

Respected Teachers,

www.rajteachers.com

आपकी सुविधा के लिए MDM School Chart का बिन्दुवार हिंदी अनुवाद दिया जा रहा है कृपया बिंदुवार सही विवरण भरकर यह सूचना समय पर नोडल प्रभारी के पास जमा करवाएं | जिन विद्यालयों में कल स्थानीय अवकाश है वे सम्भव हो तो आज ही सूचना नोडल प्रभारी के पास पहुंचाएं ताकि नोडल प्रभारी समय पर सूचना ब्लॉक कार्यालय भेज सकें |

॥ शुभकामनाएं ॥

MDM School Chart बिन्दुवार

बिंदु सं. विवरण

1 विद्यालय में नामकित कुल विद्यार्थियों की संख्या भरें

2.1 क्या अनाज को एफसीआई से ले जाया जाता है या आपूर्ति उचित मूल्य की दुकान से ली जाती है ?

2.2 अनाज के परिवहन के लिए क्या व्यवस्था है

एफसीआई गोदाम / उचित मूल्य की दुकान से स्कूल को यह सुनिश्चित करने के लिए कि इन एजेंसियों द्वारा आपूर्ति की जाने वाली वास्तविक गुणवत्ता और मात्रा स्कूल के स्टोर रूम में पहुंचती है ?

3.1 पके हुए भोजन की गुणवत्ता, विशेष रूप से सब्जियां और फल, अंडे आदि की आपूर्ति सुनिश्चित की जाती है ?

3.2 कैलोरी मूल्य [450 कैलोरी और 12 ग्राम कैल्शियम से है प्राथमिक स्तर पर हर बच्चे को प्रोटीन और 700 कैलोरी और 20 ग्राम। ऊपरी प्राथमिक स्तर पर प्रत्येक बच्चे को प्रोटीन की गारंटी है)?

3.3 एमडीएम योजना के तहत भोजन के पोषण मूल्य का आकलन करने की व्यवस्था क्या है ?

3.4 साप्ताहिक मेनू क्या है? क्या साप्ताहिक मेनू स्कूल में प्रदर्शित होता है ?

- 3.5 क्या किसी पोषण संबंधी विशेषज्ञों को मू के नियोजन और मूल्यंकन और कार्यक्रम के तहत दी गई भोजन की गुणवत्ता में शामिल किया गया है ?
- 3.6 क्या सब्जियों/दाल की न्यूनतम मात्रा में शामिल करने के लिए कोई मानक नुस्खा है? इसका कार्यान्वयन कैसे सुनिश्चित है?
- 3.7 क्या अंडे, फलों आदि उपलब्ध करवाए जाते हैं और कितनी बार?
- 4.1 क्या नियमित रूप से, स्वस्थता और बच्चों के प्रतिदिन के भोजन की अधिक गुणवत्ता पर निगरानी रखी जा रही है, यदि हां, तो किसके द्वारा?
- 4.2 खाना पकाने में सफाई, मिड डे मील की सेवा और खपत की निगरानी दैनिक आधार पर की जा रही है, यदि हां, तो किसके द्वारा?
- 4.3 क्या साप्ताहिक आधार पर अच्छी गुणवत्ता की सामग्री, ईंधन आदि की समय पर खरीद की निगरानी की जाती है
- 4.4 खाना पकाने के लिए ली गई कच्ची खाद्य सामग्री (प्रत्येक आइटम) की मात्रा एक नियमित निगरानी वाले व्यक्ति के हस्ताक्षर के तहत बैन्धिआधार पर रजिस्टर में दर्ज की जाती है ?
- 4.5 क्या खाना पकाने के लिए उपयोग किए जाने से पहले कचरे माल का दैनिक निरीक्षण किया जाता है क्या किसी नियत निगरानी व्यक्ति के हस्ताक्षर के तहत दैनिक आधार पर कोई प्रविष्टि रजिस्टर बनाया हुआ है ?
- 4.6 क्या स्कूल / केंद्र में पक्का रसोई -सह-स्टोर पैरा 4.2 आर / डब्ल्यू एन के विनिर्देश के अनुसार है ? यदि हां, तो अलग से रसोई और स्टोर के आकार और अन्य विवरण दें
- 4.7 क्या पके हुए भोजन को केंद्रीकृत रसोईघर से खरीदा जाता है ? यदि हां, तो स्कूल से केंद्रीकृत रसोईघर की दूरी बताएं । पका हुआ भोजन को स्कूल तक पहुंचाने के लिए कितना समय लगता है और क्या यह गर्म और अच्छी तरह से खाने योग्य हालत में आता है
- 4.8 क्या खाना एक केंद्रीकृत रसोईघर से खरीदा जाता है ? यदि हां , तो परीक्षण और गुणवत्ता और मात्रा की सुनिश्चित करने के की व्यवस्था है ?
- 4.9 क्या स्कूल / केंद्र में भंडारण डिब्बे हैं ? यदि हां, तो संख्या, आकार, और प्रकृति बताएं ।
- 4.10 क्या स्कूल / केंद्र में खाना पकाने के बर्तन हैं ? यदि हां, तो उनकी संख्या और आकार बताएं ।

