



નગર પ્રાથમિક શિક્ષણ સમિતિ અમદાવાદ

પરિપત્ર નં.૯ તા.૨૧-૦૪-૧૭

ફક્ત મ્યુનિ. શાળાઓ માટે જ :-

વિષય :- મ.ભો.યોજનાની વેબસાઈટ પર માહિતી અપલોડ/સોફ્ટકોપી તૈયાર કરવા બાબત.

સંદર્ભ :- ૧. પત્રકમાંક : મભય / અ.શ. / માહિતી જા.નં. ૭૪-૭૫ / ૨૦૧૭ તા.૧૫-૪-૧૭નો નાયબ કલેક્ટર, મ.ભ. યોજના, અમદાવાદ શહેરનો પત્ર.

૨. પત્રકમાંક : મભય/અમલ/વેબસાઈટ/૧૭/૪૬૧૧-૪૮ મદદનીશ કમિશનરશ્રી, મ.ભ.યો.ગુ.રા. ગાંધીનગરનો તા.૩૦-૩-૧૭નો પત્ર

આથી તમામ મ્યુનિ. શાળાના મુખ્ય શિક્ષકશ્રીઓને ઉપરોક્ત વિષય તથા સંદર્ભ પરત્વે જણાવવાનું કે મ.ભો.યોજનાની વેબસાઈટ બનાવવાની હોવાથી આ સાથે સામેલ બિડાણપત્ર વાળી માહિતી (અંગ્રેજી નમુનામાં) શાળાવાઈઝ તૈયાર કરી લાગુ પડતા જુદા જુદા અંગ્રેજી ફોર્મેટમાં જ ભરવા તથા જે લાગુ ન પડતું હોય ત્યાં 'NIL' લખવું. ગુજરાતી ફોર્મેટ સમજવા માટે છે તેને શાળા દફતરે રાખવું. અંગ્રેજી ફોર્મેટને ભરી તેની હાર્ડ કોપી બે નકલમાં બનાવી દિન-૩માં હેડક્લાર્ક વિભાગમાં રૂબરૂ આપી જશો.

તા.૨૦-૪-૧૭

ડૉ. એલ.ડી.દેસાઈ

શાસનાધિકારી

નોંધ :- આથી દરેક શાળાના મુખ્ય શિક્ષકશ્રીઓને જણાવવામાં આવે છે કે અત્રેની કચેરીમાંથી થતી એલ.આઈ.સી.ની કપાત જે-તે કર્મચારીશ્રીનાં પગારમાંથી કરવામાં આવતી હતી જે હવે પછી માહે એપ્રિલ-૨૦૧૭ થી બંધ કરવામાં આવેલ હોવાથી કપાત કરાવનાર દરેક કર્મચારીએ જાતે એલ.આઈ.સી. પોલીસીનું પ્રિમિયમ ભરવાનું રહેશે. આ અંગે વધુ જાણકારી લાઈફ ઈન્શ્યોરન્સ કોર્પોરેશન ઓફ ઈન્ડિયા, સી.એ.બી.-૮૫૩, પી.એ.સી.-૫૮૩, એસ.એસ.એસ.વિભાગ ઓરિએન્ટલ બિલ્ડીંગ, ચોથો માળ, રીલીફ રોડ, અમદાવાદ-૩૮૦૦૦૧ અથવા એલ.આઈ.સી.એજન્ટનો સંપર્ક કરવાનો રહેશે.

જિલ્લાનું નામ : _____

તાલુકાનું નામ : _____

ગામનું નામ/ વોર્ડનું નામ : _____

શાળાનું નામ : _____

શાળા : પ્રાથમિક/ ઉચ્ચ પ્રાથમિક/ પ્રાથમિક સાથે ઉચ્ચ પ્રાથમિક

: સ્કુલ વાઈઝ ચાર્ટ:

