिनमा पत्राचार गरी माग गर्नुपर्नेछ ।

ओ. दैनिक रूपमा आवश्यक हुने र भण्डारण गर्न नसकिने खाद्य सामाग्रीहरू विद्यालय नजिकको कृषक वा भन्सा व्यवस्थापक वा विद्यालयले आफ्नो करेशावारीवाट आपूर्ति गर्न सक्नेछन् ।

१४. खाजा तयारी तथा वितरण सम्बन्धी व्यवस्था ।

यस गाउँपालिका अन्तर्गतको विद्यालयले दिवा खाजा तयारीको लागि देहाय वमोजिमको उपायहरू अवलम्बन गर्नु पर्नेछः खाजा व्यवस्थापनका लागि प्रस्तुत नमुनाहरू मध्ये जुन उचित देखिन्छ सोही अनुसार खाजा तयारी र व्यवस्थापन गर्न सक्ने छ । यसरी गर्दा दिवा खाजा खाने बालबालिकाहरूको अभिभावक नै खाजा तयारी तथा वितरणका लागि उपयुक्त भएको धेरै अभ्यासहरूले देखाएकोले बालबालिकाको आमा, अभिभावकहरूको समिति गठन गर्ने र उहाँहरूवाट खाजाको व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ । जस अनुसार निम्न उपायहरू अवलम्बन गर्न सक्नेछः

क. दिवा खाजा तयारीका लागि विद्यालयमा कार्यरत सहयोगी कर्मचारीलाई विद्यालयले प्रयोग गर्न सक्ने छ ।

ख. दिवा खाजा तयारीको लागि सम्बन्धित बालबालिकाका अभिभावकहरूसँग समन्वय गरी पालैपालो खाजा तयार गर्ने व्यवस्था मिलाउन सकिने छ ।

ग. विद्यार्थी संख्या बढि भएका विद्यालयहरूले दिवा खाजा तयारीका लागि एक छुट्टै भन्से कर्मचारीको व्यवस्था पनि गर्न सक्नेछ । सोको लागि आवश्यक पर्ने बजेट विद्यालयको आन्तरिक श्रोत वा गाउँपालिकासँग सहकार्य गर्न सक्नेछ ।

घ. विद्यालयहरूले विद्यालय खाजा व्यवस्थापन समितिले स्वयम्सेवक भन्से परिचालन गरी दिवा खाजा तयारी गराउन सक्नेछ साथै स्वयम्सेवक भन्से परिचालन गर्दा भन्सेको लागि विद्यालयका कर्मचारी बाहेक अन्य व्यक्ति प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

ड. दिवा खाजा तयार गर्ने भन्से स्वयम्सेवक भएपनि ऊनीहरूले गरेको परिश्रमलाई सम्मान गर्न केही रकम उपलब्ध गराउन सक्नेछ ।

च. आपूर्तिकर्ता तथा विद्यालयको समझदारीमा स्वयम आपूर्तिकर्ताले पनि खाना पकाउन सक्नेछ तर खाना पकाए वापतको रकम खाद्यान्न सामाग्रीमा जोडेर लिन पाइनेछैन । आपूर्तिकर्ताले विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमबाट लाभान्वित विद्यार्थीहरूवाहेक अन्य विद्यार्थीहरूलाई पनि पत्रु खाजा विक्रि गर्न वा खुवाउन पाइनेछैन ।

छ. सुरक्षाको दृष्टिले पहिले प्रधानाध्यापक वा फोकल शिक्षकले तयार भएको खाजा खाएर रुजु गरेपछि मात्र वितरण गर्नु पर्नेछ ।

ज. तयार भएको खाजा वितरण शिक्षकहरूको उपस्थिति तथा सहयोगमा मात्र हुनेछ । वितरण गर्दा पहिले सबैभन्दा साना कक्षादेखि शुरु गरी क्रमशः माथिको कक्षाहरूलाई मात्र वितरण गर्नुपर्नेछ । कसैलाई पनि कुनै पनि प्रकारको (जातीय, धार्मिक, साँस्कृतिक र लैङ्गिक) भेदभाव गर्न पाइने छैन ।

१५. दिवा खाजाको सामाजिक परीक्षण र अडिट प्रतिवेदन ।

विद्यालयले आफ्नो विद्यालयमा प्राप्त दिवा खाजा वापत अनुदान रकमको आवधिक रूपमा सामाजिक परीक्षण गर्नु पर्ने हुन्छ । सम्पूर्ण विद्यालयले स्थानीय तहबाट प्राप्त भएको कम्तिमा ४/४ महिनामा यो प्रक्रिया सम्पन्न गर्नुपर्ने हुन्छ । आर्थिक वर्ष समाप्त हुनासाथ मान्यता प्राप्त निकायबाट अडिट गराइ सो को रिपोर्ट संलग्न गर्नु पर्नेहुन्छ । उक्त प्रक्रिया पुरा नभएको अवस्थामा गाउँपालिकाबाट रकम निकास हुनेछैन ।

१६. दिवा खाजाको लागि रकम निकासः

गाउँपालिकाले दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि नगद वा जिन्सी निकास देहाय बमोजिम गर्नेछ ।

क. संघीय सरकारबाट प्राप्त विद्यार्थी भर्ना अनुसारको रकम प्रत्येक विद्यालयको खातामा मासिक रूपमा विद्यालयबाट हाजिरी प्राप्त भएपछि पठाइनेछ । यसको लागि विद्यालयले पछिल्लो प्रगति विवरण सहित अनुदान निकास फाराम भरि अनुसुचि ४ र ५ बमोजिमको ढाँचामा गाउँपालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखामा पेश गर्नु पर्नेछ । पहिलो पटकको निकासका लागि पछिल्लो मासिक विवरण आवश्यक पर्ने छैन ।

ख. पालिकाले रकम निकास गर्दा पछिल्लो पटक विद्यालयले पेश गरेको प्रगति विवरण सहितको मासिक खर्च फर्छ्यौट गरी मौज्जात रकमलाई कटाई अर्को महिनाको लागि थप रकम निकास दिनेछ ।

ग. माथिको रकम निकासको लागि विद्यालयले अनुसूचि ५ अनुसारको माग फाराम भरी पालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखामा सम्बन्धित कक्षा शिक्षक, प्रधानाध्यापक र विद्यालय व्यवस्थापन समिति अध्यक्षले प्रमाणित गरेको विद्यार्थी हाजिरी तथा अनुसूची ६ को विद्यार्थीको समष्टिगत दैनिक हाजिरी अभिलेख सहित पेश गर्नुपर्नेछ ।

घ. पालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखाले यस निवेदनलाई रुजु गरी तोकिएको रकम वा सामग्रीको निकास उपलब्ध भएमा प्रदान गर्न सक्नेछ ।

परिच्छेद - ६

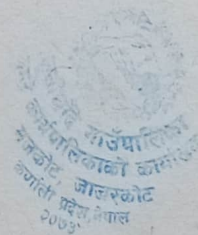
दिवा खाजाको सञ्चालनको लागि कार्यान्वयन प्रकृया तथा संस्थागत संरचना

१७. कार्यक्रम कार्यान्वयन सयन्त्र:

यस गाउँपालिका भित्रका विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न देहायबमोजिमका सदस्यहरु समेत हुने गरी विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति गठन गरिनेछ ।

क. उपाध्यक्ष	अध्यक्ष
ख. सामाजिक विकास समितिको संयोजक	सदस्य
ग. पालिका अध्यक्षले तोकेको स्थानीय तहको वडा अध्यक्ष मध्ये एक जना	सदस्य
घ. प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत	सदस्य
ङ विद्यालय व्यवस्थापन समिति अध्यक्ष मध्येबाट अध्यक्षले तोकेको एक जना	सदस्य
च. आधारभुत तहका शिक्षकहरु मध्येबाट समितिका अध्यक्षले मनोनित गरेको एक जना	सदस्य
छ. स्थानीय तह भित्रका महिला शिक्षकमध्ये समितिका अध्यक्षले मनोनित गरेको शिक्षक एक जना	सदस्य
स्वास्थ्यशाखाप्रमुख	सदस्य
झ. कृषि तथा पशुपंक्षी विकास शाखा प्रमुख	सदस्य
ञ. महिला बालबालिका तथा जेष्ठ नागरिक शाखा प्रमुख	सदस्य
ट. शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा प्रमुख	सदस्य सचिव

आवश्यकताको आधारमा विषयगत शाखा तथा साझेदार निकायका प्रतिनिधिलाई आमन्त्रित सदस्यको रूपमा बैठकमा बोलाउन सकिनेछ ।



१८. दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिको काम कर्तव्य र अधिकार:

विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिले निम्न कार्यहरू गर्नेछ ।

क. सम्बन्धित निकाय लगायत प्रधानाध्यापक, वि.व्य.स, सहकारी, कृषक समूह, आमा समूह दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिको प्रतिनिधिहरूको समन्वयमा तोकिएको मापदण्ड अनुसारको दिवा खाजा मेनु निर्माण गरी कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।

ख. दिवा खाजा सञ्चालनको लागि वार्षिक कार्ययोजना तथा वार्षिक बजेट बनाई लागु गर्ने गराउने ।

ग. दिवा सञ्चालनको लागि चाहिने मानव स्रोत तथा कर्मचारी आवश्यकता पहिचान गरी सोको व्यवस्थापनको लागि गाउँपालिकासँग पहल गर्ने ।

घ. दिवा खाजाको कार्यान्वयन तोकिएको मापदण्ड अनुसार भए नभएको अनुगमन गरी आवश्यक सुझाव दिने र अनुगमनको समयमा देखिएका र प्राप्त गुनासोको समाधान गर्न गाउँपालिकासँग समन्वय गर्ने ।

ङ. दिवा खाजा तयारीको लागि विद्यालयमा आवश्यक पर्ने खाद्यान्न उत्पादनमा स्थानीय कृषकलाई प्रोत्साहन गर्ने तथा विद्यालयमा आपूर्ति गर्न स्थानीय कृषि सहकारी, कृषक समूह आदिलाई सहभागी गराउने खालका कार्यक्रमहरू निर्माण गर्ने ।

च. दिवा खाजा सञ्चालनको लागि चाहिने थप नीति, नियम, योजना तथा कार्यक्रमहरूको मस्यौदा तयार गरी स्वीकृतिको लागि गाउँकार्यपालिकामा पेश गर्ने ।

