අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය 'ඉසුරුපාය', බත්තරමුල්ල, ශ්‍රී ලංකාව.
கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சு 'இசுருபாய', பத்தரமுல்ல, இலங்கை.
Ministry of Education, Higher Education and Vocational Education 'Isurupaya', Battaramulla, Sri Lanka.
+94112785141-50 +94112785818
info@moe.gov.lk www.moe.gov.lk

මගේ යොමුව / எனது இல. / My Ref. ED/16/02/02/01/2025 ඔබේ යොමුව / உமது இல. / Your Ref. දිනය / திகதி / Date 2025. 04 01

චක්‍රලේඛ අංක :- 14/2025

සියලු ම පළාත් ප්‍රධාන ලේකම්වරුන්
සියලු ම පළාත් අධ්‍යාපන ලේකම්වරුන්
සියලු ම පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂවරුන්
සියලු ම කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂවරුන්
සියලු ම කොට්ඨාස භාර නියෝජ්‍ය/ සහකාර අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂවරුන්
සියලු ම විදුහල්පතිවරුන් වෙත

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන

සියලුම රජයේ පාසල්වල 1-5 ශ්‍රේණිවල සිසුන් සඳහා ක්‍රියාත්මක කරන "පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන" මෙම චක්‍රලේඛය මගින් ආවරණය වේ. පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහන් සඳහා දායකත්වය ලබා දෙන හෝ ලබා දීමට අපේක්ෂිත සියලු ම බාහිර පාර්ශ්ව හා ආයතනවල වැඩසටහන් අධ්‍යාපන බලධාරීන්ගේ අනුමැතිය යටතේ මෙම චක්‍රලේඛයට අනුකූල ව ක්‍රියාත්මක වීම අනිවාර්ය වේ. එමෙන්ම වාර්ෂික අයවැය මගින් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන වෙනුවෙන් වෙන් කරන ප්‍රතිපාදන ප්‍රමාණය මුදල් කොමිෂන් සභාව විසින් ඍජුවම පළාත් සභා නවය වෙත වෙන් කර ලබා දෙන අතර එම ප්‍රතිපාදන ජාතික පාසල් හෝ පළාත් පාසල් ලෙස වර්ගීකරණයකින් තොරව පාසල් ආහාර වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක වන සියලු පාසල්වල සැපයුම්කරුවන් වෙත ගෙවීම් කිරීම සඳහා යොදා ගත යුතු ය.

මුදල් කොමිෂන් සභාවේ හා සෞඛ්‍ය සහ ජනමාධ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ද එකඟතාව මත මෙම චක්‍රලේඛය නිකුත් කරන අතර, පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සම්බන්ධයෙන් නිකුත් කර ඇති 2023.05.19 දිනැති 24/2023 චක්‍රලේඛය හා 2024.03.07 දිනැති (1) 24/2023 චක්‍රලේඛය අභිබවා මෙම චක්‍රලේඛය 2025.01.01 සිට ඉදිරියට වලංගු වේ.

"නිරෝගී ක්‍රියාශීලී දරු පරපුරක්" යන්න මෙම වැඩසටහනේ තේමාව වන අතර පාසල් සිසුන් අතර පෝෂණ ගැටලු අවම කිරීම, දෛනික පාසල් පැමිණීම වර්ධනය කිරීම, යහපත් ආහාර පුරුදු හා සෞඛ්‍ය පුරුදු ප්‍රවර්ධනය කිරීම, අධ්‍යාපන සාධන මට්ටම් වර්ධනය සඳහා දායක වීම හා දේශීය ආහාර සංස්කෘතිය ගොඩ නැඟීම මෙම වැඩසටහනේ අරමුණු වේ.

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීම සෑම වර්ෂයක ම ජනවාරි මස පාසල් ආරම්භක දින සිට වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කළ යුතු අතර ඒ සඳහා පහත සඳහන් ක්‍රියාමාර්ග අනුගමනය කළ යුතු ය.

1. **ජාතික, පළාත් හා කලාප මට්ටමේ දී පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීමේ වගකීම සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන කමිටුවලට පැවරෙන අතර, එම කමිටු සක්‍රීය ව පවත්වා ගැනීම හා එමගින් ඇගයීම හා නියාමනය සිදු කිරීම.**

   1.1. ඉදිරි වර්ෂයට වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය වන ගිවිසුම් පෙර වර්ෂයේ දෙසැම්බර් මස 31 දිනට පෙර කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ විසින් පාසල් සංවර්ධන සමිතිය සමඟ අත්සන් කිරීම. (ඇමුණුම 01 හා 01-1)

   1.2. මූල්‍ය අපහසුකම් සහිත පාසල් සඳහා වර්ෂය මුල දී මාසයක් සඳහා අවශ්‍ය වන මුදල්වලින් 50% ප්‍රමාණයක් , අත්තිකාරමක් ලෙස පාසල් සංවර්ධන සමිතියට ලබා දීම සහ එම වර්ෂයේ ආහාර ලබා දෙන අවසන් මාසයේ බිල්පත්වලින් පියවා ගැනීම.

   1.3. අවම ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාවක් සහිත එනම් ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව 20ට අඩු කුඩා පාසල් සඳහා අවශ්‍යතාව මත විකල්ප ක්‍රමවේද හඳුන්වා දීම.

   1.4. පළාත් හා කලාප සම්බන්ධීකරණ නිලධාරීන් විධිමත් ව පත් කිරීම (ඇමුණුම 02) හා එම තොරතුරු පළාත් ප්‍රධාන ලේකම් හා අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාවේ අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ වෙත යොමු කිරීම.

   1.5. පාසල් වාරයකට වරක් අවම වශයෙන් එක් වතාවක් හෝ පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන නියාමනය/ අධීක්ෂණය තහවුරු කිරීම. (ඇමුණුම 03)

   1.6. පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනට අදාළව නිසි පරිදි ලේඛන පවත්වා ගැනීම හා ක්‍රියාත්මක කිරීම, නියාමනය හා ඇගයීමට අදාළ ව නිශ්චිත ව වගකීම පැවරීම.

2. **පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සඳහා පාසල් තෝරා ගැනීම පහත පරිදි සිදු කිරීම**

   2.1. ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව 100ට අඩු පාසල්වල සියලුම ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන් - ආරම්භයේ සිට අනුමත කර ඇති පාසලක් නම් වර්තමානයේ ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව 100ට වඩා වැඩි වුව ද එලෙසම පවත්වා ගැනීම.

   2.2. අනෙකුත් සියලුම පාසල්වල 1 සිට 5 ශ්‍රේණිවල ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන්

   2.3. විශේෂ අධ්‍යාපන ඒකක හෝ විශේෂ අධ්‍යාපන පාසල්වල සියලුම ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන්

   2.4. තෝරා ගත් පිරිවෙන්වල ගිහි ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන් - අවශ්‍යතාව මත පැවිදි ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන් ද ඇතුළත් කිරීම.

   2.5. 6 ශ්‍රේණියේ සිට 13 ශ්‍රේණිය දක්වා ශ්‍රේණිවල ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන් - පෝෂණ තත්ත්වය හා අවශ්‍යතා මත අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය මඟින් අවශ්‍ය පියවර ගැනීම. පළාත් මට්ටමෙන් සුබ පතන්නන්/ අනුග්‍රාහකයින් මඟින් වැඩසටහන් සැලසුම් කරන්නේ නම් ඒ පිළිබඳ තොරතුරු අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාව වෙත යොමු කිරීම.

3. **පාසල් මට්ටමේ දී ආහාර ලබා දීම**

   3.1 ආහාර ලබා දෙන වේලාව

   බොහෝ ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන් උදෑසන ආහාරය නොගෙන පාසලට පැමිණෙන බව සමීක්ෂණවලින් හෙළි වී ඇති බැවින් සහ උදෑසන ආහාරය, දෛනික ආහාර වේල් අතර වැදගත්ම ආහාරය වන බැවින් මෙම ආහාර වේල ලබා දෙන කාලය පිළිබඳ විශේෂ අවධානය යොමු කළ යුතු ය. එසේම දෛනික අධ්‍යාපන කාර්යයන් සඳහා ද උදේ ආහාරය සමබල වීම වැදගත් වේ. ඒ අනුව පාසල ආරම්භ වී පළමු පැය තුළ එනම් උදේ 7.30 - 8.30 අතර ආහාර ලබා දීම සිදු කළ යුතු ය. විශේෂ හේතු මත දෛනික ව ආහාර ලබා දෙන වේලාව වෙනස් කරන්නේ නම් ඒ පිළිබඳ පූර්ව අනුමැතියක් කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගෙන් ලබා ගත යුතු ය. විශේෂ දිනයක දී පමණක් එසේ

වේලාව වෙනස් වන විට ඒ සම්බන්ධයෙන් විදුහල්පති විසින් ලොග් සටහනක් පමණක් තැබීම ප්‍රමාණවත් වේ.

3.2 ආහාර ලබා දීමේ වගකීම - පහත සඳහන් වගකීම් මේ අනුව පාසල් සංවර්ධන සමිතියට පැවරේ.

3.2.1 අ) වැඩසටහන ආරම්භ කිරීමට පෙර කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ සමඟ ගිවිසුමකට එළඹීම. (ඇමුණුම 01)
ආ) ආහාර සකස් කරන ස්ථානයට අදාළ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ වාර්තාව ද ඒ සමඟ අමුණා තිබීම. (ඇමුණුම 04)

3.2.2 ආහාර වැඩසටහනට අයත් ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යා තොරතුරු, ආහාර ලබා දීම පිළිබඳ තොරතුරු හා ලැබෙන ආධාර ද්‍රව්‍ය හා මුදල් පිළිබඳ තොරතුරු වාර්තා නිසි පරිදි පවත්වා ගැනීම.