ક્રમ	પ્રશ્ન
૧	લાભાર્થીઓની કુલ સંખ્યા
૨	અનાજ
૨.૧	શું અનાજ FCI કે સસ્તા ભાવની દુકાન પરથી લેવામાં આવે છે?
૨.૨	એજન્સીઓ દ્વારા FCI ગોડાઉન પરથી કે સસ્તા ભાવની દુકાન પરથી ખરીદવામાં આવતા અનાજ સારી ગુણવત્તા અને પૂરતા જથ્થામાં છે કે કેમ તે કેવી રીતે નક્કી કરો છો? અને તેને શાળાના સ્ટોર રૂમમાં પહોંચાડવા શું વ્યવસ્થા છે?
૩	રસોઈ
૩.૧	શાકભાજી, ફળો અને ઈંડા વગેરે માંથી બનાવેલ રસોઈ ગુણવત્તાવાળી છે તે કેવી રીતે નક્કી કરો છો?
૩.૨	કેલોરીનું પ્રમાણ કેવી રીતે નક્કી કરો છો? (પ્રાથમિક શાળાના બાળકો માટે ૪૫૦ કેલોરી અને ૧૨ ગ્રામ પ્રોટીન અને ઉચ્ચ પ્રાથમિક શાળાના બાળકો માટે ૭૦૦ કેલોરી અને ૨૦ ગ્રામ પ્રોટીન)
૩.૩	મધ્યાહન ભોજન યોજના હેઠળ ભોજનના ન્યુટ્રીશન વેલ્યુની માપણી કેવી રીતે કરો છો?
૩.૪	સાપ્તાહિક મેનુનું આયોજન કોણ કરે છે? અને શાળાના નોટીસબોર્ડ પર તેને ફિરમ્લે કરવામાં આવે છે?
૩.૫	મેનુના આયોજન અને ગુણવત્તાની ચકાસણી માટે ન્યુટ્રીશન એક્સપર્ટનો સમાવેશ કર્યો છે?

૩.૬	શાકભાજી, દાળની ગુણવત્તા અને કોઈ સ્ટાન્ડર્ડ નક્કી કરેલા છે? તેનું અનુકરણ થાય છે કે કેમ તે કેવી રીતે નક્કી કરો છો?
૩.૭	શું ઈંડા, ફળ વગેરે આપવામાં આવે છે? કેટલી વાર ?
૪	મોનીટરીંગ :
૪.૧	જ્યારે બાળકોને મધ્યાહન ભોજન પીરસવામાં આવે છે ત્યારે શું ભોજનની નિયમિતતા અને ગુણવત્તાની દ્રષ્ટીએ દૈનિક ધોરણે મોનીટરીંગ કરવામાં આવે છે? જો હા, તો કોના દ્વારા થાય છે?
૪.૨	રસોઈ બનાવતી વખતે, પીરસતી વખતે કે જમતી વખતે સ્વચ્છતા અંગે દૈનિક ધોરણે મોનીટરીંગ કરવામાં આવે છે? જો હા, તો કોના દ્વારા થાય છે?
૪.૩	સમયસર બળતણ અને સારી ગુણવત્તા વાળી ખાદ્ય સામગ્રી સમયસર મળી રહે છે કે કેમ તે અંગેનું નિરીક્ષણ દરેક સપ્તાહમાં કરવામાં આવે છે?
૪.૪	શું સંચાલકની સહી સાથે રસોઈ માટેના કાચા માલની નોંધણી દૈનિક ધોરણે રજીસ્ટરમાં કરવામાં આવે છે?
૪.૫	શું રસોઈ માટેના કાચા માલનું નિરીક્ષણ દૈનિક ધોરણે કરવામાં આવે છે? શું સંચાલકની સહી સાથે દૈનિક ધોરણે નોંધણી માટે રજીસ્ટર નીભાવવામાં આવે છે?
૫	ઇન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર: કિચન કમ સ્ટોર, સંગ્રહના પીપડા, વાસણો, પાણી, બળતણ
૫.૧	શું શાળામાં પારા.૪.૨ એને.૯ મુજબ પાકા કિચન-કમ-સ્ટોરની વ્યવસ્થા છે? જો હા, તો તેનું માપ અને તેની વિગતો અલગથી આપશો.
૫.૨	શું ભોજન કેન્દ્રીકૃત રસોડાથી થાય છે? જો હા તો કેન્દ્રીયકૃત રસોડાથી શાળાનું અંતર કેટલું છે? શાળાએ ભોજન પહોંચતા કેટલો સમય લાગે છે? અને શું ભોજન ગરમ, અને ખાવાલાયક પરિસ્થિતિ માં આવે છે?
૫.૩	જો ભોજન કેન્દ્રીયકૃત રસોડાથી આવતું હોય તો તેની ગુણવત્તા અને જથ્થાની માપણી અંગે શું પગલા લેવાય છે?
૫.૪	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે સંગ્રહ માટે પીપડા છે? જો હા તો તેની કુલ સંખ્યા અને માપ આપશો.
૫.૫	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે રસોઈ કરવા માટે વાસણો છે? જો હા તો તેની કુલ સંખ્યા અને માપ આપશો.
૫.૬	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે બાળકોના ભોજન માટે વાસણો છે?