छ. विद्यालयहरूलाई दिवा खाजा कार्यक्रम प्रभावकारी रूपमा कार्यान्वयन गर्न प्रेरित गराउने ।

ज. विद्यालयहरूलाई स्थानीय स्तरमा उपलब्ध हुने खाद्य सामग्रीहरूको प्रयोग गरी खाजा तयार गर्न लगाउने ।

झ. स्थानीय निकाय तथा गैह्र सरकारी संघ संस्थाहरूसँग समन्वय गरी दिवाखाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सहयोग पुर्याउने वातावरण सिर्जना गर्ने ।

ञ. कार्यक्रम सम्बन्धी पालिका, कृषक तथा सहकारी मार्फत सुझाव संकलन तथा सम्बोधन गर्ने ।

ट. कार्यक्रमको नियमित अनुगमन गर्ने, पृष्ठपोषण दिने तथा सुधारका लागि पहल गर्ने ।

१९. सामाजिक विकास समिति:

दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालनमा सामाजिक विकास समितिको समन्वयकारी भुमिका रही निम्न कार्यहरू गर्नेछ:

क. दिवा खाजाको लागि हुने यस समितिको बैठकमा आवश्यकता अनुसार पालिका अन्तर्गतको कृषि, पशु, सामाजिक विकास शाखाका प्रमुखहरू लगायत अन्य सरोकारवालाहरूलाई पनि आमन्त्रण गरी बहुक्षेत्रीय प्लेटफर्म कायम गरी आवश्यक सहयोग र सहकार्यका लागि पहल गर्ने ।

ख. पालिका शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखाले पेश गरेको दिवा खाजाको कार्ययोजना र बजेटमाथी आवश्यक छलफल गरी अनुमोदन गर्ने र गाउँकार्यपालिकामा स्विकृतिको लागि आवश्यक पहल तथा समन्वय गर्ने ।

ग. दिवा खालाई स्थानीय स्तरको उत्पादनमा आधारित बनाउन गाउँपालिकाको कृषि शाखाको सहयोगमा कृषि सहकारी, सहकारी वा किसान समूहहरूलाई आवश्यक प्राविधिक तथा अन्य सहयोगहरू उपलब्ध गराउन पहल गर्ने ।

घ. दिवा खाजा सञ्चालनमा अन्य क्षेत्रको समेत भूमिका पहिचान गरी प्राविधिक, आर्थिक तथा अन्य सहयोग वा सहकार्यको लागि पहल गर्ने ।

ड. दिवा खाजाको सञ्चालनको लागि चाहिने थप नीति, नियम, योजना, तथा कार्यक्रमहरूको मस्यौदा तयार गरी स्विकृतिको लागि कार्यपालिकामा पेश गर्ने ।

च. प्रत्येकको चौमासिकमा कम्तिमा एक पटक आफ्नो मातहतको सम्पूर्ण विद्यालयहरूलाई संयुक्त अनुगमन गरी अनुगमनमा देखिएको विषयवस्तुलाई छलफल गरी समस्याहरूको समाधान गरी दिवा खाजालाई प्रभावकारी बनाउन पहल गर्ने ।

२०. शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा:

शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखाले दिवा खाजा सञ्चालन र कार्यान्वयनमा देहायको कार्यहरू गर्नेछु ः

क. विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्न दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिले गरेका निर्णयहरू कार्यान्वयन गराउने

ख. सम्बन्धित निकाय लगायत शिक्षक, विद्यालय व्यवस्थापन समिति, आमा समूहहरू र दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति प्रतिनिधिहरूको समन्वयममा तोकिएको मापदण्ड अनुसारको मेनु निर्माण गरी दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिको स्विकृति लिई कार्यान्वयन गर्ने ।

ग. दिवा खाजा सञ्चालनको लागि एउटा कार्ययोजना तथा वार्षिक बजेट बनाई सामाजिक विकास समितिमा अनुमोदन गराई कार्यपालिकामा स्विकृतिको लागि पेश गर्ने ।

घ. दिवा खाजा सञ्चालनको लागि चाहिने मानवश्रोत तथा कर्मचारी आवश्यकता पहिचान गरी सोको व्यवस्थापनको लागि कार्यपालिकासँग पहल गर्ने ।

ड. विद्यालयहरूमा बालविकास केन्द्र लगायत दिवा खाजा कार्यक्रम लागु भएका कक्षामा भर्ना भएका विद्यार्थीको दैनिक हाडिरी कक्षा शिक्षकवाट तयार गरी विद्यालयले प्रमाणित गरी पठाएको विवरणको आधारमा दैनिक प्रति विद्यार्थी तोकिएको रकमका दरले मासिक हुन आउने रकम विद्यालयको खातामा अनुदान स्वरूप निकास व्यवस्थाको लागि कार्यपालिकाको कार्यालयको आर्थिक प्रशासन शाखामा सिफारिस गरी पठाउने ।

च. विद्यालयहरूले पेश गरेको प्रगति प्रतिवेदनहरूलाई एकिकृत गरी आफ्नो स्थानीय तह स्तरिय प्रतिवेदन तयार गरी सो प्रतिवेदन पालिका लगायत अन्य निकायमा पेश गर्ने ।

छ. मासिक प्रधानाध्यापक बैठकमा दिवा खाजा विषयसँग सम्बन्धित विषय अनिवार्य रूपमा छलफल गर्ने गराउने र दिवा खजालाई एउटा साधनको रूपमा उपयोग गरी बालवालिकाको शिक्षामा पहुँच, सहभागिता र सिकाईमा सुनिश्चित गर्ने खालको कृयाकलापहरूमा छलफल गराउने । यसै गरी बालवालिकाहरूको बाल अधिकार हनन, बाल श्रम शोषण र दूष्यवहार जस्ता कुनै पनि कार्यहरू नहुने गरी विषयवस्तुको छलफललाई पनि समेट्न सकिनेछ । बालवालिकाहरूलाई बाल अधिकार हनन, बाल श्रम शोषण, दूष्यवहार र शारिरीक श्रम कार्यमा संलग्न गराउन पाइने छैन ।

ज. दिवा खाजा सञ्चालन तथा व्यवस्थापनमा कार्यरत कर्मचारी तथा अन्य सरोकारवालाहरूको (भान्से, वि.व्य.स. र शिक्षकहरूको) क्षमता विकासका लागि सम्बन्धित निकायहरू (जस्तै खाद्य तथा गुणस्तर नियन्त्रण विभाग, शिक्षा विकास तथा समन्वय इकाई, परिवार कल्याण महाशाखा आदि) तथा अन्य विकास साझेदारहरू सँग समन्वय गर्ने ।

झ. दिवा खाजाको कार्यान्वयन तोकिएको मापदण्ड अनुसारको भए नभएको अनुगमन गरी आवश्यक सल्लाह, सुझाव र सहजीकरण गर्ने गराउने ।

ञ. विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको सम्बन्धमा माथिल्लो निकायहरूवाट प्राप्त निर्देशनहरू कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।

ट. स्थानीय निकाय तथा गैर सरकारी संघ संस्थाहरू बीच समन्वय गरी दिवा खाजा कार्यक्रमलाई सहयोग पुर्याउने वातावरण सिर्जना गर्ने ।

२१. विषयगत शाखाहरू (स्वास्थ्य, प्रविधिक, योजना, आर्थिक प्रशासन, कृषि शाखा र साझेदार सस्था लगायत) ले गर्नु पर्ने कार्यहरू:

दिवा खाजा सञ्चालन, व्यवस्थापन र कार्यान्वयनको लागि नगर कार्यपालिका नीति निर्धारण तथा अन्तिम निर्णय गर्ने निकाय रहनेछ र कार्यपालिकाको कार्यालयले देहाय बमोजिमको कार्य गर्नेछ ।

कार्यहरु=कार्यक्रमहरु:-

- क. खाद्यान्न आपूर्तिकर्ता छनौटका लागि सूचना प्रकाशन र छनौट गर्ने ।
- ख. खाद्यान्न आपूर्तिकर्ता छनौटका लागि छनौट आधार तयार गरी सबैलाई सम्प्रेषण गर्ने ।
- ग. विद्यालय मेनु अनुसार दिवा खाजा तयार गर्न तालिम प्रदान गर्ने ।
- घ. कृषक समूहगठन, अगुवा कृषक छनौट र क्षमता अभिवृद्धि गर्ने ।
- ङ. अगुवा कृषक तथा कृषक समूहलाई कृषि प्रविधि बारे तालिम तथा अभिमुखिकरण गर्ने ।
- च. दिवा खाजा व्यवस्थापन उप समिति गठन र तालिम गर्ने ।
- छ. शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखाबाट खाजा व्यवस्थापन तथा वितरण र उप समितिलाई क्षमता अभिवृद्धिका लागि स्थानीय योजना तर्जुमा गरी बजेट विनियोजनका लागि वकालत गर्ने ।
- ज. कृषि शाखाबाट कृषकहरुको क्षमता तथा सिप विकास र अनुदान सहयोगका लागि योजना तर्जुमा गरी बजेट विनियोजनका लागि वकालत गर्ने ।
- झ. विद्यालयलाई मेनु अनुसार दिवा खाजा निर्माण गर्न तालिम तथा अभिमुखिकरण कार्यक्रम आयोजना गर्ने ।
- ञ. विद्यालयलाई दिवा खाजा माग तथा अभिलेख गर्न सहजीकरण गर्ने ।
- ट. विद्यालय, सहकारी र कृषक बीच सम्झौता गर्न सहजीकरण गर्ने ।
- ठ. आर्थिक कारोबार चुस्त दुरुस्त र पारदर्शिताका लागि अभिमुखिकरण गर्ने ।
- ड. दिवा खाजा भण्डारण, ढुवानी सम्बन्धी शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा र कृषि शाखाले छलफल तथा बैठकको आयोजना गर्ने ।
- ढ. भान्सा कोठा निर्माण र व्यवस्थापन बारे विद्यालय परिवारलाई अनुशिक्षण गर्ने ।
- ण. दिवा खाजा तयार गर्नका लागि आवश्यक भाँडा, वर्तन व्यवस्थापन र तालिम प्रदान गर्ने ।
- त. कृषकहरुलाई सहकारीद्वारा वित्तीय शिक्षा प्रदान गर्ने ।
- थ. दिवा खाजा व्यवस्थापन र वितरण प्रक्रियाको प्रभावकारिताको लागि शिक्षा तथा कृषि शाखाद्वारा अनुगमन गर्ने ।
- दं. दिवा खाजा कार्यक्रमको सहयोगी संस्था, कर्मचारी तथा व्यवस्थापन समितिद्वारा कार्यक्रमको प्रभावकारिताको बारेमा अनुगमन गर्ने ।