3.2.3 ආහාර සකස් කිරීම පාසල තුළ හෝ ඉන් පිටත දී නිශ්චිතව හඳුනා ගන්නා කණ්ඩායමක් මඟින් සිදු කළ යුතු අතර එසේ යොදා ගන්නා කණ්ඩායමේ සෞඛ්‍ය තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තා පවත්වා ගැනීම.

3.2.4 ආහාර පිළියෙල කිරීම පාසල තුළ සිදු කරන්නේ නම් එම කාර්යය සඳහා යොදා ගන්නා පුද්ගලයින් පිළිබඳ තොරතුරු පැවතීම හා පාසලට බාහිර ව සිදු කරන්නේ නම් ඒ පිළිබඳ නිසි ක්‍රමවේද ද අනුගමනය කිරීම හා අනුගිවිසුම් අත්සන් කිරීම. (ඇමුණුම 01- I) - මේ සඳහා තනි පුද්ගලයින් හෝ දෙමාපිය කව, කාන්තා සංවිධාන, ග්‍රාම සංවර්ධන සමිති වැනි සංවිධාන සමඟ අවශ්‍යතා මත කටයුතු කිරීම. අනුගිවිසුම් පිටපත් කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ වෙත යොමු කිරීම.

3.2.5 සිසුන්ට ලබා දෙන ආහාර වේලෙහි ගුණාත්මක බව හා සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතබව තහවුරු වීම සඳහා එකම පාසලක හෝ පාසල් කිහිපයකට වුවද එක් ආහාර සැපයුම්කරුවෙකු මගින් ආහාර සැපයීම උපරිම වශයෙන් සිසුන් 200ක් සඳහා සීමා කිරීම.

3.2.6 දෛනික නියාමන ක්‍රමවේද පිළිබඳ සැලසුම් සකස් කර ක්‍රියාත්මක කිරීම.

4. සෑම පාසලකම ආහාර කමිටුව සක්‍රීය ව ක්‍රියාත්මක විය යුතු අතර, ආහාරවල ආරක්ෂිත බව තහවුරු කිරීම ආහාර කමිටුව මඟින් සිදු කිරීම. අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් ආපනශාලා පවත්වාගෙන යාමට අදාළ 35/2015 චක්‍රලේඛයට අනුව පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ අනුකමිටුවක් ලෙස පාසල් ආහාර කමිටුව, විදුහල්පති හෝ විදුහල්පති විසින් නම් කරන නියෝජ්‍ය විදුහල්පතිවරයෙකුගේ ප්‍රධානත්වයෙන් පැවැත්විය යුතු අතර එහි සංයුතිය පහත පරිදි විය යුතු ය.

4.1. සංයුතිය

4.1.1. විදුහල්පති/ නියෝජ්‍ය විදුහල්පති (කමිටු ප්‍රධානී)
4.1.2. පාසල් සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන වැඩසටහන භාර ගුරුභවතා
4.1.3. වෙනත් ගුරුභවතෙකු
4.1.4. පාසල අයත් ප්‍රදේශයේ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක
4.1.5. පාසල් සෞඛ්‍ය ශිෂ්‍ය සමාජයේ සාමාජිකයකු
4.1.6. පරිසර හට කණ්ඩායමේ සාමාජිකයකු
4.1.7. ආදි ශිෂ්‍ය සංගමයේ නියෝජිතයකු
4.1.8. පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ නියෝජිතයකු
4.1.9. ප්‍රධාන ශිෂ්‍ය නායක/ නායිකා හෝ වෙනත් ශිෂ්‍ය නායක/නායිකාවක
4.1.10. පාසල් පාරිභෝගික කවයක සාමාජිකයෙකු

කමිටු ප්‍රධානියා සමඟ ඉහත සාමාජිකයින් අතරින් අවමය හයක් වන ලෙස කණ්ඩායමක් ඇතුළත් විය යුතු ය. මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කමිටුවට ඇතුළත් කර ගැනීම වඩාත් උචිත වන අතර, එසේ නොවුණහොත් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ උපදෙස් හා මඟපෙන්වීම මාස තුනකට වරක්වත් අනිවාර්යයෙන් ම ලබා ගත යුතු ය.

4.2. පාසල් ආහාර කමිටුව විසින් පහත කාර්යයන් සිදු කිරීම අපේක්ෂා කෙරේ.

4.2.1. ආහාර ලබා දීම පිළිබඳ දෛනික ව සොයා බැලීම. (ඇමුණුම 05)
4.2.2. ආහාරවල ආරක්ෂිත බව තහවුරු කිරීම.
4.2.3. සෞඛ්‍යයට අහිතකර අධික තෙල්, අධික ලුණු, අධික සීනි, කෘත්‍රිම රස කාරක හා වර්ණ කාරක ආහාරවලට එක් කිරීමට ඉඩ ලබා නොදීම.
4.2.4. පාසල් ආපනශාලා චක්‍රලේඛය අනුව භාවිතය තහනම් කර ඇති ආහාර ප්‍රවර්ධනය කිරීමෙන් වැළකීම.
4.2.5. ජල හා සනීපාරක්ෂක පහසුකම්වල ගුණාත්මක බව පිළිබඳ සොයා බලා නිසි පරිදි පහසුකම් සලසා දීම.

5. ආහාර සකස් කරන ස්ථානයේ, සකස් කරන ක්‍රියාවලියේ සහ බෙදාහරින ක්‍රියාවලියේ උචිතභාවය තහවුරු කිරීම.

5.1. පාසල තුළ හෝ ඉන් පිටත ආහාර සකස් කරන ස්ථානය, අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කරන ස්ථානය සහ ආහාර පිළියෙල කරන ආකාරය පරීක්ෂා කර එහි සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතභාවය පිළිබඳ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ වාර්තාව ගිවිසුම් අත්සන් කිරීමට පෙර ලබා ගැනීම. (ඇමුණුම 04)
5.2. අවම වශයෙන් මාස 06කට වරක්වත් ආහාර සකස් කිරීම පිළිබඳ සොයා බලා සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත බව තහවුරු කිරීම.
5.3. ආහාර කමිටුව හා සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන කමිටුව විසින් ආහාරවල ආරක්ෂිත බව පිළිබඳ වරින්වර පරීක්ෂා කර තහවුරු කර ගැනීම. (ඇමුණුම15)
5.4. අදාළ කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය විසින් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කාර්යාල සමග එක්ව ආහාර වැඩසටහන අධීක්ෂණ නිලධාරීන්ට හා ආහාර සැපයීමේ කාර්යයේ නිරතවන්නන්ට ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහන පිළිබඳ හා ආහාරවල ආරක්ෂිත බව පවත්වා ගැනීම පිළිබඳ පුහුණුවක් වසර මුල දී ලබා දීම සහ එම පුහුණුව ලබා ගත් අය පිළිබඳ වාර්තා තබා ගැනීම. (ඇමුණුම 06)
5.5. ආහාර සැකසීමේ ක්‍රියාවලිය සඳහා සහ ආහාර බෙදාහැරීම සඳහා සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නිර්දේශිත බඳුන් හා උපකරණ නිසි පරිදි භාවිත කිරීම.
5.6. පන්තිභාර ගුරුමහත්ම/ මහත්මීන්ගේ මග පෙන්වීම යටතේ ආහාර බෙදා දීමේ කාර්යය සඳහා හැකි සෑමවිටම අදාළ ශ්‍රේණිවල ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන් යොදා ගැනීම. එසේ නොහැකි අවස්ථාවල දී ආහාර සැපයුම්කරුවන් මගින් ආහාර බෙදා දීම සිදු කිරීම. මෙයින් බැහැරව දෙමාපියන් හෝ පිටස්තර පාර්ශ්ව යොදා නොගැනීම.
5.7. ආහාර අනුභවයෙන් පසුව ආහාර බෙදාදීම සඳහා භාවිත කරන ලද උපකරණ හා භාජන පිරිසිදු කිරීමේ කාර්යය ආහාර සැපයුම්කරුවන් මගින් සිදු කර ගැනීම.
5.8. කසළ කළමනාකරණය නිසි පරිදි සිදු කිරීම.

6. පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනට අදාළ තොරතුරු නිසි පරිදි පවත්වා ගෙන යාම

6.1. මූලික තොරතුරු

6.1.1. වැඩසටහන ආරම්භයට පෙර ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යා තොරතුරු නිසි පරිදි ලබා දීම. ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යා තොරතුරු කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂවරුන් විසින් නිසි පරිදි සකස් කර පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ මඟින් පළාත් ප්‍රධාන ලේකම් හෝ ඔහු විසින් ලිඛිතව බලය පවරනු ලබන නිලධාරියා මඟින් අනුමැතිය ලබා ගැනීම. (ඇමුණුම 07) එහි පිටපත් අනිවාර්යයෙන් ම අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාව වෙත යොමු කිරීම.

6.1.2. පළමු ශ්‍රේණියට සිසුන් ඇතුළත් කිරීම ප්‍රමාද වන්නේ නම් පළමු ශ්‍රේණියේ ශිෂ්‍ය තොරතුරු ඉන් පසුව යාවත්කාලීන කර ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර එම කාර්යය වර්ෂයේ පළමු මාසයේ ගෙවීම් සිදු කිරීමට පෙර අවසන්ව පැවැතිය යුතු ය.