	(થાળી, ગ્લાસ, વાટકી, ચમચી) (એક બાળક દીઠ)
પ.૭	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે હાથ ધોવા માટેની સુવિધા/સાબુ સાથેનું કાઉન્ટર છે? જો હા તો સંખ્યા આપશો. તેની કુલ સંખ્યા અને માપ આપશો.
પ.૮	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે પીવાના શુદ્ધ પાણીની વ્યવસ્થા છે?
પ.૯	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે શાકભાજી-ધોવા, અનાજ સાફ કરવા અને વાસણો ધોવા માટે શુદ્ધ પાણીની વ્યવસ્થા છે?
પ.૧૦	શું શાળા/કેન્દ્ર ખાતે બાળકોને જમવા માટે ડાઈનીંગ રૂમ અથવા વરંડાનું સુવિધા છે? જો હા તો તેનું માપ અને તેની વ્યવસ્થા જેવી કે લાઈટ વગેરેની માહિતી આપશો.
પ.૧૧	બળતણ: (રાંધણ ગેસના બાટલા, ધુમાડા રહિત સગડી, કેરોસીન વગેરે)
પ.૧૨	રાંધણ ગેસના બાટલા પર રસોઈ ન કરવાના કારણો. કન્વર્ટ કરવા માટેની દરખાસ્ત.
૬	ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર : કેપીસીટી બિલ્ડીંગ
૬.૧	શિક્ષકો અને સંચાલકો, રસોયા, અને મદદગારોને તાલીમ માટેની વિગતો.
૬.૨	શું યોજનાના અસરકારક રૂબરૂકરણ માટે ગ્રામીણ શિક્ષણ સમિતિ, સ્ટીયરિંગ, અને મોનિટરીંગ સમિતિ અને માતાઓ, શિક્ષકો એસોસિયેશનનો સમાવેશ કરવામાં આવે છે?
૭	શિક્ષકોની ભૂમિકા :
૭.૧	યોજનામાં શિક્ષકોની ભૂમિકાઓ વિષેની વિગતો
૭.૨	સર્વ શિક્ષા અભિયાન હેઠળ શું શિક્ષકો માટે તાલીમ મોક્યુલ બનાવવામાં આવ્યું છે? તાલીમની વિગતો આપશો.
૭.૩	યોજના મારફતે શું શિક્ષકો બાળકોને સ્વચ્છતા, શિસ્ત, સામાજિક ન્યાય અને પાણી સરક્ષણ વિષે માહિતી આપે છે?
૮	રસોયા:
૮.૧	ભોજન કોણ બનાવે છે? (i) ફૂડ / વિભાગના સત્તમ મદદગારો અથવા ગ્રામ પંચાયત દ્વારા રોકાયેલ મદદગારો (ii) સ્વ સહાય જૂથ (iii) એન.જી.ઓ