ध. कार्यक्रम सम्बन्धी स्थानीय तह, कृषक तथा सहकारी मार्फत सुझाव संकलन तथा सम्बोधन गर्ने ।

न. शिक्षा समितिबाट पेश भएको नीति, नियम, योजना, तथा कार्यक्रमहरूको मस्यौदा माथि छलफल गरी आवश्यक परिष्कारन सहित स्विकृत गर्ने ।

प. शिक्षा युवा तथा खेलकुद शाखाबाट प्रस्तुत भएको दिवा खाजाको कार्ययोजना, वार्षिक बजेटलाई स्विकृत गर्ने ।

फ. संघीय सरकारबाट प्राप्त रकम बाहेक दिवाखाजाको व्यवस्थापनलाई चुस्त दुरुस्त गर्न थप बजेटको व्यवस्थापन तथा बाँडफाँट गर्ने ।

ब. दिवा खाजा व्यवस्थापनलाई प्रभावकारि गर्न यस गाउँपालिका अन्तर्गत भएको शाखाहरूमा फोकल कर्मचारी तोक्ने वा आवश्यक कर्मचारीलाई काममा खटाउने ।

भ. दिवा खाजाको लागि चाहिने आवश्यक पूर्वाधारहरूको विकास गर्न गैह्र सरकारी संघ संस्था, निजी क्षेत्र, दातृ निकायहरूसँग सहयोगको लागि आवश्यक सहकार्य गर्ने ।

म. दिवा खाजाको विस्तार तथा गुणस्तर कायम गर्न चाहिने श्रोतको लागि संघीय तथा प्रदेश सरकारसँग सहयोगका लागि पहल गर्ने ।

य. आफ्नो मातहतको सम्पूर्ण निकाय तथा विद्यालयहरूलाई आवश्यक निर्देशन दिने ।

२२. वडा कार्यालयको जिम्मेवारी:

वडा कार्यालयहरूले दिवा खाजा कार्यान्वयनमा देहायको कार्यहरू गर्नेछु :

क. विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई थप व्यवस्थित तथा थप प्रभावकारी बनाउन आवश्यक बजेट विनियोजन गर्ने ।

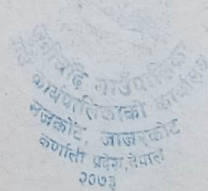
ख. विद्यालयहरूलाई चाहिने आवश्यक पूर्वाधारको लागि थप श्रोतको पहिचान र परिचालन गर्ने ।

ग. विद्यालय र पालिकाको विचमा पुलको काम गरी विभिन्न निकायहरू बीच समन्वय गर्ने ।

घ. तोकिएको मापदण्ड अनुसारको कार्य भएको नभएको अनुगमन गरी सुधारका प्रयास गर्ने गराउने ।

ड. आफ्ना मातहतका विद्यालयहरूलाई दिवा खाजाको लागि वार्षिक रूपमा सामाजिक परीक्षण गराउन सहयोग गर्ने ।

२३. विद्यालयका प्रधानाध्यापकको काम, कर्तव्य र जिम्मेवारी



(क) गाउँपालिकाबाट खाजाको रकम निकासालिई खाजा व्यवस्थापन समिति, सहकारी, कृषकसमूह, कृषि फर्मलाई मासिक रूपमा उपलब्ध गराउने ।

(ख) विद्यालयका विद्यार्थीहरूलाई दैनिक खाजा खुवाउने समय तालिका निर्धारण गरी दिवा खाजा खुवाउन तोकिएको व्यक्तिलाई उपलब्ध गराउने ।

(ग) विद्यार्थीको दैनिक उपस्थितिका आधारमा दिवा खाजा पकाउनु पर्ने भएकाले दैनिक रूपमा विद्यार्थी संख्या खाजा तयार गर्न तोकिएको व्यक्तिलाई उपलब्ध गराउने ।

(घ) दिवा खाजाका सामानको उचित भण्डार गर्ने ठाउँ तथा दिवा खाजा पकाउने ठाउँ उपलब्ध गराउनका साथै सरसफाईको उचित प्रबन्ध गर्न सहयोग पुर्याउने ।

(ङ) दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिबाट आम्दानी खर्चको हिसाव लिई मासिक प्रगति नियमित रूपमा विद्यालय व्यवस्थापन समितिबाट पारित गरी गाउँपालिकामा पठाउने ।

(च) दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्न दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिलाई आवश्यक सहयोग पुऱ्याउने ।

(छ) दिवा खाजा सम्बन्धमा गाउँपालिकाबाट प्राप्त निर्देशन कार्यान्वयन गर्ने, गराउने ।

(ज) विद्यार्थीको भर्ना, नियमितता, सिकाई अवस्था, स्वास्थ्य र पोषण तथा सरसफाई बारे अभिभावकलाई जानकारी गराउने ।

(झ) विद्यार्थीको दैनिक हाजिरी लिदा संख्या उल्लेख गरी लिने व्यवस्था मिलाउने ।

(ञ) दिवाखाजा कार्यक्रमको संक्षिप्त सूचनामूलक चार्ट तयार गरी कार्यालय कक्षमा प्रदर्शन गरी राख्ने ।

ट) विद्यालयमा दिवाखाजा व्यवस्थापनका लागि आवश्यक पर्ने थप स्रोत साधन तथा सहयोग उपलब्ध गराउने ।

ठ) विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिबाट नियमित प्रतिवेदन लिई विद्यालय व्यवस्थापन समितिमा छलफल गराई मासिक रूपमा प्रतिवेदन शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखामा पेश गर्ने ।

ड) नियमित अनुगमन गरी सुझाव कार्यान्वयन गर्ने व्यवस्था मिलाउने ।

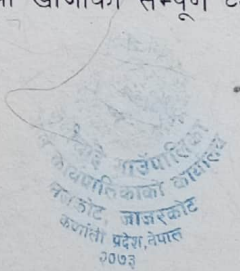
ढ) अभिभावक भेला गराई स्वच्छ शैक्षिक वातावरण सिर्जना गर्न अन्तरक्रिया कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने ।

ण) वार्षिक रूपमा सामाजिक परीक्षण गराई सम्बन्धित निकायमा तोकिएको ढाँचामा प्रतिवेदन पठाउने ।

त). विद्यालय खाजा व्यवस्थापन समितिलाई आवश्यक सहयोग गरी दिवा खाजाको सम्पूर्ण व्यवस्थापन गर्ने ।

थ) मासिक आय व्ययको सेस्ता दुरुस्त राख्ने व्यवस्था मिलाउने ।

द) यस निर्देशिका तथा प्रचलित कानूनले तोकेका अन्य कार्य गर्ने ।



२४. विद्यालय व्यवस्थापन समितिको काम, कर्तव्य र जिम्मेवारी:

- क. दिवा खाजा कार्यक्रमको वार्षिक बजेट कार्यक्रम तथा कार्ययोजना निर्माण गर्ने र सो अनुरूप कार्यान्वयन गर्ने ।
- ख. तोकिएको मापदण्ड अनुरूपका भान्सा, भण्डारण, सरसफाई, खाद्य सामग्री र खाजाको व्यवस्था गर्ने ।
- ग. खाजा तयारी, व्यवस्थापन तथा रेखदेखमा बालबालिकाका अभिभावक वा आमाहरूको संलग्नता र सहभागिता सुनिश्चित गर्ने । अभिभावकहरूलाई पालैपालै दिवा खाजा तयारी गर्ने व्यवस्था मिलाउने ।
- घ. विद्यालय दिवा खाजाको अभिलेख राख्ने र राख्न लगाउने ।
- ङ . शिक्षण सिकाईको समय न्यून हुन नदिन खाजा तयारी तथा व्यवस्थापनमा शिक्षक संलग्नतालाई सकभर हटाउने ।
- च. स्थानीय कृषि उत्पादनवाट दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री वा तयारी खाजा उपलब्ध हुने व्यवस्था मिलाउने ।
- छ. दिवा खाजा व्यवस्थापनमा देखा परेका समस्या पहिचान गरी सामाधानका उपायहरू अवलम्बन गर्ने ।
- ज. प्रत्येक शैक्षिक सत्र प्रारम्भ हुनुपूर्व दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनको सम्बन्धमा प्र.अ., शिक्षक तथा अभिभावक विच समिक्षा गरी प्रतिवेदन र वार्षिक कार्ययोजना निर्माण गर्ने ।

२५. विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन उपसमिति:

विद्यालयले तपसिल बमोजिमको विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन उपसमिति गठन गर्नु पर्नेछ:

- क) विद्यालय व्यवस्थापन समितिको अध्यक्ष वा निजले तोकेको समितिको सदस्य
अध्यक्ष
- (ख) शिक्षक अभिभावक संघले मनोनित गरेका अभिभावकहरू मध्येबाट १ जना महिला अभिभावक सहित २ जना
सदस्य
- (ग) स्थानीयस्तरमा वन उपभोक्ता समूह र स्थानीय गैरसरकारी संस्थाहरू भए ती निकायहरू बाट १ जना प्रतिनिधि
सदस्य
- (घ) सम्बन्धित वडाको वडा सदस्य (शिक्षा हेर्ने) १ जना
सदस्य
- (ङ) बालविकास शिक्षक १ जना
सदस्य



अनुगमन तथा मूल्याङ्कन

२७) यो कार्यक्रमको नियमितता, निरन्तरता र प्रभावकारिताका लागि अनुगमन विद्यालय व्यवस्थापन समिति, वडा कार्यालय, शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा, शिक्षा समिति तथा गाउँकार्यपालिकाको कार्यालयबाट देहाय बमोजिम हुनेछ ।