6.1.3. i. දෛනික ශිෂ්‍ය පැමිණීමේ සාරාංශ වාර්තාව (පංති නාම ලේඛනය මත පදනම් ව) හා ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන්ගේ පෝෂණ තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තාව (ඇමුණුම 08) පාසල විසින් පාසල් වාරයකට වරක් පිළියෙල කර පවත්වා ගෙන යාම හා අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය විසින් මෙම වැඩසටහනට අදාළ ව හඳුන්වා දී ඇති තොරතුරු පද්ධතියට ඇතුළත් කිරීම

ii. පාසල විසින් දෛනික පැමිණීම, පෝෂණ තත්ත්වය, අධ්‍යාපන සාධන මට්ටම පිළිබඳ තොරතුරු වාර්ෂික ව කලාප කාර්යාල වෙත යොමු කිරීම හා මෙම වැඩසටහනට අදාළ ව හඳුන්වා දී ඇති තොරතුරු පද්ධතියට ඇතුළත් කිරීම.

iii. කලාප හා පළාත් මට්ටමෙන් සාරාංශ වාර්තා පිළියෙල කර මුදල් කොමිෂන් සභාව හා අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාව වෙත ඉදිරිපත් කිරීම.

6.1.4. ආහාර සකස් කිරීම සඳහා සම්බන්ධ වන අයගේ නම, ලිපිනය, සෞඛ්‍ය තත්ත්වය පිළිබඳ තොරතුරු අඛණ්ඩ ව පාසල විසින් නඩත්තු කිරීම. අනුගිවිසුම්ගත ව පාසලට බැහැරින් ආහාර සකස් කරන අවස්ථාවල දී ඔවුන්ගේ බැංකු ගිණුම් විස්තර ද ඉහත තොරතුරුවලට අමතර ව පවත්වා ගැනීම හා අදාළ අංශ වෙත යොමු කිරීම.

6.2. මූල්‍ය තොරතුරු

6.2.1. සෑම මසකම 05 වන දිනට පෙර මාසික වියදම් වාර්තා පාසල විසින් කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයට ඉදිරිපත් කිරීම. (ඇමුණුම 09)

6.2.2. සෑම මාසයකම 10වෙනි දිනට පෙර කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය විසින් පළාත් පාසල් හා ජාතික පාසල් සම්බන්ධ වියදම් සහතික කිරීම, මාසික වියදම් සඳහා මුදල් පාසල් සංවර්ධන සමිතියට හෝ පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ එකඟතාව මත අනුගිවිසුම්ගත ආහාර සැපයුම්කරුවන් වෙත ලබා දීම හා සාරාංශ ගත කොට සැකසූ මාසික වියදම් වාර්තා කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ විසින් පළාත් ප්‍රධාන ලේකම්ට පිටපතක් සහිත ව පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ වෙත ඉදිරිපත් කිරීම. (ඇමුණුම 10)

6.2.3. මාසික වියදම් වාර්තා කලාප මට්ටමෙන් සාරාංශගත කොට සකසන වාර්තාව සෑම මසක ම 15 වෙනි දින පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව විසින් පළාත් අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය මඟින් පළාත් ප්‍රධාන ලේකම් වෙත ලබා දිය යුතු ය. එම වාර්තාවේ පිටපතක් පළාත් ප්‍රධාන ලේකම් මඟින් අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාව වෙත ද, පළාත් සභා විෂය භාර අමාත්‍යාංශයේ ලේකම්වරුන්

වෙත ද, මුදල් කොමිෂන් සභාවේ ලේකම් වෙත ද, අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් ජාතික අයවැය දෙපාර්තමේන්තුව, අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් භාණ්ඩාගාර මෙහෙයුම් දෙපාර්තමේන්තුව වෙත ද එවීම. (ඇමුණුම 11)

6.2.4. අධ්‍යාපන කලාප මට්ටමෙන් අදාළ නිලධාරීන් විසින් පාසල්වලට අදාළ මාසික වියදම් වාර්තා මෙම වැඩසටහනට අදාළ තොරතුරු පද්ධතියට ඇතුළත් කළ යුතු අතර පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුවේ අදාළ නිලධාරියා විසින් එහි නිරවද්‍යතාව තහවුරු කර තිබීම.

7. වගකීම් නිසි පරිදි පවරා තිබීම හා වගකීම් දැරීම

7.1. සෑම පාසලක ම පාසල් සංවර්ධන සමිතිය මඟින් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීම හා අදාළ තොරතුරු පවත්වා ගෙන යාමේ කාර්යය සිදු කිරීම.

7.2. ආහාර කමිටුව සක්‍රියව පවත්වා ගැනීම හා ඔවුන් විසින් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන නියාමනය කිරීම හා වාර්තා පවත්වා ගැනීම.

7.3. පාසල් මට්ටමෙන් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන භාර ගුරුභවතෙකු නම් කර තිබීම හා වැඩසටහනට අදාළ තොරතුරු නිසි ලෙස පවත්වාගෙන යාම.

7.4. i. අධ්‍යාපන කලාප මට්ටමෙහි වැඩසටහන භාර නියෝජ්‍ය/ සහකාර අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂවරයෙකු පත් කර තිබීම හා වැඩසටහන සම්බන්ධීකරණය, නියාමනය, අධීක්ෂණය පිළිබඳ වගකීම සිදු කිරීම.

ii. අධ්‍යාපන කලාප මට්ටමෙන් සෑම පාසල් 10කට එක් අයෙකු බැගින් අඛණ්ඩ ඇගයීම් කාර්යයට සහාය වීම සඳහා නිලධාරීන් පත් කිරීම. (ඇමුණුම 12)

7.5. පාසල විසින් කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයට ඉදිරිපත් කරන මාසික වියදම් වාර්තා තොරතුරු ගොනුවක් ලෙස පවත්වා ගැනීම. ගෙවීම් සිදු කිරීමෙන් පසුව ගෙවීම් පිළිබඳ නිවැරදි වාර්තා පවත්වා ගැනීම.

7.6. පළාත් හා කලාප මට්ටමෙන් පත්කරන පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන භාර නියෝජ්‍ය/ සහකාර අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ විසින් වැඩසටහන නියාමනය, ඇගයීම් හා සම්බන්ධීකරණ කටයුතු නිසි පරිදි සිදු කිරීම.

7.7. කලාප, පළාත් මට්ටමේ දී පාසල් වැඩසටහනේ සහාය සඳහා සංවර්ධන නිලධාරී/ කළමනාකරණ සේවා නිලධාරිවරයෙකු පත් කිරීම.

7.8. කොට්ඨාසභාර නියෝජ්‍ය/ සහකාර අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ විසින් පාසල් අධීක්ෂණයේ දී ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහන පිළිබඳ නියාමනය කිරීම හා පාසල් වාරයකට වරක් නියාමන වාර්තා කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ වෙත ලබා දීම. කොට්ඨාස මට්ටමේ අඛණ්ඩ නියාමන කාර්යය පහසු කිරීම සඳහා සංවර්ධන නිලධාරී / කළමනාකරණ සේවා නිලධාරියකු පත් කිරීම. කොට්ඨාස මට්ටමෙන් වැඩසටහනට අදාළ තොරතුරු එක්රැස් කර තබා ගැනීම.

7.9. පළාත් සහ කලාප මට්ටමෙන් සිදු කරන බාහිර අධීක්ෂණ කටයුතුවල දී පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන පිළිබඳ අධීක්ෂණය සිදු කිරීම.

7.10. ජාතික මට්ටමෙන් අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාවේ අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ වගකීම යටතේ වැඩසටහන නියාමනය, ඇගයීම හා සම්බන්ධීකරණය කිරීම.

7.11. එක් එක් මට්ටමේ නිලධාරීන්ගේ වගකීම හා වගවීම පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ උපදෙස් සංග්‍රහයේ ඇතුළත් පරිදි ලිඛිත ව අදාළ නිලධාරීන් වෙත ලබා දීම.

8. පාසල් යන වයසේ ළමයින්ගේ දෛනික ශක්ති (කැලරි) සහ පෝෂණ සංඝටක අවශ්‍යතා සපිරෙන පරිදි ගුණාත්මක බවින් හා ප්‍රමාණාත්මක බවින් යුතු ආහාරවේල් සැපයීම.

8.1. දෛනික කැලරි සහ පෝෂ්‍ය පදාර්ථවල අවශ්‍යතාවෙන් යටත් පිරිසෙන් 1/3 සපුරාලන පරිදි ආහාරවේල් සැලසුම් කර ලබා දීම.

8.2. සෞඛ්‍ය සහ ජනමාධ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ හා අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ නිර්දේශයන් ලැබුණු අවස්ථාවල දී අදාළ පරිදි සබලකරණය කරන ලද සහල් හෝ වෙනත් ආහාර අමුද්‍රව්‍ය පාසල් ආහාර වේල් සඳහා යොදා ගැනීමට කටයුතු කිරීම. එවැනි අවස්ථාවල දී ජනලේඛන හා සංඛ්‍යාලේඛන දෙපාර්තමේන්තුව විසින් ආහාර ද්‍රව්‍ය සඳහා ගණනය කරන මිල ගණන් මත එක් ශිෂ්‍යයෙකු සඳහා දෛනික ආහාර වේල් සඳහා වෙන් කරන මුදලින් අඩු කළ යුතු මූල්‍ය අගය දැනුවත් කරනු ලැබේ.

