

ಸುತ್ತೋಲೆ

ವಿಷಯ: ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮತ್ತು ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ ವಸತಿ ನಿಲಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆ ಹಾಗೂ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಜವಾಬ್ದಾರಿವಹಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ.

- ಉಲ್ಲೇಖ:** 1. ಈ ಕಛೇರಿಯ ಪತ್ರದ ಸಂಖ್ಯೆ:ಸಶಿಅ/ಹೆ.ಮ.ಶಿ/ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿ/2013-14,
 ದಿನಾಂಕ: 07.05.2013.
 2. ಈ ಕಛೇರಿಯ ಪತ್ರದ ಸಂಖ್ಯೆ: ಸಶಿಅ/ಹೆ.ಮ.ಶಿ/ಕೆಜಿಬಿವಿ/ಏ.ಆ/2013-14,
 ದಿನಾಂಕ: 07.05.2013.
 3. ಈ ಕಛೇರಿಯ ಸುತ್ತೋಲೆ ಸಂಖ್ಯೆ: ಸ.ಶಿ.ಅ/ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ/163/2013-14
 ದಿನಾಂಕ: 24.05.2013.

ಕಸ್ತೂರ ಬಾ ಗಾಂಧಿ ಬಾಲಿಕ ವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು ಸರ್ವ ಶಿಕ್ಷಣ ಅಭಿಯಾನ ಯೋಜನೆಯ ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷಿಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ರಾಜ್ಯ ವಿಶೇಷ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಕರ್ನಾಟಕ-ಕೆಜಿಬಿವಿ ವಸತಿನಿಲಯಗಳನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಸದರಿ ವಸತಿಶಾಲೆ/ನಿಲಯಗಳಿಗೆ ಜಿಲ್ಲಾಹಂತ/ಬ್ಲಾಕ್‌ಹಂತದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಅಲ್ಲಿನ ಮೂಲಭೂತ ಸೌಕರ್ಯಗಳು, ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿನ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ, ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ನೀರು ಮುಂತಾದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡಿ ಕ್ರಮಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿರುವುದು ತಮ್ಮ ಆದ್ಯ ಕರ್ತವ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ ಸದರಿ ವಸತಿನಿಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ಮಕ್ಕಳು ಅಸ್ವಸ್ಥಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ರಕರಣಗಳು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿರುವುದು ವಿಷಾದನೀಯ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಯರಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಸುರಕ್ಷಿತ ವಾತಾವರಣ ಕಲ್ಪಿಸಲು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು.

1. ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಮುನ್ನ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು.

- 1.1 ಪ್ರತಿ ದಿನ ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಕೊಳೆರಹಿತವಾಗಿ ಯಾವುದೇ ಕ್ರಿಮಿ ಕೀಟಗಳು ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವುದನ್ನು ಖಾತರಿ ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 1.2 ಅಕ್ಕಿ, ತರಕಾರಿ, ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಶುದ್ಧ ನೀರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು.
- 1.3 ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವವರು ಶುಚಿಯಾಗಿದ್ದು, ಶುಭ್ರ ವಸ್ತ್ರ ಧರಿಸಿರಬೇಕು.
- 1.4 ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆಯ ಗುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಪಡೆದ ಏಜೆನ್ಸಿಯವರು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಎಣ್ಣೆ, ಅಕ್ಕಿ, ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವುದು.
- 1.5 ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಕೆಡದಂತೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 1.6 ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಹಾಗೂ ಕುಡಿಯಲು ಶುದ್ಧ ನೀರನ್ನು ಬಳಸುವುದು.
- 1.7 ಇಲಾಖೆ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿರುವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಶುಚಿ-ರುಚಿಯಾದ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಭರಿತ ಆಹಾರ ನೀಡುವುದು.
- 1.8 ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆ ಹಾಗೂ ಪಾತ್ರೆ ಪರಿಕರಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಕಾಪಾಡುವುದು.
- 1.9 ಅಗತ್ಯ ಇಂಧನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 1.10 ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ಕಾಯಿಲೆ ಇಲ್ಲದ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 1.11 ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚುವುದು.
- 1.12 ಈ ಬಗ್ಗೆ ಯಾವುದೇ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾದಲ್ಲಿ, ಅವಗಡಗಳು ಸಂಭವಿಸಿದ್ದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆಗೆ ಗುತ್ತಿಗೆ ಪಡೆದ ಸಂಸ್ಥೆ ನೇರ ಹೊಣೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಅಸಮರ್ಪಕ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಬೇಜವಾಬ್ದಾರಿ ವರ್ತನೆಗಾಗಿ ಸಂಸ್ಥೆಯ ವಿರುದ್ಧ ಕ್ರಿಮಿನಲ್ ಮೊಕದ್ದಮೆ ಹೂಡುವುದು.

2. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಲಯದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ವಿತರಣಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮುನ್ನ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ

- 2.1 ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿಲಯದ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು, ಶಿಕ್ಷಕರು, ವಾರ್ಡನ್ ಮತ್ತು ಎಸ್.ಡಿ.ಎಂ.ಸಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ವಿತರಿಸುವ ಮುನ್ನ ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟ, ರುಚಿ, ಶುಚಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಪ್ರತಿ ಸಲವೂ ಸ್ವತಃ ರುಚಿ ನೋಡಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸುವುದು.
- 2.2 ವಿತರಿಸುವ ಆಹಾರವು ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ, ಯಾವುದೇ ಸೊಂಕಿನ ವಸ್ತು ಒಳಗೊಂಡಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಆಹಾರವೂ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ 1 ರಂತೆ ಸೂಚಿಸಿರುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ದೃಢೀಕರಿಸುವುದು (ದೃಢೀಕರಣ ನಮೂನೆ-1 ಲಗತ್ತಿಸಿದೆ).
- 2.3 ವಸತಿ ನಿಲಯದಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವಹಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಒಬ್ಬರು ದೃಢೀಕರಿಸಿ ಸಹಿ ಮಾಡಿರಬೇಕು.
- 2.4 ಈ ಪುಸ್ತಕವೂ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ತಪಾಸಣೆಗೆ ಹಾಗೂ ಪರಿಶೀಲನೆಗೆ ಲಭ್ಯವಿರಬೇಕು. ಈ ಪುಸ್ತಕದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಶಾಲಾ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- 2.5 ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಊಟ ಬಡಿಸುವುದು ಮಕ್ಕಳು ಬಿಸಿಯಾದ ಪಾತ್ರೆ, ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಕೊಠಡಿಯಿಂದ ದೂರವಿರುವಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸುವುದು.
- 2.6 ಮಕ್ಕಳು ಊಟಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಮತ್ತು ಊಟದ ನಂತರ ಸೋಪು ಬಳಸಿ ಕೈತೊಳೆಯುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಊಟದ ನಂತರ ಶಾಲಾ ಆವರಣ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಿಸುವುದು.
- 2.7 ಜಾತಿ ಬೇಧವಿಲ್ಲದೆ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಕೂರಿಸುವುದು.
- 2.8 ಒಂದು ವೇಳೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆಯಾಗಿದ್ದು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲವೆಂದು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರು/ವಾರ್ಡನ್ ಅಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿರಸ್ಕರಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇದನ್ನು ವಿತರಿಸಬಾರದು. ಇಂತಹ ತಿರಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಮೇಲಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುವುದು.
- 2.9 ಮೇಲ್ಕಂಡ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪಾಲನೆ ಮಾಡದಿರುವಂತಹ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರು/ ವಾರ್ಡನ್‌ರವರ ಮೇಲೆ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಶಿಸ್ತುಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸುವುದು.
- 2.10 ಬ್ಲಾಕ್ ಹಂತದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಎರಡು ಬಾರಿ ಪ್ರತಿ ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮತ್ತು ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ.ಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ವರದಿಯನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾ ಹಂತಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು.
- 2.11 ಜಿಲ್ಲಾ ಹಂತದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಕನಿಷ್ಠ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಬಾರಿಯಾದರೂ ಪ್ರತಿ ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮತ್ತು ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ.ಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ನಮೂನೆ 2 ರಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮತ್ತು ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ.ಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ ಕ್ರೋಢೀಕೃತ ವರದಿಯನ್ನು ರಾಜ್ಯ ಯೋಜನಾ ನಿರ್ದೇಶಕರ ಕಛೇರಿಯ, ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳ ಶಿಕ್ಷಣ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಸಾಫ್ಟ್ ಮತ್ತು ಹಾರ್ಡ್ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸುವುದು (ssagirlsed@yahoo.co.in).

3. ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕ್ರಮ

- 3.1 ಅಡುಗೆ ಕೇಂದ್ರವು ಮಕ್ಕಳ ತರಗತಿಗಳಿಂದ ತುಸು ದೂರದಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸುವುದು,
- 3.2 ವಸತಿ ನಿಲಯದಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯುತ್ ಉಪಕರಣಗಳ ಸಂಪರ್ಕಗಳನ್ನು ಕೂಲಂಕುಷವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯವಿಲ್ಲದಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
- 3.3 ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇಲ್ವಾಣಿಗಳುಳ್ಳ ಕೋಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ನಿಷೇಧಿಸುವುದು.
- 3.4 ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಗಳ ಬಳಿ ಮಕ್ಕಳು ಸುಳಿದಾಡದಂತೆ ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವವರು ಮತ್ತು ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು/ವಾರ್ಡನ್‌ರವರು ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸುವುದು.
- 3.5 ಅಡುಗೆ ಅನಿಲ ಬಳಸಿ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದು. ಅಡುಗೆ ಅನಿಲವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡುವುದು. ಅಡುಗೆ ಅನಿಲಕ್ಕೆ ಅಳವಡಿಸುವ ರೆಗ್ಯೂಲೇಟರ್, ಬರ್ನರ್ ಪೈಪುಗಳನ್ನು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಬದಲಾವಣೆ ಅವಶ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಕೂಡಲೇ ಕ್ರಮಕೈಗೊಂಡು ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಲು ತಿಳಿಸಿದೆ.
- 3.6 ಅಗ್ನಿ ಅನಾಹುತಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವ ಸಂಬಂಧ ISI ಪ್ರಮಾಣೀಕೃತ Portable Fire Extinguisher (Dry power)ಅನ್ನು ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಖರೀದಿಸಿ ಯಾವುದೇ ಅಗ್ನಿ ಆಕಸ್ಮಿಕಗಳಾದಲ್ಲಿ ತುರ್ತಾಗಿ

ಉಪಯೋಗಿಸಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಹಾಗೂ ಈ ಸಂಬಂಧ ಅಲ್ಲಿನ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಮತ್ತು ತರಬೇತಿಯನ್ನು ನೀಡುವುದು.

ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮತ್ತು ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿಗಳ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅವಗಡಗಳಿಗೆ ಆಯಾ ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯಶಿಕ್ಷಕರು, ವಾರ್ಡನ್, ತರಗತಿ ಶಿಕ್ಷಕರು, ಅಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ, ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆ ಏಜೆನ್ಸಿ ನೇರ ಹೊಣೆಗಾರರಾಗುತ್ತಾರೆ.

4. ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆ

- 4.1 ಕೆಜಿಬಿವಿ ವಸತಿ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆ ಶಾಲೆಯ ನೈರ್ಮಲೀಕರಣ ಆಯಾ ಮುಖ್ಯಶಿಕ್ಷಕರು/ವಾರ್ಡನ್ ರವರ ಕರ್ತವ್ಯವಾಗಿದೆ. ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ ವಸತಿ ನಿಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಇಟಿ ಮತ್ತು ಉಸ್ತುವಾರಿ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು ಹಾಗೂ ವಾರ್ಡನ್‌ರವರ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- 4.2 ಆಯಾ ವಸತಿ ಶಾಲೆ ನಿಲಯಗಳ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿ/ಪಟ್ಟಣ ಪಂಚಾಯಿತಿ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಸಹಕಾರದೊಂದಿಗೆ ಹಾಗೂ ಸದರಿ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗಿರುವ ಅನುದಾನವನ್ನು ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ನೀರು ಪೂರೈಕೆಯಾಗುವಂತೆ ಕ್ರಮಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು.
- 4.3 ಪ್ರತಿ 15 ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಟ್ಯಾಂಕ್‌ನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮಾಡುವುದು.
- 4.4 ಸ್ಥಳೀಯ ಅಧಿಕೃತ ನೀರು ಪರೀಕ್ಷಣಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಂದ ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ವಸತಿ ನಿಲಯದಲ್ಲಿ ಈ ಸಂಬಂಧ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು.
- 4.5 ಇದರಲ್ಲಿ ಲೋಪದೋಷಗಳು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರು/ವಾರ್ಡನ್‌ರವರನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಹೊಣೆಗಾರರನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವುದು.