(क) विद्यालय तहमा शिक्षक अभिभावक संघ तथा विद्यालय व्यवस्थापन समितिले नियमसंगत अनुगमन गर्नुपर्नेछ । अनुगमन कार्यमा वडा समितिका सदस्य एंवम वडाध्यक्ष समेतलाई सहभागी गराउनु पर्नेछ । सोको प्रतिवेदन अनुसूची ७ मा तोकिएको फाराममा पालिकामा पेश गर्नुपर्नेछ ।

(ख) वडा कार्यालयबाट नियमित रूपमा अनुगमन गरी सो को प्रतिवेदन पालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखामा पठाउनु पर्नेछ ।

(ग) गाउँपालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखाबाट कम्तिमा चौमासिक रूपमा अनुगमन गरी गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालयमा प्रतिवेदन पेश गर्नु पर्नेछ ।

(घ) गाउँकार्यपालिकाको तर्फबाट समय समयमा आकस्मिक निरीक्षण तथा प्रभाव मूल्याङ्कन गर्न सकिने छ ।

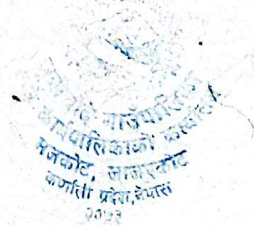
(ङ) यस कार्यक्रमको प्रभावकारिता मूल्यांकनका लागि विद्यालयले खाजा शुरु गर्दाको अवधिको यथार्थ (भौतिक, शैक्षिक, आर्थिक, विद्यार्थीको टिकाउदर र सिकाईको अवस्था आदि) विवरणको अभिलेख तयार गरी राख्नु पर्नेछ ।

(च) गाउँपालिकाबाट चालु आर्थिक वर्षको विद्यार्थी भर्ना विवरण र अन्य शैक्षिक सूचकहरुको विश्लेषणका आधारमा आगामी वर्षहरुमा कार्यक्रमको निरन्तरता, पुनरावलोकन र प्राथमिकताका क्षेत्र पहिचान गरी कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने विषयमा उपयुक्त निर्णय गर्न सकिनेछ ।

अनु सू ची १ (दफा १० सं ग सम्बन्धित)

विभिन्न खाद्य वस्तु वाट उपलब्ध हुने शक्ति (क्यालरी) को मात्रा

क्र.सं.	खाद्य सामग्री	प्रति ग्राम (Kcal)	क्र.सं.	खाद्य सामग्री	प्रति ग्राम (Kcal)
१	आलु	०.९७	१५	मकै	३.४२
२	धनिया प्याज टमाटर लसुन	०.४४०	१६	भटमास	४.३२
३	चना	३.७२	१७	अदुवा लसुन धनिया	०.४४



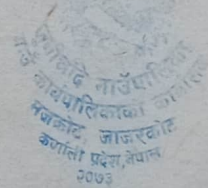
४	अण्डा	१.७३	१८	दाल (मास)	३.४३
५	तेल घृत	९	१९	मकैको पिठो	३.४२
६	चिउरा	३.४६	२०	काँक्रा	०.४७८
७	केरा फलफुल	३.१९	२१	गहुँको मैदा	३.४१
८	चिनी	३.९८	२२	बन्दा गोवि	१.३२
९	दहि	०.६	२३	प्याज	०.४७
१०	चामल	३.४५	२४	मौसमी साग	०.४८
११	धनिया साग र बन्दा	०.४४	२५	चनाको वेसन	३.७२
१२	केराउ	१.१६	२६	पिठो (गहुँ मकै चामल)	३.४२
१३	दुध	१.०५	२७	भटमास वा चना	३.७२
१४	दाल	३.४३	२८	गोलभेडा	०.२१

अनु सू ची २ (दफा १० क सं ग सम्बन्धित)

(क) जुनीचाँदे गाउँपालिकाको दिवा खाजाको स्थानीय मे नु सारां श

जुनीचाँदे गाउँपालिका			
विद्यालय दिवा खाजा तालिका			
क्र स / परिकार	मुख्य खाजा परिकार	वैकल्पिक परिकार	कैफियत
१	पोषिलो जाउलो	भुटेको मकै र भोटमास	
२	ढिडो तरकारी	पानि रोटी	
३	उसिनेको मकै र तरकारी	उसिनेको आलु र फलफुल	

२३



४	क्वाटी	मकैको पुवा र तरकारी	
५	कोदोको पुवा	भुटेको भात र तरकारी	
६	मकैको खिर	साधेको गोडागुडी र फलफूल	

(ख): दिवा खाजा मे तु को विस्तु त विवरण

विद्यालय:

वडा नं

दिवा खाजा खाने विद्यार्थी:

नियमित खाजा तालिका

आईतवार: पोषिलो जाउलो

पौ ष्टिक विवरण (प्र ति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामि न ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रो ग्राम	मिलिग्रा म	मिलिग्रा म	रुपैयाँ
च्याख्ला (मकै)	६०	२.४०	२०५.२०	२.१६	६.६६	४.५०	१.३६	१.९८	४०.०
आलु	२०	१.२०	१९.४०	०.०२	०.३२	०.००	०.०६	०.०९	६०.०
के राउ (सु ख्वा)	२५	३.५०	७९.७५	०.४८	४.९३	०.००	०.७८	१.७६	१४०.०
रायो को साग	२५	१.२५	१२.००	०.१०	१.२८	५४.६३	१.३१	३.१३	५०.०
भटमास खै रो	५५	५.५०	२३७.६०	१०.७३	२३.७६	१९.५३	२.२१	५.७२	१००.०
तोरिको तेल	३	१.०५	२६.६५	०.३०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
जम्मा	१८८	१४.९०	५८०.६०	१३.७८	३६.९४	७८.६५	५.७१	१२.६८	
प्र तिशत %			१०४.६१	१५३.११	४१७.४०	५२.४३	१६९.८४	२३७.४४	

वैकल्पिक:

अन्न: चामल

गोडागुडी: कालो भटमास, स्थानिय चना, सिमि

अन्य: भैसिको घ्यू

जरा तथा कन्दमुल: आलु, पिडालु

तरकारी: वेथे, रायो, पालुङगो, भाडे, पुदिना, फर्सिको साग, निउरो

सोमवार: ढिडो र तरकारी

पौ ष्टिक विवरण (प्र ति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामि न ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
-----	-----	----------------	-------	-------	---------	---------------	-------	------	------------

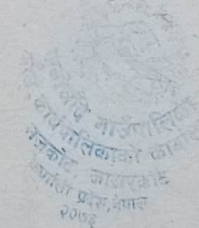
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रो ग्राम	मिलिग्रा म	मिलिग्रा म	रुपैयाँ
मकै पिठो	८०	२.८०	२८८.००	३.१२	७.३६	२०.३२	१.१२	१.९२	३५.०
भटमास खै रो	२५	२.५०	१०८.००	४.८८	१०.८०	८.८८	१.००	२.६०	१००.०
आलु	२०	१.००	१९.४०	०.०२	०.३२	०.००	०.०६	०.०९	५०.०
के राउ (सु ख्वा)	३०	४.२०	९५.७०	०.५७	५.९१	०.००	०.९३	२.१२	१५०.०
प्याज	२०	१.२०	९.४०	०.०२	०.२४	०.००	०.०७	०.१२	६०.०
वे थे को सा रा	२०	१.००	९.००	०.१०	०.८०	९२.००	०.१७	०.७०	५०.०
धनियाको पात	५	०.७५	२.२	०.०३	०.१६५	२८.८२५	०.०३४	०.०७१	१५०
तोरिको तेल	३	१.०५	२६.६५२	०.३	०	०	०	०	३५०
जम्मा	२०३	१४.५०	५५८.३५	९.०४	२५.६०	१५०.०२	३.३८	७.६२	१२०५.०
प्रतिशत %			१००.६०	१००.३९	२८९.२१	१००.०१	१००.७३	१४२.६२	

वैकल्पिक: अन्न: कोदो गोडागुडी: सिमि, स्थानिय चना, केराउ अन्य: भैसिको घ्यू, महि
 जरा /कन्दमुल: आलु तरकारी: गोलभेडा प्याज, मुला, गाजर, काक्र, वेथे, रायो, पालुडगो, भाडे, धनिया, लसुन, पिडालु प्याज पात

मंगलवार: उसिनेको मकै र तरकारी

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रो ग्राम	मिलिग्रा म	मिलिग्रा म	रुपैयाँ
मकै	८०	२.८०	२८८.००	३.१२	७.३६	२०.३२	१.१२	१.९२	३५.०
भटमास खै रो	२५	२.५०	१०८.००	४.८८	१०.८०	८.८८	१.००	२.६०	१००.०
आलु	२०	१.००	१९.४०	०.०२	०.३२	०.००	०.०६	०.०९	५०.०
के राउ (सु ख्वा)	२०	२.८०	६३.८०	०.३८	३.९४	०.००	०.६२	१.४१	१४०.०
प्याज	२०	१.२०	९.४०	०.०२	०.२४	०.००	०.०७	०.१२	६०.०
वे थे को सा रा	२०	१.००	९.००	०.१०	०.८०	९२.००	०.१७	०.७०	५०.०
धनियाको पात	५	०.७५	२.२	०.०३	०.१६५	२८.८२५	०.०३४	०.०७१	१५०.०



तोरिको तेल	३	१.०५	२६.६५२	०.३	०	०	०	०	३५०.०
जम्मा	१९३	१३.१०	५२६.४५	८.८५	२३.६३	१५०.०२	३.०७	६.९१	१२०५.०
प्रतिशत %			९४.८६	९८.२८	२६६.९५	१००.०१	९१.५०	१२९.४२	

वैकल्पिक: अन्न: कोदो गोडागुडी: सिमि, स्थानिय चना, केराउ अन्य: भैसिको घ्यू, महि

जरा /कन्दमुल: आलु, तरकारी: गोलभेडा प्याज, मुला, गाजर, काक्र, वेथे, रायो, पालुडगो, भाडे, धनिया, लसुन, पिडालु प्याज पात