	(iv) માતાઓનું જૂથ (v) અન્ય	
૮.૨	એન.જી.ઓનો સમાવેશ કરેલ છે? મધ્યાહન ભોજન યોજનાની ગાર્દકલાઈન મુજબ જ પસંદગી કરવાની થાય છે.	
૮.૩	કુલ સંચાલકો, રસોયા અને મદદગારોની સંખ્યા.	
૮.૪	શું રસોયા/મદદગારોને સ્વચ્છતા, વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા, રસોઈ વિસ્તારની સફાઈ, અનાજની સફાઈ વગેરે અંગે ઓછામાં ઓછી ૧૫ દિવસની તાલીમ આપવામાં આવે છે?	
૮.૫	મહેતાણું આપવામાં આવે છે. (i) સંચાલકને (ii) મુખ્ય રસોયાને, (iii) રસોયાને અને (iv) મદદગારોને.	
૮.૬	રસોઈયાની નિમણુંક કેવી રીતે થાય છે? જવાબદારી સોંપવાની પદ્ધતિ શું છે? માપણીના કોઈ ઘોરણો છે?	
૮.૭	સ્વ સહાય જૂથો આ કાર્યક્રમ સાથે સંકળાયેલા છે? જો ના તો તેના કારણો આપશો.	
૯.	સ્ટિયરિંગમોનીટરીંગ સમિતિ-ક્રમ-	
૯.૧	શું જિલ્લા અને બ્લોક સ્તરે સ્ટિયરિંગ મોનીટરીંગ સમિતિ સ્થાપવામાં-ક્રમ આવી છે? તેમની નિયમિત બેઠક થાય છે?	
૧૦.	માતાઓ સ્થાનિક પ્રતિનિધિઓ /નું મોબિલાઈઝેશન:	
૧૦.૧	યોજનામાં માતાઓ, સ્થાનિક પ્રતિનિધિ, ગામ પંચાયત/ ગ્રામ સભા વગેરેને ભોજન બનાવતી વખતે અને બાળકોને પીરસતી વખતે નિરીક્ષણમાં સમાવેશ કરવામાં આવે છે. આ પહેલ અસર શું છે?	
૧૦.૨	યોજના પર દેખરેખ રાખવા માટે પદ્ધતિઓ શું છે?	
૧૦.૩	યોજનાની શિક્ષણ અને તાલીમ સંસ્થા દ્વારા ત્રિ માસિક ચકાસણી શરુ કરી દેવામાં આવી છે?	
૧૧	કાર્યક્રમનું બાહ્ય મૂલ્યાંકન :	
૧૧.૧	યોજનાનું કોઈ બાહ્ય એજન્સીઓ દ્વારા મૂલ્યાંકન કરવાનું સોંપ્યું છે? જો હા, તો અભ્યાસ ના પરિમાણો શું છે?	

School wise chart

Name of State			
Name of District			
Name of School (Govt./Aided/Local Body/ EGS or AIE Centres)			
Srl. No.	Question	Status	Remarks, if any
1.	Total No. of Students enrolled of the school?		
2.	Food Grains:		
2(i).	Whether the food grains are transported from FCI or supply is taken from Fair Price Shop?		
2(ii).	What are the arrangements for transporting food grains from FCI godown/ Fair Price Shop to School to ensure that the actual quality and quantity as supplied by these agencies reaches to the school store room?		
3.	Cooking of Meal:		
3(i).	How quality of cooked meal, particularly addition of vegetables and supply of fruits, eggs etc. are ensured?		
3(ii).	How is the calorific value [450 calories and 12 gms. of protein to every child at primary level & 700 calories and 20 gms. of protein to every child at upper primary level] ensured?		
3(iii).	What is the system of assessing the nutritional value of the meal under MDM Scheme?		
3(iv).	Who is planning the weekly menu? Is the weekly menu displayed in the school?		
3(v).	Have any nutritional experts been involved in planning and evaluation of menus and quality of food served under the programme?		
3(vi).	Is there any standard prescription to include minimum quantity of vegetables, dal/lentils? How its implementation is ensured?		
3(vii).	Are eggs, fruits etc. being served and how frequently?		
4.	Monitoring:		
4(i).	Whether Regularity, wholesomeness and over-all quality of mid-day meal served to children is being monitored on daily basis, if yes, then by whom?		
4(ii).	Whether Cleanliness in cooking, serving and consumption of mid-day meal is being monitored on daily basis, if yes then by whom?		
4(iii).	Whether timely procurement of Ingredients, fuel, etc. of good quality is monitored on weekly basis?		
4(iv).	Whether Quantity of raw food material (each item) taken out for cooking is recorded in register on daily basis under signature of a designated monitoring person?		
4(v).	Whether raw material is inspected daily before being put to use for cooking? Whether any register entry is maintained on daily basis under signature of a designated monitoring person?		