8.3. සෞඛ්‍ය සහ ජනමාධ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ නිර්දේශ මත අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය විසින් ලබා දී ඇති ආහාර වට්ටෝරු සාරාංශය අනුව (ඇමුණුම 13-1) ආහාර වේල් සකස් කර ලබා දීම. පාසල් ආහාර වට්ටෝරු සකස් කිරීම පිළිබඳ නිසි ලෙස පුහුණුව ලැබූ නිලධාරියෙකු සිටින අවස්ථාවක දී ප්‍රාදේශීය අවශ්‍යතා මත දෛනික කැලරි අවශ්‍යතාවයෙන් 1/3ක් හා පෝෂණ අවශ්‍යතාවලින් 1/3ක් සපිරෙන පරිදි ආහාර වට්ටෝරු වෙනස් කළ හැකි අතර එය පාසල් ආහාර කමිටුවේ නිර්දේශය මත සකස් කිරීම හා කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගෙන් අනුමැතිය ලබා ගැනීම. එවැනි අවස්ථාවල දී ආහාර වර්ග හා පෝෂණ ගුණය ද දෛනික පෝෂණ අවශ්‍යතා ඉටුවීම ඇතුළත් වන පරිදි ආහාර වට්ටෝරු පිළිබඳ තොරතුරු ඇතුළත් ලොග් සටහන් තැබීම.

8.4. විකල්ප ආහාර වට්ටෝරු (ඇමුණුම 13-11) හා ආහාර වර්ග පිළිබඳ තොරතුරු (ඇමුණුම 13-111) උපයෝගී කර ගනිමින් පාසලේ ආහාර කමිටුව විසින් ඇමුණුම 13- 1 ඇතුළත් ආහාර වේල් ආකෘති සාරාංශය අනුව සෑම සතියක ම සිකුරාදා ඊළඟ සතියේ දිනවලට අදාළ ව ආහාර වට්ටෝරු සකස් කර ආහාර සැපයුම්කරුවන් වෙත ලබා දීම හා පන්ති මට්ටමෙන් එම ආහාර වට්ටෝරු ප්‍රදර්ශනය කිරීමට මගපෙන්වීම.

8.5. සෞඛ්‍යයට අහිතකර අධික තෙල්, අධික ලුණු, අධික සීනි, කෘත්‍රිම රසකාරක, කෘත්‍රිම වර්ණ කාරක ඇතුළත් ආහාර වර්ග ප්‍රවර්ධනය නොකිරීම.

8.6. 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ විධිවිධාන අනුව ද, 2003 අංක 09 දරන පාරිභෝගික කටයුතු පිළිබඳ පනත සහ විධිවිධාන අනුව ද වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීම.

8.7. වර්ෂයේ පළමු මාස දෙක තුළ දී සෑම පාසලකට ම අදාළ ව ආහාරවල ආරක්ෂිත බව පිළිබඳ තහවුරු කර මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව (ඇමුණුම 14) ලබා ගැනීම හා අවම වශයෙන් මාස හයකට වරක්වත් එම තත්ත්වයෙහි යාවත්කාලීන බව තහවුරු කර ගැනීම.

8.8. දෛනිකව ලබා දෙන ආහාර වර්ග පිළිබඳ නියාමන වාර්තා පන්ති මට්ටමෙන් පවත්වා ගෙන යාම.

8.9. ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන්ට ආහාර ලබා දීමට පෙර ආහාර කමිටුව විසින් දෛනිකව ආහාරවල ප්‍රමාණාත්මක බව හා ගුණාත්මකබව තහවුරු කිරීම.

9. මුදල් වියදම් කිරීම

පවතින ආහාර මිල ගණන් අනුව ජනලේඛන හා සංඛ්‍යාලේඛන දෙපාර්මේන්තුව විසින් එක් ශිෂ්‍යයෙකු සඳහා දෛනික ආහාරවේල සඳහා වන මුදල අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය වෙත නිර්දේශ කෙරේ. ඒ අනුව සෑම වර්ෂයක් ම ආරම්භයට පෙර එක් ශිෂ්‍යයෙකු සඳහා දෛනික ආහාර වේලක් වෙනුවෙන් වෙන් කරන මුදල සහ විවිධ රටවල් හා (දේශීය/ජාත්‍යන්තර) ආයතන මඟින් ප්‍රදානයන් ලෙස ලැබෙන ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණයන්ට අනුව අඩු කළ යුතු මුදල සම්බන්ධ ව

අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශ ලේකම්ගේ අත්සනින් යුත් ලිපියක් මඟින් අදාළ පාර්ශ්වකරුවන් දැනුවත් කෙරේ.

9.1. වර්ෂය ආරම්භයේ දී ගිවිසුම් අත්සන් කළ පසුව මූල්‍ය අපහසුතා සහිත පාසල්වල පාසල් සංවර්ධන සමිතිය වෙත පාසලේ ආහාර වැඩසටහන සඳහා අවශ්‍ය මාසික වියදමෙන් 50%ක මුදලක් අත්තිකාරමක් ලෙස ලබා දීම.

9.2. මාසික වියදම් වාර්තා කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය වෙත ඉදිරිපත් කළ පසුව පාසල් සංවර්ධන සමිතියට වියදම ප්‍රතිපූර්ණය කිරීම හා වර්ෂයේ අවසන් මාසයේ දී අත්තිකාරම ප්‍රතිපූර්ණය කර ගැනීම.

9.3. සිසුන්ගේ දෛනික පැමිණීම 90%ක් හෝ ඊට වැඩි අවස්ථාවල දී මුළු ගෙවීම්වලින් 100% ම ද දෛනික පැමිණීම අනුව පැමිණීම 89%ක් හෝ ඊට අඩු අවස්ථාවල දී මුළු ගෙවීම්වලින් 90%ක් ද සිදු කිරීම. (පාසල්වලට, සිසුන්ගේ පැමිණීම යම් උපරිමයකට යටත්ව අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය විසින් යම් හේතුවක් මත සීමා කර ඇති අවස්ථාවක දී ආහාර පිළියෙල කරන්නන් ඒ පිළිබඳ කලින් දැනුවත් කර ඇත්නම් දෛනික පැමිණීම ගණනය කළ යුතු වන්නේ පාසල් පැමිණීමට එම අවස්ථාවේ දී අනුමත ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාවට සාපේක්ෂව යි.)

9.4. නියමිත ආහාර වට්ටෝරු අනුව ආහාර ලබා දීම අනිවාර්යය වන අතර එසේ ලබා නොදෙන දිනවල දී ගෙවීම සිදු නොකළ යුතු ය.

10. තොරතුරු පද්ධතිය යාවත්කාලීන ව පවත්වා ගෙන යාම

10.1 අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය විසින් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනට අදාළව තොරතුරු ඇතුළත් කිරීමේ ක්‍රමවේදය හඳුන්වා දී ඇත.

10.2 තොරතුරු පවත්වා ගෙන යාම සඳහා පාසල් මට්ටමෙන් පත්කර ඇති දත්ත නිලධාරීන් හෝ වගකීම පවරා ඇති ගුරු මහත්ම/ මහත්මීන් මඟින් හඳුන්වා දී ඇති තොරතුරු පද්ධතියට පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සම්බන්ධ දත්ත නිවැරදිව ඇතුළත් කිරීම.

10.3 තොරතුරු පවත්වා ගෙන යාම සඳහා කලාප මට්ටමෙන් පත් කර ඇති නිලධාරීන් මඟින් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සඳහා වගකීම දරන නිලධාරියාගේ ද සහාය ඇතිව පාසල් මට්ටමෙන් ඇතුළත් කර ඇති දත්තවල නිරවද්‍යතාව තහවුරු කිරීම හා අවශ්‍ය දත්ත ඇතුළත් කිරීම.

10.4 තොරතුරු පවත්වා ගෙන යාම සඳහා පළාත් මට්ටමෙන් පත් කර ඇති නිලධාරීන් මඟින් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සඳහා වගකීම දරන නිලධාරියාගේ ද සහාය ඇතිව තම පළාතට අදාළ ව ඇතුළත් කර ඇති තොරතුරුවල නිරවද්‍යතාව තහවුරු කිරීම, අවශ්‍ය දත්ත ඇතුළත් කිරීම හා වාර්තා පිළියෙල කිරීම.

10.5 දත්ත කළමනාකරණ ශාඛාවේ නිලධාරීන් මඟින් අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් සෞඛ්‍ය හා පෝෂණ ශාඛාවේ නිලධාරියාගේ ද සහාය ඇතිව තොරතුරු පද්ධතියට ඇතුළත් කර ඇති දත්තවල නිරවද්‍යතාව තහවුරු කිරීම හා වාර්තා පිළියෙල කර අදාළ අංශ වෙත යොමු කිරීම.

11. පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනට අදාළ ව පහත සඳහන් ලේඛන පාසල විසින් විධිමත්ව පවත්වාගෙන යා යුතුය.

11.1. පාසල් සංවර්ධන සමිති ගිවිසුම් හා අනු ගිවිසුම්
11.2. මාසික මූල්‍ය වාර්තා
11.3. පෝෂණ තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තාව
11.4. නිලධාරීන්ගේ නියාමන සටහන් පොත
11.5. මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරුන්ගේ නියාමන සටහන් පොත
11.6. පාසල් ආහාර කමිටු වාර්තා
11.7. දෛනික ආහාර ලබා දීම පිළිබඳ පන්ති මට්ටමේ සටහන්
11.8. දෛනික ආහාරවල ගුණාත්මකබව හා ප්‍රමාණාත්මකබව පිළිබඳ වාර්තා
11.9. පාසල වෙත ලැබෙන ද්‍රව්‍ය හෝ උපකරණ පරිත්‍යාග පිළිබඳ වාර්තා

12. පාසල් දරුවන්ගේ සහ පාසල් ප්‍රජාවේ පෝෂණය නංවාලීම සඳහා වැඩසටහන්-

12.1. වැඩසටහන් සැලසුම් කිරීමේ දී සෞඛ්‍ය සහ ජනමාධ්‍ය අමාත්‍යාංශය, විශ්ව විද්‍යාල (වෛද්‍ය පීඨ, කෘෂිකර්ම පීඨ හා පෝෂණය සම්බන්ධ පීඨ), කෘෂිකර්ම, පශු සම්පත්, ඉඩම් සහ වාරිමාර්ග අමාත්‍යාංශය, ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුව, ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය වැනි රජයේ ආයතනවල තාක්ෂණික සහාය ලබා ගැනීම.