बुधवार: क्वाटी

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रोग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ
भटमास खैरो	५०	५.००	२१६.००	९.७५	२१.६०	१७.७५	२.०१	५.२०	१००.०
गोल्के सिमी	१०	१.५०	३४.७०	०.१३	२.४९	०.१०	०.२४	०.४४	१५०.०
केराउ (सुख्खा)	१०	१.४०	३१.९०	०.१९	१.९७	०.००	०.३१	०.७१	१४०.०
पिडालु	४५	२.२५	१६७.४०	०.०८	१.४९	०.००	०.१८	०.३०	५०.०
गहुको पिठो	२०	१.२०	६८.२०	०.३४	२.४२	०.४८	०.५७	०.९८	६०.०
गाजर	५०	२.५०	२३.९०	०.१०	०.४५	१७८.१५	०.१३	०.५२	५०.०
तोरिको तेल	३	१.०५	२६.६५	०.३०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
जम्मा	१८८	१४.९०	५६८.७५	१०.८९	३०.४२	१९६.४८	३.४४	८.१४	११४०.०
प्रतिशत %			१०२.४८	१२०.९६	३४३.७२	१३०.९९	१०२.२८	१५२.३८	०

वैकल्पिक: अन्न: कोदो, गहु, मकैको गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास, स्थानिय चना, केराउ

जरा तथा कन्दमुल: तरकारी: प्याज, मुला, गाजर, काक्र, वेथे, रायो, पालुडगो, भाडे, आलु, पिडालु धनिया पात अन्य: भैसिको घ्यू

बिहवार: कोदोको पुवा

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रोग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ

विवरण						ग्राम	म	म	
को दो पिठो	१०	३.६०	२९५.२०	१.१७	६.५७	३.१५	२.२८	३.५१	४०.०
आलु	४०	२.००	३८.८०	०.०४	०.६४	०.००	०.११	०.१८	५०.०
धनियारो	१०	१.५०	४.४०	०.०६	०.३३	५७.६५	०.०७	०.१४	१५०.०
भटमास ख	४५	४.५०	१९४.४०	८.७८	१९.४४	१५.९८	१.८०	४.६८	१००.०
चिनि	५	०.६५	१९.९०	०.००	०.०१	०.००	०.००	०.००	१३०.०
तोरिको तेल	८	२.८०	७१.०७	०.८०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
जम्मा	१९८	१५.०५	६२३.७७	१०.८५	२६.९९	७६.७८	४.२६	८.५२	११७५.०
प्रतिशत %			११२.३९	१२०.५०	३०४.९२	५१.१८	१२६.८३	१५९.४८	

वैकल्पिक: अन्न: मकै, चामलको पिठो तरकारी: मुला, गाजर, काक्रा अन्य: भैसिको घ्यू, महि जरा /कन्दमुल: आलु, पिडालु गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास, स्थानिय चना, केराउ

शु क्रवार: खिर

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटा मि न ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रो ग्राम	मिलिग्राम	मिलिया म	रुपैयाँ
च्याख्ला (मकै)	८५	३.४०	२९०.७०	३.०६	९.४४	६.३८	१.९३	२.८१	४०.०
मैसिको दुध	८०	८.००	८४.००	५.२०	३.४४	०.००	०.२४	०.१६	१००.०
गाजर	२०	०.७०	९.५६	०.०४	०.१८	७१.२६	०.०५	०.२१	३५.०
केराउ (सुख्खा)	१०	०.७०	३१.९०	०.१९	१.९७	०.००	०.३१	०.७१	७०.०
चिनि	५	०.६५	१९.९०	०.००	०.०१	०.००	०.००	०.००	१३०.०
मैसिको घ्यू	३	३.००	२७.००	३.००	०.००	०.००	०.००	०.००	१०००.०
जम्मा	२०३	१६.४५	४६३.०६	११.४९	१५.०३	७७.६४	२.५३	३.८८	८१०.०
प्रतिशत %			८३	८३	१२८	१७०	५२	७५	

वैकल्पिक: अन्न: स्थानिय चामल, गहु वा मकैको पिठो तरकारी: मुला, काक्रो गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास, स्थानिय चना, केराउ अन्य: तोरिको तेल

वैकल्पिक खाजा तालिका

आईतवार : भुटेको मकै र भट्मास

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रोग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ
मकै	१००	३.५०	३६०.००	३.९०	९.२०	२५.४०	१.४०	२.४०	३५.०
भट्मास खैरो	३०	३.००	१२९.६०	५.८५	१२.९६	१०.६५	१.२०	३.१२	१००.०
धनियाको पात	५	०.७५	२.२०	०.०३	०.१७	२८.८३	०.०३	०.०७	१५०.०
लसुनको पात	१५	०.६०	०.०१	०.००	०.००	०.००	०.००	५.२५	४०.०
तोरिको तेल	५	१.७५	४४.४२	०.५०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
केरा	६५	५.२०	७५.४०	०.२०	०.७८	०.००	०.१०	०.२४	८०.०
जम्मा	२२०	१४.८०	६११.६३	१०.४८	२३.११	६४.८८	२.७३	११.०८	८१०.०
प्रतिशत %			११०	११६	२६१	४३	८१	२०८	

वैकल्पिक: अन्न: गहु

तरकारी: प्याज, मुला, गाजर, काक्र, लसुन, प्याज पात

अन्य: भैसिको घ्यू, महि

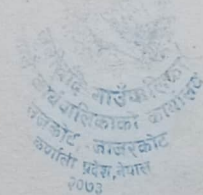
जरा/कन्दमुल: आलु, पिडालु

गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भट्मास, स्थानिय चना, केराउ

सोमवार : पानि रोटी

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रोग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ
गहुको पिठो	१००	५.००	३४१.००	१.७०	१२.१०	२.४०	२.८५	४.९०	५०.००
आलु	६५	३.२५	६३.०५	०.०७	१.०४	०.००	०.१८	०.३०	५०.००
भट्मास खैरो	३०	३.००	१२९.६०	५.८५	१२.९६	१०.६५	१.२०	३.१२	१००.००
लसुनको पात	१५	०.६०	०.०१	०.०७	०.००	०.०१	०.०३	१.०५	४०.००
केराउ (सुख्खा)	२५	१.७५	७९.७५	०.४८	४.९३	०.००	०.७८	१.७६	७०.००
तोरिको तेल	३	१.०५	२६.६५	०.३०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.००
जम्मा	२३८	१४.६५	६४०.०६	८.४६	३१.०३	१३.०६	५.०४	११.१३	८१०.०
प्रतिशत %			११५	९४	३५१	९	१५०	२०८	



वै कल्पिक

अन्न: गहु

तरकारी: प्याज, मुला, गाजर, काक्र, लसुन,
प्याज पात

अन्य: भैसिको घ्यू, महि

जरा कन्दमुल, पिडालु, आलु

गेडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास, स्थानिय चना, केराउ

मंगलवार: उसिनेको आलु र फलफुल

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रोग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ
आलु	११०	५.५०	१०६.७०	०.११	१.७६	०.००	०.३१	०.५१	५०.००
भटमास खैरो	३०	३.००	१२९.६०	५.८५	१२.९६	१०.६५	१.२०	३.१२	१००.००
लसुनको पात	१५	०.६०	१२.३९	०.०८	०.३९	०.००	०.००	०.१०	४०.००
केराउ	६५	५.२०	७५.४०	०.२०	०.७८	०.००	०.१०	०.२४	८०.००
तोरिको तेल	२	०.७०	१७.७७	०.२०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.००
जम्मा	२२२	१५.००	३४१.८६	६.४४	१५.८९	१०.६५	१.६१	३.९६	८१०.०
प्रतिशत %			६२	७२	१८०	७	४८	७४	

वैकल्पिक:

अन्न: फर्सि
पहेलो

तरकारी: प्याज, मुला, गाजर, काक्र, लसुन,
प्याज पात

अन्य: महि,

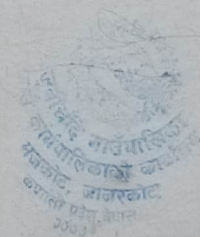
जरा र कन्दमुल: पिडालु, गेडागुडी: सिमि, स्थानिय चना, केराउ

फलफुल: काफल, सुन्तला, किवि, नास्पाती
आरुवखडा

बुधवार: मकैको पुवा र तरकारी

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रोग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ
मकैको पिठो	८०	२.८०	२८८.००	३.१२	७.३६	२०.३२	१.१२	१.९२	३५.०
आलु	४०	२.४०	३८.८०	०.०४	०.६४	०.००	०.११	०.१८	६०.०
धनियाको पात	१०	१.५०	४.४०	०.०६	०.३३	५७.६५	०.०७	०.१४	१५०.०



भटमास खै रो	४०	४.००	१७२.८०	७.८०	१७.२८	१४.२०	१.६०	४.१६	१००.०
चिनि	५	०.६५	१९.९०	०.००	०.०१	०.००	०.००	०.००	१३०.०
तोरिको तेल	१०	३.५०	८८.८४	१.००	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
जम्मा	१८५	१४.८५	६१२.७४	१२.०२	२५.६२	९२.१७	२.९०	६.४१	१२०५.०
प्र तिशत %			११०	१३४	२८९	६१	८६	१२०	

वैकल्पिक:

अन्न: मकै, चामलको पिठो

तरकारी: मुला, गाजर, काक्रा

अन्य: भैंसिको घ्यू
महि

जरा /कन्दमुल: आलु, पिडालु

गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास, स्थानिय चना, केराउ

विहिवार: भुटेको भात र तरकारी

पौ ष्टिक विवरण (प्र ति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटा मि न ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामाग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रो ग्राम	मिलिग्रा म	मिलिग्रा म	रुपैयाँ
चामल	८०	५.६०	२७६.००	०.४०	५.४४	०.००	०.९७	०.५६	७०.०
आलु	४०	२.००	३८.८०	०.०४	०.६४	०.००	०.११	०.१८	५०.०
गाजर	३०	१.५०	१४.३४	०.०६	०.२७	१०६.८९	०.०८	०.३१	५०.०
हरियो धनियाको पात	४	०.६०	१.७६	०.०२	०.१३	२३.०६	०.०३	०.०६	१५०.०
भटमास खै रो	४०	४.००	१७२.८०	७.८०	१७.२८	१४.२०	१.६०	४.१६	१००.०
तोरिको तेल	३.५	१.२३	३१.०९	०.३५	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
जम्मा	१९७.५	१४.९३	५३४.७९	८.६७	२३.७६	१४४.१५	२.७९	५.२७	११७५.०
प्र तिशत %			९६	९६	२६८	९६	८३	९९	