5. ಉತ್ತಮ ಹಿನ್ನೆಲೆಯ ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆಯ ಏಜೆನ್ಸಿಯನ್ನು ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆಗಾಗಿ ಆಯ್ಕೆಮಾಡುವುದು

ಟೆಂಡರ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಮೂಲಕ ಕೆಜಿಬಿವಿ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ-ಕೆಜಿಬಿವಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆಗಾಗಿ ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆ ಏಜೆನ್ಸಿಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖ-2 ಮತ್ತು 3 ರಂತೆ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಆಯ್ಕೆಮಾಡಬೇಕಾಗಿದ್ದು, ಉತ್ತಮ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಸೇವಾಮನೋಭಾವವುಳ್ಳ ಏಜೆನ್ಸಿಯನ್ನು ಆಯ್ಕೆಮಾಡುವುದು ಆಯ್ಕೆ ಸಮಿತಿಯ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಆಯ್ಕೆಯಾದ ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆ ಏಜೆನ್ಸಿಯೊಂದಿಗೆ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಸೇರ್ಪಡೆ ಮಾಡಿ ಕರಾರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಲೋಪಗಳು ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಆಯ್ಕೆ ಸಮಿತಿ ಸದಸ್ಯರನ್ನು ಹೊಣೆಗಾರರನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದು ಹಾಗೂ ಶಿಸ್ತುಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸಲಾಗುವುದು.

ಬಡವರ ಬಂಧು ರೀತಿಯ ಕಸ್ತೂರ ಬಾ ಗಾಂಧಿ ಬಾಲಿಕ ವಸತಿ ಶಾಲೆಗಳು ಹಾಗೂ ಕರ್ನಾಟಕ ಕೆಜಿಬಿವಿಗಳು ಮಹಾತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷೆಯ ಯೋಜನೆಗಳಾಗಿದ್ದು, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸವನ್ನು ನೀಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ನಿವಾರಣೆ, ಮಕ್ಕಳ ಭೌತಿಕ ಮತ್ತು ಮಾನಸಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹಾಗೂ ಸರ್ವತೋಮುಖ ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವ ಬೆಳೆಸಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದು, ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಅನುಷ್ಠಾನದಲ್ಲಿ ಇಲಾಖೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಹಂತದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಳಜಿ, ಜವಾಬ್ದಾರಿ ವಹಿಸಿ ಕರ್ತವ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು.

ಸಹಿ/-

ರಾಜ್ಯ ಯೋಜನಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು
ಸರ್ವ ಶಿಕ್ಷಣ ಅಭಿಯಾನ

ಇವರಿಗೆ -ಮುಂದಿನ ಕ್ರಮಕ್ಕಾಗಿ:

1. ಉಪನಿರ್ದೇಶಕರು (ಆಡಳಿತ) ಮತ್ತು ಡಿವೈಪಿಸಿಗಳ ಮೂಲಕ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಬಿಇಟಿ, ಬಿಆರ್‌ಸಿ ಮತ್ತು ಕಸ್ತೂರ ಬಾ ಗಾಂಧಿ ಬಾಲಿಕಾ ವಿದ್ಯಾಲಯ ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು/ವಾರ್ಡನ್ ಹಾಗೂ ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ ಉಸ್ತುವಾರಿ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು/ವಾರ್ಡನ್‌ರವರಿಗೆ.
2. ರಾಜ್ಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಮಹಿಳಾ ಸಾಮಾನ್ಯ, #367, 11ನೇ ಕ್ರಾಸ್, 2ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, 4ನೇ ಮೇನ್, ಆರ್.ಟಿ.ನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು-560032 ರವರ ಅನುಪಾಲನೆಗಾಗಿ.

ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ.

1. ಮಾನ್ಯ ಸರ್ಕಾರದ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿಗಳು, ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಮತ್ತು ಪ್ರೌಢ ಶಿಕ್ಷಣ, ಬೆಂಗಳೂರು-ಇವರಿಗೆ ವಂದನೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದೆ.
2. ಮಾನ್ಯ ಆಯುಕ್ತರು, ಸಾ.ಶಿ.ಇ, ಬೆಂಗಳೂರು-ಇವರಿಗೆ ವಂದನೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದೆ.
3. ಅಪರ ಆಯುಕ್ತರು, ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ, ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ, ಧಾರವಾಡ-ಅಗತ್ಯ ಅನುಪಾಲನಾ ಕ್ರಮಕ್ಕಾಗಿ ಕಳುಹಿಸಿದೆ.
4. ಉಪನಿರ್ದೇಶಕರು (ಯೋಜನೆ), ಆಯುಕ್ತರ ಕಚೇರಿ, ಸಾ.ಶಿ.ಇ, ಬೆಂಗಳೂರು.
5. ಕಛೇರಿ ಪ್ರತಿ.