12.2. වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා අවශ්‍ය මූල්‍ය හා තාක්ෂණික සහාය ලබා ගැනීම සඳහා එක්සත් ජාතීන්ගේ ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානය, එක්සත් ජාතීන්ගේ ලෝක ආහාර වැඩසටහන, එක්සත් ජාතීන්ගේ ආහාර හා කෘෂිකර්ම සංවිධානය වැනි ජාත්‍යන්තර සංවිධානවල ද, ඒ සම්බන්ධ කටයුතු කරන රාජ්‍ය නොවන සංවිධානවල ද සහය ගැනීමේ දී ඒ සම්බන්ධ ව අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය විසින් සම්බන්ධීකරණය සිදු කිරීම හා වාර්තා පවත්වා ගැනීම.

12.3. පාසල් මට්ටමේ වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීමේ දී සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි කාර්යාලය හා ප්‍රාදේශීය කෘෂිකර්ම, සත්ත්ව නිෂ්පාදන හා සෞඛ්‍ය, ආයුර්වේද වැනි ආයතනවල සම්පත් දායකත්වය ලබා ගැනීම.

12.4. පාසල් දරුවන් සඳහා පෝෂණය පිළිබඳ විශේෂ වැඩසටහන් පාසල් සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන කමිටු හරහා සෑම පාසල් වාරයක ම ක්‍රියාත්මක කිරීම.

12.5. පාසලේ ගුරුවරුන් සහ දෙමාපියන් සඳහා පෝෂණය පිළිබඳ විශේෂ වැඩසටහන් සෑම පාසල් වාරයක ම ගුරු දෙගුරු රැස්වීම්වලට සමගාමී ව ක්‍රියාත්මක කිරීම.

13. ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම් පැවැත්වීම

පාසල, කලාපය, පළාත හා ජාතික මට්ටමෙන් නියමිත කාල සීමාවල දී පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම් පැවැත්විය යුතු ය.

13.1. පාසල් මට්ටම -

විදුහල්පතිගේ නායකත්වය මත පාසල් වාරයකට වරක් ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහනේ ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම පැවැත්වීම හා වාර්තාව කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය වෙත යොමු කිරීම. පාසල් සංවර්ධන සමිති රැස්වීමේ න්‍යායපත්‍ර අංගයක් ලෙස පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන ඇතුළත් කර අවශ්‍ය කටයුතු සිදු කිරීම.

13.2. කලාප මට්ටම -

කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ නායකත්වයෙන් යුතුව පාසල් වාරයකට වරක් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම පැවැත්වීම හා වාර්තාව පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ හා පළාත් අධ්‍යාපන ලේකම් වෙත යොමු කිරීම.

13.3. පළාත් මට්ටම -

පළාත් ප්‍රධාන ලේකම්ගේ නායකත්වයෙන් පාසල් වාරයකට වරක් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම පැවැත්වීම හා වාර්තාව අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ ලේකම් සහ මුදල් කොමිෂන් සභාවේ ලේකම් වෙත යොමු කිරීම.

13.4. ජාතික මට්ටම -

අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ ලේකම්ගේ නායකත්වයෙන් පාසල් වාරයකට වරක් පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම පැවැත්වීම හා වාර්තාව ආහාර සුරක්ෂිතතා තාක්ෂණික කමිටුව හා අදාළ වෙනත් අංශ වෙත යොමු කිරීම.

13.5. විශේෂ රැස්වීම් පැවැත්වීම - අවශ්‍යතා මත සිදු කිරීම හා අදාළ පාර්ශ්ව දැනුවත් කිරීම.

13.6. ආහාර සුරක්ෂිතතා කමිටුව නියෝජනය - ජාතික, දිස්ත්‍රික්, ප්‍රාදේශීය, ගම් මට්ටමෙන් පවත්වන ආහාර සුරක්ෂිතතා කමිටුව සඳහා අදාළ මට්ටමේ නියෝජිතයෙකු සහභාගි වීම හා පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන පිළිබඳ අදාළ තොරතුරු සැපයීම හා අවශ්‍යතා මත සංවර්ධනාත්මක වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම.

14. පර්යේෂණ හා අධ්‍යයන සිදු කිරීම

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සඳහා රජය විසින් විශාල මුදලක් වැය කරන අතර වැඩසටහනේ අරමුණු ඉටු වන ආකාරය පිළිබඳ කලාප, පළාත් හා ජාතික මට්ටමෙන් අධ්‍යයනයන් වාර්ෂික ව සිදු කිරීම අනිවාර්යය වේ. එහි දී පහත සඳහන් ක්ෂේත්‍රවලට අදාළව තොරතුරු අනාවරණය විය යුතු ය.

14.1 ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යා තොරතුරු- පාසලට ඇතුළත්වීම, පාසල් පැමිණීම හා පාසල් හැරයාම

14.2 අධ්‍යාපන සාධන මට්ටම - 5 ශ්‍රේණියේ ප්‍රතිඵල, අ.පො.ස.(සා .පෙළ)

14.3 පෝෂණ තත්ත්වය - නිසි පෝෂණය, මිටි බව, කෘෂ බව, අධි බර, ස්ථූලතාව, හැකි අවස්ථාවල දී රක්තහීනතාව

14.4 පාසල් සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන සහතිකකරණ තත්ත්වය - ලෝකඩ(Bronze), රිදී(Silver), රන්(Gold)

14.5 ජල හා සනීපාරක්ෂක පහසුකම්- ගුණාත්මක හා ප්‍රමාණාත්මක බව

14.6 ආහාරවල ආරක්ෂිතබව

15. ආහාර වැඩසටහනේ තිරසර පැවැත්ම සඳහා "ගෙවත්තෙන් පන්තියට" (Home Grown School Feeding) වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීම

15.1 ප්‍රාදේශීය ආහාර නිෂ්පාදකයින් පිළිබඳ තොරතුරු රැස් කර ගැනීම.

15.2 කෘෂි හා සත්ත්ව නිෂ්පාදන ආහාර වර්ග අනුව ප්‍රමාණ හා මිල ගණන් පිළිබඳ තොරතුරු ගොනු කිරීම.

15.3 නිර්දේශිත ආහාර වට්ටෝරුවල අඩංගු ආහාර වර්ග බහුලතාව හා හිඟතාව පිළිබඳ තොරතුරු රැස් කිරීම හා විකල්ප ආහාර වර්ග යොදා ගත හැකි ආකාර හඳුනා ගැනීම.

15.4 ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රම පිළිවෙත් යෙදීම.

15.5 ගෙවතු වගා හා ගොවිපළ පවත්වා ගැනීමේ හැකියාව මත වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම.

15.6 පාසල අයත් ප්‍රදේශයේ ග්‍රාම නිලධාරී ඇතුළු ග්‍රාමීය ආර්ථික පුනර්ජීවන, ආහාර සුරක්ෂිතතා සහ පෝෂණය පිළිබඳ බහු ආංශික කමිටුව සමඟ සම්බන්ධීකරණය මඟින් පාසල් පෝෂණ වැඩසටහන අඛණ්ඩව පවත්වාගෙන යාම සඳහා බහු ආංශික සහයෝගය ලබා ගැනීම.

15.7 වැඩසටහන වඩාත් සාර්ථක ව ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා අවශ්‍ය යටිතල පහසුකම් , උපාංග සහ අනෙකුත් සම්පත් පාසල් මට්ටමෙන් සපයා ගැනීම සඳහා දානපතීන් සහ සුබ පතන්නන්ගේ සහයෝගය විධිමත් ව ලබා ගැනීම.

16. බාහිර පාර්ශවවල සහය ලබා ගැනීම

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සඳහා බාහිර ආයතන, සංවිධාන, පුද්ගලයින් හෝ කණ්ඩායම් ඉදිරිපත්වන අවස්ථාවල දී එය පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ චක්‍රලේඛය හා මාර්ගෝපදේශයට අනුකූල ව ක්‍රියාත්මක විය යුතු ය. එසේම අදාළ තොරතුරු පළාත් අධ්‍යාපන ලේකම් හා අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ ලේකම් වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.