वैकल्पिक:

तरकारी: गोलभेडा प्याज, मुला, गाजर, काक्रा, वेथे, रायो, पालुडगो, भाडे, धनिया, लसुन,
प्याज पात

जरा /कन्दमुल: आलु,
पिडालु

गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास,
स्थानिय चना, केराउ

अन्न: कोदो पिठो

अन्य: भैंसिको घ्यू
महि

शुक्रवार: साधेको गोडागुडी र फलफुल

पौष्टिक विवरण (प्रति बालबालिका)

नाम	तौल	जम्मा मुल्य	उर्जा	फ्याट	प्रोटिन	भिटामिन ए	जिङ्क	फलाम	प्रति केजी
सामग्री विवरण	ग्राम	रु	क्यालोरी	ग्राम	ग्राम	मईक्रो ग्राम	मिलिग्राम	मिलिग्राम	रुपैयाँ
आलु	७०	३.५०	६७.९०	०.०७	१.१२	०.००	०.२०	०.३२	५०.०
धनियाको पात	५	०.७५	२.२०	०.०३	०.१७	२८.८३	०.०३	०.०७	१५०.०
भटमास खैरो	५०	५.००	२१६.००	९.७५	२१.६०	१७.७५	२.०१	५.२०	१००.०
तोरिको तेल	३	१.०५	२६.६५	०.३०	०.००	०.००	०.००	०.००	३५०.०
कागती	२०	१.४०	१६.५२	१४.००	२१.००	०.००	०.००	०.००	७०.०
केरा	५०	४.००	५८.००	३.००	१२.००	०.००	१.५०	३.७०	८०.०
जम्मा	१९८	१५.७०	३८७.२७	१०.१५	२२.८९	४६.५८	२.२४	५.५९	११७५.०
प्रतिशत %			७०	११३	२५९	३१	६७	१०५	

वैकल्पिक: तरकारी: गोलभेंडा प्याज, मुला, गाजर, काक्र, धनिया महि

अन्य: भैसिको घ्यू

फलफुल: सुन्तला, किवि, अम्वा, आप, सुन्तला, काफल, नास्पाती, आरुवखडा

जरा/कन्दमुल: आलु, पिडालु

गोडागुडी: सिमि सेतो वा कालो भटमास, स्थानिय चना, केराउ

भान्सा व्यवस्थापकको नाम र सम्पर्क नं=====

आपूर्तिकर्ताको नाम र सम्पर्क नं



जुनीचाँदे गाँउपालिका, जाजरकोट



Lions Clubs International
FOUNDATION



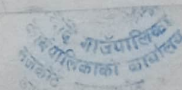
World Food
Program USA



World Food
Programme

अनुसूची ३ (दफा १३ ग (ई) संग सम्बन्धित)

विद्यालय दिवा खाजाका लागि खाद्य सामग्री आपूर्तिको आपूर्तिकर्ता र विद्यालय/पालिका बीच भएको सम्झौता पत्र



जुजीचाँटे गाँउपालिकाद्वारा सञ्चालित स्थानीय कृषि उपजमा आधारित विद्यालय दिवा खाजालाई स्थानीय कृषि सहकारीको माध्यमबाट जाजरकोट जिल्लामा प्रभावकारी रूपले सञ्चालन गर्न आवश्यक स्थानीय कृषि उपज खरिद तथा आपूर्ति सम्बन्धी विद्यालय र सहकारी बीचको सम्झौता पत्र ।

प्रथम पक्ष
दोश्रो पक्ष

बीच संलग्न अनुसूचीमा उल्लेख गरीए बमोजिम विद्यालय दिवा खाजा सम्बन्धी कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सहमत छौं । यस कार्यक्रम कार्यन्वयनका लागि हामी दुवै प्रथम पक्ष र दोश्रो पक्ष बीच देहाय बमोजिमका स्थानीय उत्पादित कृषि उपज सामग्रीहरूको खरिद तथा आपूर्तिको लागि निम्न लिखित शर्तहरूमा निहित रहि गर्ने गराउने भनी यो सहमती पत्रमा हस्ताक्षर गरी एक एक प्रति लियौं दियौं ।

सम्झौताका बुदा तथा शर्तहरू

१. उपभोग्य वस्तु तथा परिमाण

१.१ दोश्रो पक्षले अनुसूची २ मा उल्लेख भए बमोजिमको परिमाणमा उपभोग्य सामग्रीहरूको आपूर्ति गर्नु पर्ने छ ।

२. मूल्य

२.१ उपभोग्य वस्तुहरूको प्रति ईकाई मूल्य संलग्न दुवै पक्षको साझेदारीमा निर्धारित अनुसूची २. मा उल्लेख भए बमोजिमको मूल्यलाई मुख्य आधार लिई सोको परिधिभिन्न रही उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।

३. खाद्य ब्यबस्थापन तथा ढुवानी

३.१ उपभोग्य सामग्रीहरूको आपूर्ति अनुसूची १ मा उल्लेख भएको निर्धारित परिमाण तथा मूल्य विश्लेषण अनुसार सम्बन्धित विद्यालयहरूलाई आपूर्ति गर्नुपर्नेछ । यसरी आपूर्ति गर्दा सहकारीले विद्यालयसम्म खाद्य सामग्रीको ढुवानी गरिदिनु पर्नेछ ।

३.२ उपभोग्य सामग्रीको आपूर्ति मिति पहिलो र दोश्रो पक्षको आपसी सहमतिबाट निर्धारण गरिनेछ ।

३.३ दोश्रो पक्षले आपूर्ति गरिएको उपभोग्य सामग्रीहरूको अनुसूची १ मा व्यवस्था भए बमोजिम २ प्रति आपूर्ति सुनिश्चितता पत्र पहिलो पक्षलाई उपलब्ध गराउनुपर्नेछ । आपूर्ति गरिएको सामग्रीहरूको सामग्री प्राप्ति विवरण दस्तखत सहित बुझिलिएको रसिद/भरपाइ प्रथम पक्षले दोश्रो पक्ष लाई उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

३.४ यदि कुनै कारणवस वस्तु आपूर्ति गर्न नसकिने अथवा ढिलाई हुनसक्ने अवस्था भएको खण्डमा दोश्रो पक्षले एक हप्ता अगावै प्रथम पक्षको आधिकारिक व्यक्ति वा प्रधानाध्यपकलाई आपूर्ति डेस्क अनुसार अपूर्ति गर्न नसकिने वस्तुको परिमाण सहित खुलाई लिखित कारण सहित जानकारी गराउनुपर्नेछ ।

३.५ सम्झौतामा उल्लेख भए अनुसारको आपूर्ति हुन नसकेको भनी प्रथम पक्षलाई लागेमा साक्षी रोहवरलाई जानकारी गराई उक्त सम्झौतालाई जानकारी गराएको एक हप्ता भित्र रद्द गर्न सकिनेछ ।

४. गुणस्तरको प्रत्याभुती

४.१ विद्यालयको तर्फबाट तोकिएको आधिकारिक व्यक्तिले आपूर्ति गरिएको सामग्रीहरूको गुणस्तर मापन गर्न सक्नेछन् ।

४.२ कुनै कारणवश आपूर्ति गरिएको वस्तु तोकिएको उपभोग्य गुणस्तर भन्दा कम गुणस्तरका भएमा आपूर्ति सुनिश्चितता पत्रमा अभिलेख हुने गरी उल्लेख गरी त्यस्ता वस्तुहरू योग्य हुने छैन ।

५. भुक्तानीका सिमा तथा प्रक्रिया

५.१ प्रत्येक महिनाको मसान्तमा दोश्रो पक्षले हस्तान्तरण गरिएको सामग्रीहरूको बील/बीजक प्रथम पक्षलाई अनुसूची २ मा उल्लेखित विधि बमोजिम पेश गर्नु पर्नेछ । पालिकामा माग गर्दा विद्यालयले विद्यार्थीको हाजिरीको फोटो कपी, रुजु गरिएको विल भर्पाइ र सामाजिक परीक्षण गरिएको प्रतिवेदन पेश गर्नुपर्नेछ । नगरपालिकाबाट रकम प्राप्त हुनासाथ खाद्य आपूर्तिकर्तालाई भुक्तानी गर्नुपर्नेछ ।

५.२. प्रथम पक्षले दोश्रो पक्षलाई पेश गरेको बील/बीजकमा उल्लेखित रकमको चेक जांचगरी भुक्तानी विल पेश भएको सात दिन भित्र वा आपसी समझदारीमा विना सर्त भुक्तानी दिनुपर्नेछ ।

६. भिन्नता

६.१ कृषि उपजको मूल्यमा विपेश परिस्थिति जस्तै प्राकृतिक प्रकोप खडेरी जस्ता अपवादका अवस्था बाहेक अन्य अवस्थाका भिन्नता स्विकार्य हुने छैनन ।

६.२ भिन्नता हुनु पर्ने अवस्था आईपरेको खण्डमा यस सम्झौताका दुवै पक्षहरू बीचको आपसी समझदारीमा निहित हुनेछ ।

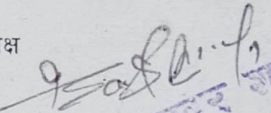
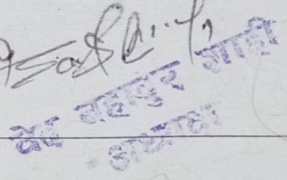
७. सहजीकरण

७.१ कुनै प्राथमिकतः सवाल आएमा तेस्रो पक्षीय स्वतन्त्र सहजकर्ताको निश्चित उद्देश्यको लागि सहयोग लिन सकिनेछ । दुवै पक्षबीच हुन सक्ने विवादित विषयमा परामर्श/सुझाव दिई आउनु सक्ने सवाल/समस्या सामाधान गर्न सहयोग गर्न सक्नेछ।

८. अवधि:

८.१ यस सझौताको अन्तिम परिक्षण कालको लागि आगामी शैक्षिक सत्र.....देखि सम्म लागु हुनेछ भने परिक्षण काल सकिए पछि दुवै पक्षको आपसी सम्बन्धमा अवधि निधारण गरिनेछ ।

यो सम्झौता मिति.....गतेका दिन मा देहायका दुवै पक्षबाट हस्ताक्षर गरी सम्पन्न भयो ।