ಹೊಸ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಕಟ್ಟಡಗಳು, ಕೆ.ಆರ್. ವೃತ್ತ, ಬೆಂಗಳೂರು - 560 001

ಕೆಜಿಬಿವಿ/ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ ಹಂತದ ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರಿಶೀಲನೆ. (ನಮೂನೆ - 1)

(ವಸತಿಶಾಲೆ/ವಸತಿನಿಲಯದ ಹಂತದಲ್ಲ ನಿರ್ವಹಣೆಗಾಗಿ)

ಕೆಜಿಬಿವಿ/ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ ಹೆಸರು:.....

ತಿಂಗಳು:

ಕ್ರ. ಸಂ.	ದಿನಾಂಕ	ಪರಿಶೀಲಿಸಿದ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಹೆಸರು	ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಸೇವಿಸಿದ ಆಹಾರ	ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ	ನೀಡಿದ ಸೂಚನೆ	ಸಹಿ
1			a) ಕಾಫಿ/ಟಿ/ಸ್ಯಾಕ್ಸ್	a) ಉತ್ತಮ		
2			b) ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರ	b) ಸಾಧಾರಣ		
3			c) ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಊಟ	c) ತಿರಸ್ಕರಿಸಲು ಯೋಗ್ಯ		
4			d) ರಾತ್ರಿ ಊಟ			

ಮುಖ್ಯಶಿಕ್ಷಕರ ದೃಢೀಕರಣ (ಮೊಹರಿನೊಂದಿಗೆ)

- a) **ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ:** ಶುಚಿ-ರುಚಿಯಾಗಿದ್ದು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಯುಕ್ತವಾದ ಆಹಾರ (ಇಲಾಖೆ ನಿಗದಿ ಪಡಿಸಿದಂತೆ)
- b) **ಸಾಧಾರಣ:** ಶುಚಿ-ರುಚಿಯಾಗಿದ್ದು, ಇಲಾಖೆ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದಂತೆ ಗುಣಮಟ್ಟವಲ್ಲದ ಆಹಾರವಾದಲ್ಲಿ, ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆ ಏಜನ್ಸಿಯವರಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ನೀಡುವಂತೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ನೀಡಿ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಕ್ರಮಕೈಗೊಳ್ಳುವುದು.
- c) **ತಿರಸ್ಕರಿಸಲು ಯೋಗ್ಯ:** ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೊಂಕಿನ ವಸ್ತುಗಳು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಕೆಟ್ಟು ಹೋಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೇಯಿಸದ ಆಹಾರ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ವಿತರಿಸಬಾರದು. ಇಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಟೆಂಡರ್ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಕಠಿಣವಾದ ಕ್ರಮವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು.

ಜಿಲ್ಲಾ ಹಂತದ ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪರಿಶೀಲನೆ. (ನಮೂನೆ - 2)

(ಕೆಜಿಬಿವಿ ವಾರು ಜಿಲ್ಲಾ ಕ್ರೋಢಿಕೃತ ವರದಿ ನೀಡುವುದು)

ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಸರು:

ತಿಂಗಳು:.....

ಕ್ರ. ಸಂ.	ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ ದಿನಾಂಕ	ಕೆಜಿಬಿವಿ/ಕೆಕೆಜಿಬಿವಿ ಹೆಸರು	ಬ್ಲಾಕ್	ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಸೇವಿಸಿದ ಆಹಾರ	ಪರಿಶೀಲಿಸಿದ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಹೆಸರು	ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟ	ನೀಡಿದ ಸೂಚನೆ	ಸಹಿ
						a) ಉತ್ತಮ b) ಸಾಧಾರಣ c) ತಿರಸ್ಕರಿಸಲು ಯೋಗ್ಯ		

ಜಿಲ್ಲಾ ಯೋಜನಾ ಉಪಸಮನ್ವಯಾಧಿಕಾರಿ (ದೃಢೀಕರಣ)

ಉಪನಿರ್ದೇಶಕರು(ಆ) ದೃಢೀಕರಣ