5.	Infrastructure: Kitchen-cum-store/ Storage Bins/ Utensils/ water/ Fuel		
5(i).	Whether School/ Centre has pucca Kitchen-cum-Store as per specification of para 4.2 r/w Ann. 9? If yes then give size and other details of Kitchen and Store, both separately.		
5(ii).	Whether cooked food is procured from a centralized kitchen? If yes, then give the distance of the centralized kitchen from the school. How much time it takes for the cooked food to reach the school and whether it comes hot, in good and eatable condition?		
5(iii).	What measures, if any, are being adopted to test and ensure quality and quantity of food In case food is procured from a centralized kitchen?		
5(iv).	Whether School/ Centre has Storage Bins? If yes, give number, size and nature of Bins.		
5(v).	Whether the School/ Centre has Cooking Utensils? If yes, give their number and size.		
5(vi).	Whether the School/ Centre has Utensils for children to have food(plate, glass, bowl, spoon, one each per child)		
5(vii).	Whether the School/ Centre has functional hand wash facility/ counters with soap? If yes, give their number.		
5(viii).	Whether the School/ Centre has proper arrangement for Pure drinking water?		
5(ix).	Whether the School/ Centre has proper arrangement for clean water for washing vegetables, pulses, grains and cleaning used utensils?		
5(x).	Whether the School/ Centre has a suitable and child friendly eating place, say a dining room or veranda? If yes, give its size and other details for arrangements for light and air.		
5(xi).	Nature of fuel being used (gas based, smokeless chullah, traditional method of firewood, kerosene, etc.).		
5(xii).	Reason for not using gas based cooking and proposal to convert.		
6.	Infrastructure: Capacity Building:		
6(i).	Details of Plan to train Teachers and organizers/ cooks/ helpers?		

	(iii) NGOs (iv) Mothers Groups (v) Any other		
8(ii).	Where NGOs are involved, it may be specified whether their selection is in accordance with the guidelines of MDM Scheme		
8(iii).	Total No. of Organizers, Cooks & helpers :		
8(iv).	Are cooks/ helpers given training (atleast 15 days) on cleanliness, personal hygiene, cleaning of cooking area, cleaning and washing of food grains, etc. before using, and good practices of cooking, prior to employing/ deploying them on the job for preparing Mid day Meal for children.		
8(v).	Remuneration being given to (i) Organisers, (ii) Head Cook, (iii) Cook and (iv) Helper.		
8(vi).	Who is engaging the cook? How they are appointed and what is the mechanism for ensuring accountability? Are there any norms?		
8(vii).	Have Self-Help Groups been tapped for the programme? [If not, constraints in this regard]		
9.	Steering-cum-Monitoring Committees:		
9(i).	Whether Steering-cum-Monitoring Committees constituted at District and block level and whether regular meetings are held, frequency of meetings?		
10.	Mobilization of mothers/ representatives of local bodies:		
10(i).	What are the steps taken to involve mothers/ representatives of local bodies/ Gram Panchayats/ Gram Sabhas, etc., taking turns to supervise preparation of meals and feeding of children. What is the effect of this initiative?		
10(ii).	What are the mechanisms for monitoring the Scheme?		
10(iii).	Whether quarterly assessment of the programme through District Institutes of Education & Trainings has begun?		
11.	External evaluation of the programme:		
11(i).	Whether evaluation through external agency(s) commissioned? If yes, what are the parameters of the study?		