हारीको तर्फ बाट (छाप)	नाम : पद : हस्ताक्षर: मिति : स्थान :
मालको तर्फ बाट (छाप)	नाम : पद : हस्ताक्षर : मिति : स्थान :
गोरो हवर पालिकाको तर्फबाट शिक्षा शाखा प्रमुख वा प्रतिनिधि	नाम : पद : अध्यक्ष हस्ताक्षर:  मिति : स्थान : 
गोरो हवर मालको सम्बन्धित वडा अध्यक्ष वा वडा कार्यालयको प्रतिनिधि	नाम : पद : हस्ताक्षर : मिति : स्थान :

गोरो हवर
पालिकाको कार्यालय
जुम्ला, जुम्लाकोट
जुम्ला प्रदेश, नेपाल
२०७३

अनुसुची ४ (दफा १६ क सं ग सम्बन्धित)

(रकम मागको लागि निवेदन)

मिति:

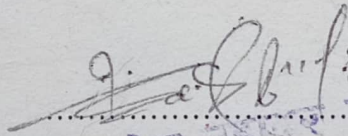
श्री शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा,

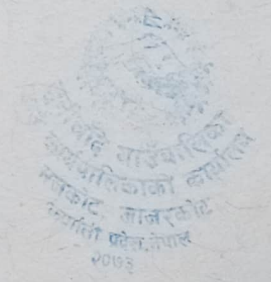
..... पालिका, जाजरकोट

विषय: दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालनको लागि रकम माग सम्बन्धमा

प्रस्तुत विषय सम्बन्धमा यस विद्यालयमा संचालित दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालनको लागी नियमानुसार
महिना (..... दिनको) लागि विद्यार्थी वरावरको रु..... (अक्षरूपि
रु..... मात्र) रकम उपलब्ध गराइदिनुहुन अनुरोध छ।

प्र.अ.को नाम:


बसन्त शर्मा
अध्यक्ष



विद्यालयको नाम:

विद्यालयको कोड नं.

विद्यालयको छाप



संलग्न कागजात (√ चिन्ह लगाउनुहोस्)

- रकम मागको लागि निवेदन
- रकम माग फाराम
- दैनिक रूपमा खाजा खाएका विद्यार्थीको विवरण
- विद्यार्थीको दैनिक हाजिरीको प्रतिलिपि
- खाद्य सामग्री खरिद गरेको बिलको प्रतिलिपि



अनु सू ची ५ (दफा १६ ग सं ग सम्बन्धित)

..... जुनीचौदे गाउँपालिका

शिक्षा युवा तथा खेलकुद शाखा

दिवा खाजाको लागि पेशिक फछ्यौट तथा माग फारम

मिति:

विद्यालयको कोड नं.

विद्यालयको नाम:

जम्मा विद्यार्थी संख्या: छात्रा: छात्रा:..... जम्मा:.....

ठेगाना:

गत पेशकी अवधिको विवरण:

पेशिक अवधि: महिना..... (दिन:.....) पेशिक रकम:

विद्यालय खुलेको जम्मा दिन:.....

खाजा खुवाएको जम्मा दिन:.....

गत पेशकी अवधिमा उपस्थित विद्यार्थी संख्या	छात्रा	छात्र	जम्मा	कैफियत
दिवा खाजा खाने विद्यार्थी संख्या (क)				
..... महिनामा खाजा खाएका विद्यार्थी संख्या:				
..... महिनामा खाजा खाएका विद्यार्थी संख्या:				
..... महिनामा खाजा खाएका विद्यार्थी संख्या:				
..... महिनामा खाजा खाएका विद्यार्थी संख्या (ख)				
अवधिमा खाजा खाएका विद्यार्थी संख्या:				
दिवा खाजा वितरण खर्च (ग) [ख×१५]		रु.....		
अधिल्लो अवधिमा बुझेको पेशकी रकम (घ)		रु.....		
पेशकी वाट बचत रकम (ङ) [घ-ग]		रु.....		
यस अवधिको लागी खाजा खुवाउने दिन (च)				
यस अवधिकोलागी आवश्यक पेशकी (छ) [क×च ×१५]		रु.....		
जम्मा पेशकी माग [छ-ङ]		रु.....		

तयार गर्ने

रुजु गर्नेको

प्रमाणित गर्नेको

नाम:

नाम:

नाम:

पद:

पद:

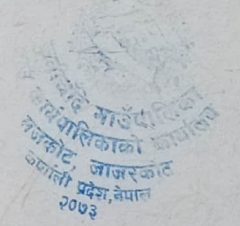
पद:

सहि:

सहि:

सहि:

अनुसुची ६ (दफा १६ ग सं ग सम्बन्धित)



स्व. महेश्वर शाही
अध्यक्ष

विद्यार्थीको दैनिक हाजिरी अभिलेख

विद्यालयको नाम:

महिला

कोड नं.

पालिका:

वार्ड नं.

गते	सामाजिक विकास		कक्षा १		कक्षा २		कक्षा ३		कक्षा ४		कक्षा ५		जम्मा		
	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	जम्मा
१															
२															
३															
४															
५															
६															
७															
८															
९															
१०															
११															
१२															
१३															
१४															
१५															
१६															
१७															
१८															
१९															
२०															
२१															
२२															
२३															
२४															
२५															
२६															
२७															
२८															



अनुसूची ४


विद्यालय अनुगमन फाराम

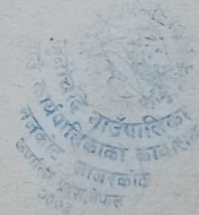
अनुगमन मिति		
वडा नं		
EMIS नम्बर र विद्यालयको नाम		
विद्यालयमा संचालित कक्षा	一. ECD 二. ECD देखि कक्षा ५ 三. ECD देखि कक्षा ८ 四. ECD देखि कक्षा १० 五. ECD देखि कक्षा १२	

School Meals Days

1.	गत हप्ता विद्यालय खुलेका दिनदिन	
2.	गत हप्ता विद्यालय खुलेका दिनमा, खाजा खुवाइएका दिनदिन	
3.	यदि विद्यालय खुलेको दिन र खाजा खुवाएको दिनमा फरक भए, त्यसको कारण	खाद्यान्न नभएर इन्धन अभाव परिक्षा भएकोले,..... शुक्रबार भान्से अनुपस्थित भएर विद्यार्थी कम उपस्थित भएर..... अन्य..... अन्य खुलाउने	
4.	स्थानिय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा व्यवस्थापन (HGSE) सम्बन्धी कुनै तालिम अभिमुखीकरण प्राप्त गभए नभएको छ	भएको1 नभएको2	
5.	यदि हो भने तालिम वा अभिमुखीकरणमा समावेस गरिएका विषयवस्तुहरु	खाजा मेनु खाद्य सामग्री खरिद बारे भान्छा व्यवस्थापन अन्य..... अन्य खुलाउने	
6.	दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनको लागि प्रयोग गरिएको व्यस्थापन माध्यम	विद्यालयमै दिवा खाजा पकाएर खुवाउने केटरिङ्ग क्यान्टिन घरबाट टिफिन अन्य..... अन्य खुलाउने	
7.	विद्यालय दिवा खाजाको लागि मेनु प्रयोग भए नभएको	भएको1 नभएको2 लागू हुँदैन	

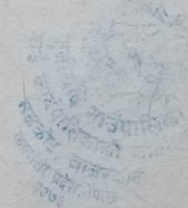


8	प्रयोग गरिएका मेनुहरुः 	(शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र) ले उपलब्ध गराईएको स्थानीय स्तरमा बनाईएको विद्यालय द्वारा निर्माण गरेको अन्य..... अन्य खुलाउने	
9	यस विद्यालयमा दिवा खाजामा प्रयोग हुने मुख्य खाद्य सामग्रीको श्रोतहरु	स्थानीय यसै जिल्ला अन्य स्थानबाट ल्याइएको अर्कै जिल्लाबाट ल्याइएको..... अन्य..... अन्य खुलाउने	
10	विद्यालयमा खाजामा प्रयोग हुने खाद्य सामग्री आपूर्तिहरुः	किसान किसान समुह सहकारी निजि पसल अन्य..... अन्य खुलाउने	
11	आपूर्तिकर्तासँग कुनै सम्झौता गरेको छ छैन?	छ छैन	
11.1	खाद्य सामग्रीहरु सम्झौता अनुसार आपूर्ति छ, छैन?	छ1 छैन2	
11.2	यदि छैन भने, के कारण ?	सामग्रीको मुल्य बढेर1 मेनु अनुसारको सामग्री नपाएर1 समयमा भुक्तानी नपाएर1 विद्यालयले समयमा सामग्रीको माग नगरेर अन्य.....99 अन्य खुलाउने	
12	अघिल्लो हप्ता कस्ता कस्ता खाद्य सामग्री कति परिमाणमा खरिद भए?	खाद्य वस्तुहरु परिमाण (केजी) अन्न कन्दमूल गेडागुडि/दलहन फलफूल/तरकारि पशुजन्य	
13	अनुगमनको दिनमा विद्यार्थीहरुलाई दिवाखाजा उपलब्ध भए नभएको?	भएको1 नभएको2	
14	खाना निर्धारित मेनु अनुसार भए नभएको?	भएको1 नभएको2 लागू हुँदैन3	
15	दिवा खाजाको लागि स्थानीय तहबाट सहयोग वा श्रोत पाउनु भएको या	भएको1 नभएको2	



16	नभएको ? यदि हो भने, के का लागि पाएको	भान्सा घर तथा अन्य संरचना बनाउन1 खानेपानी तथा फोहर व्यवस्थापन.....2 भान्साका भाँडाकुँडा3 भान्छेलाई तालित.....4 भान्छेलाई थप नगद सुविधा5 अन्य.....99 अन्य खुलाउने
17	दिवा खाजा सम्बन्धि सूचकहरुलाई IEMIS मा रिपोर्ट गरको छ छैन ?	छ.....1 छैन..... 2
18	विद्यालय परिसर भित्र पानीको व्यवस्था छ ?	छ..... 1 छैन2
19	यदि छ भने, विद्यालयमा कस्तो प्रकारको पानीको सुविधा:	सामान्य पानीको धारा.....1 वालमैत्री धाराहरु.....2 रिजर्भ ट्यांक.....3 सिधै पाइपबाट प्रयोग गर्ने..... 4 अन्य..... अन्य खुलाउने