- ५.६ क्या स्कूल / केंद्र में बच्चों के भोजन के लिए बर्तन हैं (प्लेट, कटोरा, चम्मच, गिलास प्रत्येक बच्चे हेतु)
- ५.७ क्या स्कूल / केंद्र में कार्यात्मक हाथ धोने की सुविधा / काउंटर साबुन के साथ है? यदि हां, तो उनकी संख्या दें
- ५.८ क्या स्कूल / केंद्र में शुद्ध पेयजल के लिए उचित व्यवस्था है ?
- ५.९ क्या स्कूल / केंद्र में सब्जियों, दालों, अनाज और बर्तनों को साफ करने के लिए स्वच्छ पानी की उचित व्यवस्था है
- ५.११ क्या स्कूल / केंद्र में एक उपयुक्त और बच्चे के अनुकूल खाने की जगह है, एक भोजन कक्ष या बरामदा है? यदि हां, तो इसका आकार और प्रकाश और वायु के लिए अन्य विवरण दें।
- ५.१२ ईंधन का इस्तेमाल किया जा रहा है [गैस आधारित, धुँ से भरा चूल्हा, लकड़ी, के रोसिन इत्यादि]
- ५.१३ गैस आधारित खाना पकाने और कन्वर्ट करने के प्रस्ताव का उपयोग न करने के कारण।
- ६.१ शिक्षकों और आयोजकों / रसोइयों / सहायकों को प्रशिक्षित करने की योजना का विवरण?
- ६.२/३ क्या वीईसी (गांव शिक्षा समितियां), एसएमसी (संचालन और निगरानी समिति), एमटीए (माताओं-शिक्षक संघ), आदि उनके निकट पर्यवेक्षण के माध्यम से प्रभावी कार्यान्वयन के लिए आते हैं?
- ७.१ योजना में उनकी भूमिका के बारे में शिक्षकों को प्रशिक्षित करने का विवरण ?
- ७.२ एसएसए (सर्व शिक्षा अभियान) के तहत शिक्षकों के लिए ० दिन की सेवा प्रशिक्षण में एक प्रशिक्षण मॉड्यूल का विकास किया गया है? इस संबंध में आयोजित शिक्षक प्रशिक्षण का विवरण।
- ७.३ क्या शिक्षकों ने इस योजना का इस्तेमाल बच्चों को स्वच्छता, अनुशासन, सामाजिक इक्विटी, पानी के संरक्षण आदि के बारे में शिक्षित करने के लिए किया है।
- ८.१ कौन खाना पका रहा है?

(i) विभाग / ग्राम पंचायत द्वारा लगाए गए कुक / सहायकों

(ii) स्व-सहायता समूह

(iii) एनजीओ

(iv) माताओं समूह

(v) कोई अन्य

८.२ जहां एनजीओ शामिल हैं, उनका चयन एमडीएम योजना के दिशा निर्देशों के अनुसार है या नहीं ?

८.३ आयोजकों, कुक और सहायकों की कुल संख्या:

८.४ स्वच्छता, व्यक्तिगत स्वच्छता, खाना पकाने के क्षेत्र की सफाईखाद्यान्न की सफाई और धुलाई, आदि का प्रयोग करने से पहले खाना पकाने के अच्छे तरीके से प्रशिक्षण के लिए रसोइए / सहायकों को प्रशिक्षण दिया जाता है ? (कम से कम 15 दिन) बच्चों के लिए मिड डे मील परोसने से पूर्व उचित व्यवस्था की जाती है ?

८.५ पारिश्रमिक किसे दिया जा रहा है (i) आयोजकों, (ii) हेड कुक, (iii) कुक और (iv) सहायक

८.६ खाना कौन पका है? वे कैसे नियुक्त किए जाते हैं और उत्तरदायित्व सुनिश्चित करने के लिए तंत्र क्या है ? क्या कोई नियम हैं?

८.७ स्वयं सहायता समूहों को क्या कार्यक्रम के लिए ठेक किया गया है ? [यदि नहीं, तो इस संबंध में आने वाली बाधाएं]

९.१ क्या जिला और ब्लॉक स्तर पर गठित स्टीयरिंग-कम-मॉनिटरिंग समितियों द्वारा नियमित बैठकें आयोजित की जाती हैं? बैठकों की आवृत्ति कितने अन्तराल से होती है ?

१०.१ स्थानीय निकायों / ग्राम पंचायत / ग्राम सभा आदि के प्रतिनिधियों को शामिल करने के लिए उठाए गए कदम क्या हैं? भोजन की तैयारी और बच्चों को खिलाने की निगरानी के लिए छात्र/कार्यकर्ता बदलते हैं। इस पहल का क्या प्रभाव है?

१०.२ योजना की निगरानी के लिए तंत्र क्या हैं

१०.३ क्या शिक्षा और प्रशिक्षण संस्थानों के माध्यम से कार्यक्रम का त्रैमासिक मूल्यांकन शुरू हो गया है?

११. कार्यक्रम के बाहरी मूल्यांकन

११.१ क्या बाहरी एजेंसियों के माध्यम से मूल्यांकन किया गया है ? यदि हां, तो अध्ययन/निरीक्षण के मापदंड क्या हैं