16.1 පාසල් මට්ටමෙන් අනුග්‍රාහකත්වය - කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ අනුමැතිය ලබා ගැනීම

16.2 කලාප මට්ටමෙන් අනුග්‍රාහකත්වය - පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ අනුමැතිය ලබා ගැනීම

16.3 පළාත් මට්ටමෙන් අනුග්‍රාහකත්වය - පළාත් ප්‍රධාන ලේකම්ගේ අනුමැතිය ලබා ගැනීම

16.4 ජාතික මට්ටමෙන් අනුග්‍රාහකත්වය - අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ ලේකම්ගේ අනුමැතිය ලබා ගැනීම

අනුග්‍රාහකත්වය ලබා ගැනීම සම්බන්ධ තොරතුරු අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ ලේකම්, පළාත් ප්‍රධාන ලේකම්, පළාත් අධ්‍යාපන ලේකම් වෙත දැනුවත් කිරීම සඳහා නොපමාව ඉදිරිපත් කළ යුතු ය. එසේම ඒ පිළිබඳ තොරතුරු අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය මඟින් හඳුන්වා දී ඇති තොරතුරු පද්ධතියට ඇතුළත් කළ යුතුය. එවැනි කුමන අවස්ථාවක දී වුව ද නිෂ්පාදන ප්‍රවර්ධනය කිරීමක් හෝ සෞඛ්‍යයට අහිතකර ආයතන භාවිතයක් සිදු නොවිය යුතුය. මෙසේ අනුග්‍රාහකත්වය ලබා දෙන ආයතන, අනුග්‍රහය ලබා දෙන ස්වභාවය පිළිබඳ තොරතුරු කලාප, පළාත් හා ජාතික මට්ටමේ තොරතුරු පද්ධතියට ඇතුළත් විය යුතු අතර, ද්විකරණය නොවීමට වගබලා ගත යුතු ය. එසේම පාසල් මට්ටමෙන් සිදු කරන ඕනෑම පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනක වගකීම පාසල් සංවර්ධන සමිතිය සතු වේ.

17. ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිත්‍යාග ලෙස ලැබෙන අවස්ථාවල දී ක්‍රියා කිරීම

17.1 ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහනට විවිධ පාර්ශ්ව වෙතින් පරිත්‍යාග ලෙස ආහාර ද්‍රව්‍ය සැපයෙන අවස්ථාවල දී දෛනික ආහාර වේලක් සඳහා ගෙවන මුදලෙන් අනුමත අඩුකිරීම් සිදු කර ගෙවීම් කටයුතු කළ යුතු ය.

17.2 පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන සඳහා සෘජුව පාසල් වෙත අඛණ්ඩ ව බාහිර පාර්ශව මඟින් පරිත්‍යාග ලැබෙන අවස්ථාවල දී එය ප්‍රවර්ධනය කිරීම හා ඒ පිළිබඳ අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ ලේකම්ගේ/ පළාත් ප්‍රධාන ලේකම්ගේ උපදෙස් හා අනුමැතිය ලබා ගැනීම.

17.3 ආහාර වර්ග ලැබීම, නිකුත් කිරීම හා භාවිතය පිළිබඳ භාණ්ඩ තොග පොත් නිසි ලෙස පවත්වා ගැනීම හා වාර්තා කිරීම.

18. සහාය වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම

පාසල් ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන්ගේ සෞඛ්‍යවත් යහපැවැත්ම සංවර්ධනය සඳහා ක්‍රියාත්මක කෙරෙන පහත සඳහන් වැඩසටහන් සමඟ පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන අන්තර්ග්‍රහණය කර ක්‍රියාත්මක කිරීම අපේක්ෂා කෙරේ.

18.1 පාසල් සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන වැඩසටහන
18.2 පාසල් ආපනශාලා වැඩසටහන
18.3 පාසල් ජල හා සනීපාරක්ෂක වැඩසටහන

මෙම වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා අවශ්‍ය මඟපෙන්වීම පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන් උපදෙස් සංග්‍රහය තුළ අන්තර්ගත ව පවතින අතර එයට අනුකූල ව කටයුතු කළ යුතු ය.

නාලක කළුවැව
ලේකම්
අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය

පිටපත් :- ජනාධිපති ලේකම්
අග්‍රාමාත්‍ය ලේකම්
ලේකම් - මුදල්, ක්‍රමසම්පාදන සහ ආර්ථික සංවර්ධන අමාත්‍යාංශය
ලේකම් - රාජ්‍ය පරිපාලන, පළාත් සභා සහ පළාත් පාලන අමාත්‍යාංශය
ලේකම් - සෞඛ්‍ය සහ ජනමාධ්‍ය අමාත්‍යාංශය
ලේකම් - කෘෂිකර්ම, පශු සම්පත්, ඉඩම් සහ වාරිමාර්ග අමාත්‍යාංශය
ලේකම් - ග්‍රාමීය සංවර්ධන, සමාජ ආරක්ෂණ සහ ප්‍රජා සවිබලගැන්වීමේ අමාත්‍යාංශය
ලේකම් - මුදල් කොමිෂන් සභාව
විගණකාධිපති
ආයුර්වේද කොමසාරිස් - ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුව
අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් - ජාතික අධ්‍යාපන ආයතනය
සියලුම පළාත් සභා ප්‍රධාන ලේකම්වරුන්
සියලුම දිස්ත්‍රික් ලේකම්වරුන්
අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ සියලු ශාඛා භාර මාණ්ඩලික නිලධාරීන්

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන
පාසල් සංවර්ධන සමිති ගිවිසුම - 20......

අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තීය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය මගින් ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ .... පළාතේ...කලාපයේ .... කොට්ඨාසයේ .... විදුහලේ .... ශ්‍රේණියේ/ ශ්‍රේණිවල සිසුන් .... සංඛ්‍යාවක් සඳහා පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට යටත්ව නියමිත වේලාවට නියමිත ආහාර වට්ටෝරුවට ආහාර සැපයීම සම්බන්ධව ක්‍රියාත්මක කිරීමට .... පාසලේ .... (නම හා ජා.හැ.අං.) වන මම.. කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ ඉදිරියේ දී පොරොන්දු වෙමි.

ශ්‍රේණිය	පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ නම, ලිපිනය, දුරකථන අංකය	පසුගිය වර්ෂයේ මාස 3කට වඩා නොපැමිණි සිසුන්ගේ නම් ඉවත් කිරීමෙන් පසුව ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව (ආහාර ලබා දීමට නියමිත)	පෝෂණ තත්ත්වය පිළිබඳ තොරතුරු		
			මිටිබව	කෘෂබව	නිවැරදි පෝෂණ තත්ත්වය සහිත
1					
2					
3					
4					
5					

කොන්දේසි :

1. උදේ 7.30 ත් 8.30 ත් අතර සිසුන්ට ආහාර සැපයීම හා බෙදා හැරීමේ කටයුතු වලට සහාය වීම.
2. සපයනු ලබන ආහාර වට්ටෝරු අනුව ම ආහාර සැපයීම සහ සතියකට බිත්තර 1ක් සැපයීම.
3. ආහාරවල පිරිසිදුකම හා පෝෂණ ගුණය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම
4. නියමිත ප්‍රමාණයට අනුව ආහාර ලබා දීම.
5. සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත ව ආහාර පිළියෙල කිරීම.
6. 20...... වර්ෂය පුරා ආහාර සැපයීම.
7. සෑම දිනක ම ලබා දී ඇති නියමිත ආහාර වට්ටෝරු, ආහාරවල ගුණාත්මකබව හා ප්‍රමාණාත්මක බව පිළිබඳ සහතික වීම.
8. සෑම මාසයක ම වියදම් විස්තර, අදාළ ලේඛන හා වවුචර ඊළඟ මාසයේ 5 වෙනි දිනට පෙර කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයට ඉදිරිපත් කිරීම.
9. මාස හතරකට වරක් ආහාරවල සෞඛ්‍ය තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තාවක් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගෙන් ලබා ගැනීම සහ ආහාර ලබා දීම පිළිබඳ ගැටලු පවතින්නේ නම් ඒ බව කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයට දැනුම් දීම.
10. ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහනට අදාළ ලිපි ගොනු නියමිත පරිදි පවත්වාගෙන යාම.
    (ආහාර සැපයුම්කරු වෙනස් වන විට කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ දැනුවත් කරමි.)
11. ආහාර ගැනීමට පෙර හා පසු සබන් දමා අත් සේදීමට සිසුන් යොමු කිරීම.

මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ නිර්දේශය

.... වන ආහාර සැපයුම්කරු ආහාර සැපයීමට යොදා ගන්නා ස්ථානය පිළිබඳ සොයා බැලූ අතර .... පාසලේ සිසුන් සඳහා ආහාර සැපයීම සුදුසු බව නිර්දේශ කරමි.

....
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

නිල මුද්‍රාව

දිනය ....

විදුහල්පතිගේ අත්සන
(පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ සභාපති/
පාසල් සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන කමිටුවේ සභාපති)

කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ
අත්සන

සාක්ෂි : 1 .... (පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ ලේකම්)
2 .... (පාසල් සංවර්ධන සමිතියේ භාණ්ඩාගාරික)

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන
විදුහල්පති හා සැපයුම්කරු සමඟ ගිවිසුම - 20.....

අධ්‍යාපන, උසස් අධ්‍යාපන සහ වෘත්තිය අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය මගින් ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනේ...පළාතේ ....කලාපය.................................කොට්ඨාසයේ .... විදුහලේ .... ශ්‍රේණියේ/ ශ්‍රේණිවල සිසුන් .... සංඛ්‍යාවක් සඳහා පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට යටත්ව නියමිත වේලාවට නියමිත ආහාර වට්ටෝරුවට ආහාර සැපයීම සම්බන්ධ ව ක්‍රියාත්මකකිරීමට ....ලිපිනය ....(නම හා ජා.හැ.අං) වන මම විදුහල්පති ඉදිරියේ දී පොරොන්දු වෙමි.