1	वि.व्य.स. को बैठक नियमित रूपमा वस्ने गरे नगरेको	गरेको.....१ नगरेको..... २						
2	वि.व्य.स.को बैठकमा विद्यालय दिवा खाजाको विषयमा छलफल गर्ने गरे नगरेको	गरेको.....१ नगरेको२						
3	विद्यालय सुधार योजना (एसआईपी) अद्यावधिक गरे नगरेको छ?	गरेको.....१ नगरेको२						
4	विद्यालय सुधार योजनामा दिवा खाजाको विषय समावेश भए नभएको ?	भएको१ नभएको..... २						
5	सामाजिक परिक्षण नियमित रूपमा भए नभएको ?	भएको१ नभएको..... २						
6	खाजाको अभिलेख दुरुष्पत रूपमा राखिएको नराखिएको ?	गरेको.....१ नगरेको२						
7	विद्यालयमा दिवा खाजा पकाउनका लागि छुट्टै ठाउँ (भान्सा) भए नभएको ?	भएको१ नभएको..... २						
8	भान्साको अवस्था	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>छ</td> <td>छैन</td> </tr> <tr> <td>राम्ररी सफासग व्यवस्थापन</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		छ	छैन	राम्ररी सफासग व्यवस्थापन		
	छ	छैन						
राम्ररी सफासग व्यवस्थापन								

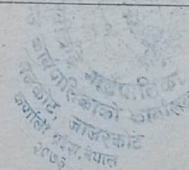




		गरिएको भान्सा		
		खाजा पकाउनको लागि आवश्यक भाडाहरु प्रयाप्त मात्रामा उपलब्ध भएको		
		बालबालिकालाई खाजा वितरणको लागि आवश्यक भाडाहरु प्रयाप्त मात्रामा उपलब्ध भएको		
		पकाउने तथा खानेभाडाहरु सफा गरेर राखिएको		
9	खाद्य वस्तुको भण्डारण	कार्यालय कोठा१ भान्सा२ कक्षाकोठा३ प्रधानाध्यापक, शिक्षक, अभिभावक, वि.वि.स. आदीको घरमा४ अन्य वस्तुहरू भण्डारण गरिएको कोठा५ अन्य.....६ अन्य खुलाउने		
10	छैन भने दिवा खाजा कहाँ पकाउने गरिएको छ ?	खुला ठाउँ.....१ अस्थायी ठाउँ..... २ अन्य (खुलाउनु होस)		
11	दिवा खाजा पकाउनका लागि के प्रयोग गर्ने गरिएको छ ?	परम्परागत चुलो.१ सुधारिएको चुलो...२ रकेट स्टोभ..... ३ ग्याँस चुलो.....४ बिधुतीय चुलो...५ अन्य (खुलाउनु होस)		
12	विद्यालय वरिपरि सफा छ	छ.....१ छैन..... २		
13	विद्यालयमा खानेपानी शुद्ध गर्ने संयन्त्र भए नभएको	भएको १ नभएको..... २		
14	विद्यालय परिसर भित्र प्रयोग गर्न मिल्ने शौचालय सुविधा भए नभएको	भएको १ नभएको..... २		
15	छात्र र छात्रा को लागि छुट्टै शौचालय भए नभएको	भएको १ नभएको..... २		
16	विद्यालयमा सेनिटरी प्याड उपलब्ध भए नभएको	प्रयाप्त भएको.....१ प्रयाप्त नभएको.....२ उपलब्ध छैन.....३		
17	प्याडको विसर्जन राम्रो सँग गरीएको नगरिएको	गरिएको१ नगरिएको..... २		

अन्य प्रमुख अवलोकन:

1. राम्रा पक्षाहरू





2. सुधार गर्नुपनेर पक्षाहरू

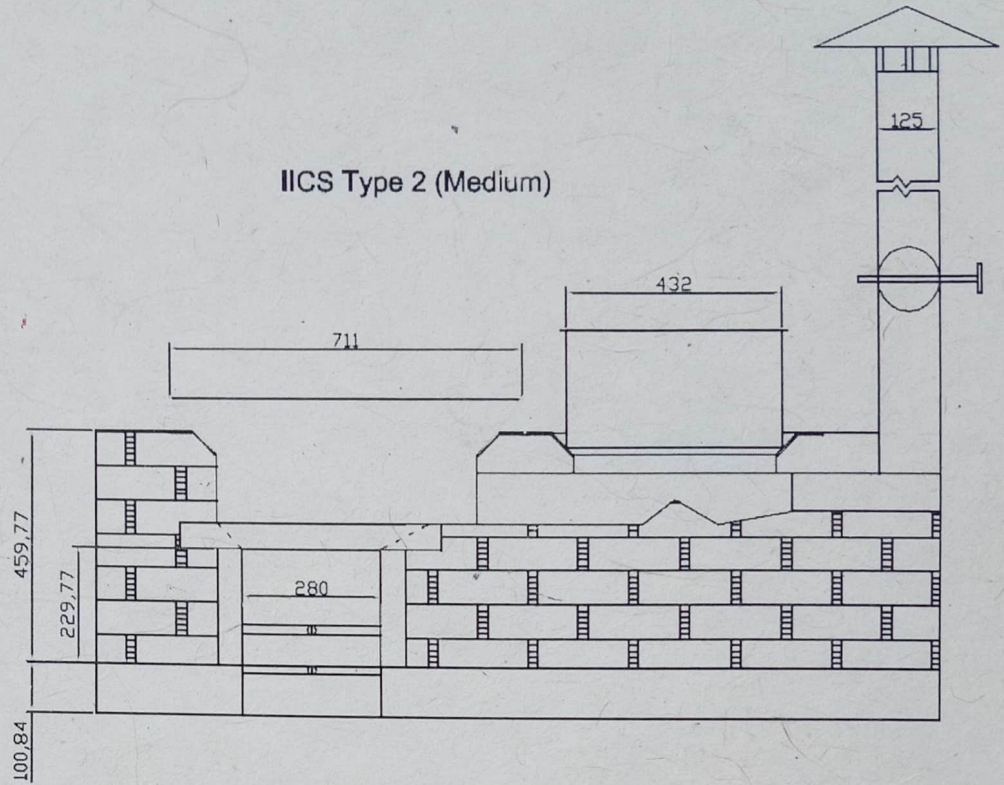
अनुगमनकर्ताको नाम:

हस्ताक्षर:

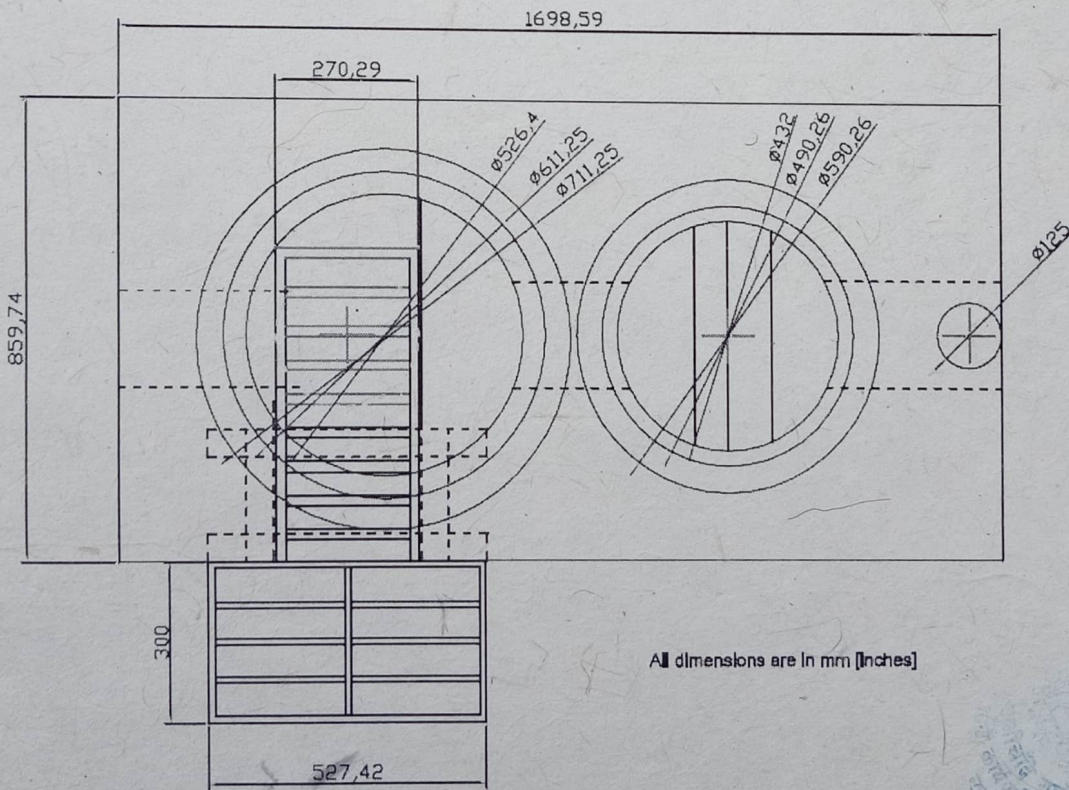




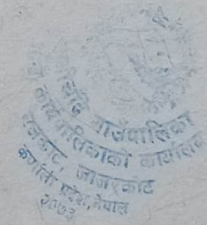
IICS Type 2 (Medium)



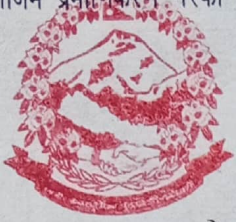
नमु ना

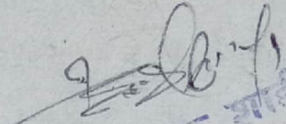


All dimensions are in mm [Inches]



गाउँ कार्यपालिकाको निर्णय वा आदेश र अधिकारपत्रको प्रमाणीकरण (कार्यविधि) सम्बन्धमा ब्यवस्था गर्न बनेको नियमावली २०७४ नियम ३ को उपनियम १ बमोजिम प्रमाणीकरण गरेको छु ।




वेद बहादुर शाही
वेद बहादुर शाही
अध्यक्ष

□

ईति संवत् २०८२ साल जेष्ठ महिना गते रोज शुभम्.....।