කොන්දේසි

1. උදේ 7.30 ත් 8.30 ත් අතර සිසුන්ට ආහාර සැපයීම හා බෙදා හැරීමේ කටයුතු වලට සහාය වීම.
2. සපයනු ලබන ආහාර වට්ටෝරු අනුව ම ආහාර සැපයීම සහ සතියකට බිත්තර 1ක් සැපයීම.
3. ආහාරවල පිරිසිදුකම හා පෝෂණ ගුණය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වීම
4. නියමිත ප්‍රමාණයට අනුව ආහාර ලබා දීම.
5. සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත ව ආහාර පිළියෙල කිරීම.
6. 20...... වර්ෂය පුරා ආහාර සැපයීම.
7. සෑම මාසයක ම වියදම් විස්තර, අදාළ ලේඛන හා වවුචර ඊළඟ මාසයේ 5 වෙනි දිනට පෙර කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයට ඉදිරිපත් කිරීම.
8. මාස හතරකට වරක් ආහාරවල සෞඛ්‍ය තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තාවක් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගෙන් ලබා ගැනීම සහ ආහාර ලබා දීම පිළිබඳ ගැටලු පවතින්නේ නම් ඒ බව කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයට දැනුම් දීම.
9. ආහාර ලබා දීමේ වැඩසටහනට අදාළ ලිපි ගොනු නියමිත පරිදි පවත්වාගෙන යාම. (ආහාර සැපයුම්කරු වෙනස් වන විට කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ දැනුවත් කරමි.)
10. ආහාර ගැනීමට පෙර හා පසු සබන් දමා අත් සේදීමට සිසුන් යොමු කිරීම.

දිනය - ....

සැපයුම්කරුගේ අත්සන විදුහල්පතිගේ අත්සන හා නිල මුද්‍රාව

සාක්ෂි 1. .... / (ගුරුභවතකු) ....

2. .... පාසල් සං. සමිතියේ කාරක සභිකයෙකු)

මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ නිර්දේශය

.... වන ආහාර සැපයුම්කරු ආහාර සැපයීමට යොදා ගන්නා ස්ථානය පිළිබඳ සොයා බැලූ අතර .... පාසලේ සිසුන් සඳහා ආහාර සැපයීම සුදුසු බව නිර්දේශ කරමි.

....

මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

නිල මුද්‍රාව

කොට්ඨාස අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ නිර්දේශය

....

කොට්ඨාස අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ (නිල මුද්‍රාව)

....

පෝෂණ වැඩසටහනභාර නි.අ.අ./ස.අ.අධ්‍යක්ෂගේ නිර්දේශය

....

පෝෂණ වැඩසටහනභාර නි.අ.අ./ස.අ.අධ්‍යක්ෂගේ නිලමුද්‍රාව

....

කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ අනුමැතිය

....

කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ (නිල මුද්‍රාව)

....

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන - 20…..
පළාත්/ කලාප සම්බන්ධීකරණ නිලධාරීන් පත් කිරීම

…………………………………………………… පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුවේ/ කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලයේ සේවය කරන …………………………………………… වන ඔබ පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහනෙහි සම්බන්ධීකරණ නිලධාරියකු ලෙස පත් කර ඇති බව සතුටින් දන්වා සිටිමි.

එමෙන් ම වැඩසටහන නියාමනය කිරීමේ දී පහත සඳහන් ක්ෂේත්‍ර නිසි පරිදි ක්‍රියාත්මක වන්නේ දැයි සොයා බැලීම සඳහා විශේෂ අවධානය යොමු කළ යුතු ය.

- ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාවල නිරවද්‍යතාව
- ලබා දී ඇති ආහාර වට්ටෝරු අනුව ආහාර ලබා දීම
- නියමිත වේලාවට ආහාර සැපයීම
- ආහාර ලබා ගැනීමට පෙර හා පසු සබන් දමා අත් සේදීම
- වැඩසටහනට අදාළව පාසල විසින් පවත්වා ගත යුතු ලිපි ලේඛන පවත්වාගෙන යාම
- දෙනු ලබන ආහාර වේල්වල ප්‍රමාණාත්මක හා ගුණාත්මක බව තහවුරු කිරීම
- සෞඛ්‍යවත් ලෙස පාසල් පරිසරය පවත්වාගෙන යාම
- සිසුන් තුළ හොඳ ආහාර පුරුදු හා සෞඛ්‍ය පුරුදු ප්‍රවර්ධනය
- සනීපාරක්ෂක හා ජල පහසුකම් වල ප්‍රමාණාත්මක බව /පිරිසිදු බව හා ඒවා භාවිතය හා නඩත්තු කිරීම
- අපද්‍රව්‍ය ඉවත දැමීමේ ක්‍රමවේද

තව ද වැඩසටහන නියාමනය කිරීමේ දී ඉහත සඳහන් ක්ෂේත්‍ර නිසි පරිදි ක්‍රියාත්මක වන්නේ දැයි සොයා බැලීමත්, වැඩසටහන නියාමනය සඳහා සැලසුම් සකස් කිරීම, ප්‍රගති සමාලෝචන රැස්වීම් පැවැත්වීම හා වාර්තා පවත්වාගෙන යාම, මූල්‍ය ප්‍රගති වාර්තා සකස් කිරීමට සහාය වීම, වාර්තා නියමිත දිනට පිළියෙල කර අදාළ අංශවලට යොමු කිරීම අනිවාර්යය වන අතර, වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක වීම පිළිබඳ සොයා බලා ගැටලු නිරාකරණය කර ගැනීමට පියවර ගැනීම, වැඩසටහන නිසි පරිදි පවත්වා ගෙන යාමට අවශ්‍ය උපදෙස් ලබා දීම හා මග පෙන්වීමත්, පවතින තත්ත්වය පිළිබඳ පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ හා අදාළ අංශ වෙත තොරතුරු ලබා දීමත්, කලාප/ පළාත් නියාමන වාර්තා සෑම වාරයකට ම වරක් ලබා දීමත් , මූල්‍ය ප්‍රගතිය පිළිබඳ සාරාංශ වාර්තාව සෑම මසකම 20වන දිනට පෙර අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශය වෙත ලබා දීමට හා පෝෂණ වැඩසටහනට අදාළ සියලු තොරතුරු සෞඛ්‍ය ප්‍රවර්ධන දත්ත පද්ධතියට ඇතුළත් කිරීමට අවශ්‍ය කටයුතු කිරීමත්, ඔබගේ වගකීම වේ.

…………………………………………
කලාප /පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ

දිනය :

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන - 20…..
නිලධාරීන්ගේ නියාමන වාර්තාව

මාසය :- ....

නිලධාරියාගේ නම :- ....

පළාත් දෙපාර්තමේන්තුව / අධ්‍යාපන කලාපය :- ....

පාසල් වාරය	දිනය	නිර්දේශ හා නිරීක්ෂණ					
		ලිපිගොනු පවත්වාගෙන යාම	ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යා තොරතුරුවල නිරවද්‍යතාව	ආහාර ලබා දීම (වට්ටෝරු අනුව/ ප්‍රමාණාත්මක බව/ ගුණාත්මක බව)	සෞඛ්‍යවත් ලෙස පාසල් පරිසරය පැවතීම / සෞඛ්‍ය පුරුදු ප්‍රවර්ධනය	සනීපාරක්ෂක හා ජල පහසුකම් පැවතීම /ඒවා භාවිතය/නඩත්තු කිරීම	විදුහල්පතිට ලබා දුන් උපදෙස්

නිලධාරියාගේ අත්සන :- .... නිල මුද්‍රාව

දිනය :

ඇමුණුම 04

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරුන් සඳහා ස්ථානීය පරීක්ෂණ ආකෘති පත්‍රය

1. ආහාර සැපයුම්කරුගේ නම : ....
2. පෞද්ගලික ලිපිනය : ....
3. හැඳුනුම්පත් අංකය : .... 4. දුරකථන අංකය : ....

1.කොටස -පිහිටීම සහ පරිසරය	**තත්ත්වය**
1.1 ව්‍යාපාරය සඳහා ස්ථානයේ යෝග්‍යතාව	සුදුසුයි. / නුසුදුසුයි.
1.2 වටපිටාවේ පවිත්‍රතාව සහ අලංකාරය	සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
1.3 දූෂිත තත්ත්ව	නැත. / ඇත.
1.4 බල්ලන්, පූසන් හා වෙනත් සතුන්	නැත. / ඇත.
1.5 දුම් හෝවෙනත් පීඩාකාරී තත්ත්වයන්	නැත. / ඇත.
2.කොටස -ගොඩනැගිල්ල	**තත්ත්වය**
2.1 ගොඩනැගිල්ලේ ස්වභාවය	ස්ථිර/ තාවකාලික
2.2 ඉඩ පහසුකම්	ප්‍රමාණවත්/ප්‍රමාණවත් නැත.
2.3 ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය	ප්‍රමාණවත්/ප්‍රමාණවත් නැත.
2.4 ගෙබිම නිමවුම	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
2.5 බිත්ති නිමවුම	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
2.6 සිවිලිම නිමවුම	හොඳයි/ සතුටුදායකයි/අසතුටුදායකයි
2.7 සේවකයින්ට අනතුරුදායක තත්ත්වයන්	ඇත. / නැත.
3. කොටස - ආහාර සකස් කරන ස්ථානය	**තත්ත්වය**
3.1 සාමාන්‍ය පවිත්‍රතාව	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
3.2 පවිත්‍රතා ආරක්ෂණ උපක්‍රම	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
3.3 මැස්සන් කුහුඹුවන්, කැරපොත්තන්,මීයන් හා වෙනත් වාහක සතුන්	ඇත. / නැත.
3.4 ගෙබිම නඩත්තුව	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
3.5 බිත්ති නඩත්තුව	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
3.6 සිවිලිම නඩත්තුව	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
3.7 දෛනිකව පිරිසිදු කිරිම්	කරයි. /නොකරයි.
3.8 වැසිකිළි/කැසිකිළි වලින් දූෂණය වීමේ අවදානමක්	ඇත. / නැත.
3.9 ප්‍රමාණවත් පියන සහිත කසල බඳුන්	ඇත. / නැත.
3.10 හිස්පෙට්ටි /ගෝනි වැනි අනවශ්‍ය ද්‍රව්‍යයන්	ඇත. / නැත.
3.11 පිරිසිදු කිරීමේ උපකරණ / ද්‍රව්‍ය	ඇත. / නැත.
3.12 දුගඳ හැමීමක්	ඇත. / නැත.
3.13 අප ජලය කාණුවල විවෘතව ගලා යාම හෝ තැන තැන එකතුවීම	ඇත. / නැත.
3.14 අදාළ නොවන කාර්යයන් සඳහා මෙම ප්‍රදේශය භාවිතය	කරයි. /නොකරයි.
3.15 ආහාර ද්‍රව්‍ය කැපීමට වෙන් කළ ලෑලි /පිහි භාවිතය	කරයි. /නොකරයි.
3.16 ආහාර පිසීමට භාවිතකරන උපකරණවල පවිත්‍රතාව	සතුටුදායකයි. / දුර්වලයි.
3.17 ස්ථානීය සැකැස්ම ක්‍රියාවලියට	ගැලපෙයි. / නොගැලපෙයි.
3.18 ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය	ප්‍රමාණවත් ය./ප්‍රමාණවත් නැත.
3.19 ගෘහ පාලනය	හොඳයි. / සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.

3.20 විවිධ කාර්යයන් සඳහා සුදුසු පරිදි ජලය සපයා ගැනීම	ඇත. / නැත.
3.21 ආරක්ෂිත ආහාර පරිහරණ ක්‍රම භාවිතය	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
4. කොටස - ආහාර ගබඩා කිරීම	**තත්ත්වය**
4.1 ගබඩා පහසුකම් හා ගෘහ පාලනය	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
4.2 අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
4.3 පිසූ / අර්ධ සකස් කළ /සකස් කළ ආහාර ගබඩා කිරීම	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
4.4 නියමිත උෂ්ණත්වයේ ආහාර ගබඩා කිරීම	ඇත. / නැත.
4.5 ශීතකරණ/අධි ශීතකරණවල ආහාර ගබඩා කිරීම	සතුටුදායකයි. / දුර්වලයි.
4.6 ආහාර ගබඩාකිරීමේ දී දූෂණය වැළැක්වීමට ගෙන ඇති උපක්‍රම	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
5. කොටස - ජලසැපයුම	**තත්ත්වය**
5.1 ජල මූලාශ්‍ර	සුරක්ෂිතයි. /අනාරක්ෂිතයි.
5.2 ජලය ගබඩා කිරීමේ ක්‍රමය	සතුටුදායකයි. /අසතුටුදායකයි.
5.3 ජල සාම්පල් වාර්තා (බැක්ටීරියාණුවේදී ,රසායනවේදී)	ඇත. / නැත.
6 කොටස - අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය	**තත්ත්වය**
6.1 පියන සහිත කසල බඳුන් ප්‍රමාණවත්ව සපයා තිබීම	ඇත. / නැත.
6.2 කසල බඳුන්වල පියන් වසා තිබීම	ඇත. / නැත.
6.3 කසළ බඳුන්වල පවිත්‍රතාවය හා නඩත්තුව	සතුටුදායකයි./අසතුටුදායකයි.
6.4 කසල වර්ගීකරණය	කරයි. /නොකරයි.
6.5 කසල අවසන් බැහැරලීම	සෞඛ්‍යාරක්ෂිතයි. /අනාරක්ෂිතයි.
6.6 අප ජලය කළමනාකරණය	සෞඛ්‍යාරක්ෂිතයි. /අනාරක්ෂිතයි.
7 කොටස - ආහාරපිළියෙළ කරන්නන්ගේ සෞඛ්‍ය තත්ත්වය හා පුහුණුව	**තත්ත්වය**
7.1 පෞද්ගලික ස්වස්ථතාව	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
7.2 ආරක්ෂිත ඇඳුම් භාවිතය	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
7.3 බෝවන රෝග /චර්ම රෝග	ඇත. / නැත.
7.4 යහපත්සෞඛ්‍ය පුරුදු	පිළිපදියි. /නොපිළිපදියි.
7.5 සේවකයින් සඳහා සෞඛ්‍ය/වෛද්‍ය වාර්තා පවත්වා ගැනීම	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.
7.6 සේවකයින්ගේ සෞඛ්‍ය පුහුණුවීම පිළිබඳ වාර්තා පවත්වා ගැනීම	හොඳයි. /සතුටුදායකයි. /දුර්වලයි.

නිලධාරීන්ගේ නිරීක්ෂණ හා යෝජනා

දිනය	හඳුනා ගත් ගැටලුව	පරීක්ෂා කරන ලද නිලධාරියාගේ නම

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර පිළියෙල කරන ස්ථාන තෝරා ගැනීමේ දී අධීක්ෂණය සඳහා සහභාගි වන නිලධාරීන්

අනු අංක	නම	තනතුර	අත්සන
1			
2			
3			

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන
ලබා දෙන ආහාර වේල් ක්‍රියාත්මක කිරීම පිළිබඳ දෛනික වාර්තාව - 20….

ශ්‍රේණිය :

නාම ලේඛනයේ ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව : -

මාසය :

දිනය	දෛනික පැමිණීම	ලබා දුන් ආහාර වට්ටෝරුව	කෑමට පෙර හා පසුව සබන් දමා අත් සේදීම	ආහාරවල ගුණාත්මකභාවය (සතුටුදායක ද)	ආහාරවල ප්‍රමාණාත්මකභාවය (ඔව් /නැත)	ගුරුභවතාගේ අත්සන	අධීක්ෂණ නිලධාරියාගේ නම	අධීක්ෂණ නිලධාරියාගේ සටහන (සෞඛ්‍ය හෝ අධ්‍යාපන)	අත්සන

නියමිත ආහාර වට්ටෝරු ලබා නොදුන් දින ගණන :-

හේතුව :-

ඇමුණුම 06

<u>පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන</u>

<u>ආහාර වල ආරක්ෂිතබව පවත්වා ගැනීම පිළිබඳ පුහුණු වැඩසටහන් සඳහා සහභාගි වූ</u>

<u>තැනැත්තන් පිළිබඳ වාර්තාව - 20....</u>

පළාත - ....

කලාපය - ....

ආහාර වැඩසටහන ක්‍රියාත්මක පාසල් ගණන - ....

අනු අංකය	පාසල	පාසල් සංගණන අංකය	පුහුණු වූ දිනය	පුහුණුව ලද අයගේ		
				නම	ලිපිනය	දුරකථන අංකය

දිනය - ....

කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ අත්සන - ....

ඇමුණුම - 07

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන
ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යා තොරතුරු - 20….

පළාත : දිස්ත්‍රික්කය : අධ්‍යාපන කලාපය :

පෝෂණ වැඩසටහන්භාර නිලධාරියාගේ නම : දුරකථන අංකය :

අනු අංකය	සංගණන අංකය	පාසලේ නම																														නියාමන නිලධාරියාගේ නම
			1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		මුළු එකතුව			
			ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	ගැ	පි	එකතුව	
එකතුව																																

කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ අත්සන

දිනය -

පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂගේ අත්සන

දිනය -

ඇමුණුම 08

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන
සිසුන්ගේ පෝෂණ තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තාව - 20……

පාසලේ නම :

ශ්‍රේණිය :

ශිෂ්‍යයාගේ නම	වයස	පළමු වාරය				දෙවන වාරය				තෙවන වාරය			
	අවු.මාස	වාරය මුල		වාරය අග		වාරය මුල		වාරය අග		වාරය මුල		වාරය අග	
		උස(cm)	බර (kg)	උස(cm)	බර (kg)	උස(cm)	බර (kg)	උස(cm)	බර (kg)	උස(cm)	බර (kg)	උස(cm)	බර (kg)

ඇමුණුම 09

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබාදීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන- 20....

.... මාසික මූල්‍ය ප්‍රගති වාර්තාව

කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය...

පාසලේ නම ....

අදාළ මුළු ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව..

ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව 90% ලෙස..

ගෙවීම :

ii මුළු ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව x Rs. 110 =
iii මුළු ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව x Rs. =

1. i මුළු ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාවේ පැමිණීම 89%ක් හෝ ඊට අඩු අවස්ථා වල 90% ලෙස ගෙවීම =
ii මුළු ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාවේ පැමිණීම 90% හෝ ඊට වැඩි අවස්ථාවල 100% ලෙස ගෙවීම =

දිනය	ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාව			පැමිණීමේ ප්‍රතිශතය	දිනට නියමිත ඒකකයක මිල රු.	දිනට නියමිත මුදල රු.	සහල් ප්‍රදානය කරනු ලබන ආයතනය	ලබා දුන් ආහාර වට්ටෝරුව	ලබා දුන් බිත්තර ප්‍රමාණය	ලබා දුන් පලතුරු වර්ගය
	ගැහැනු	පිරිමි	එකතුව							
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										

22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
එකතුව										

සතියකට බිත්තර 1 ක් සමඟ ලබා දී ඇති ආහාර වට්ටෝරුව අනුව නියමිත පරිදි සෑම දිනක ම ආහාර වේල් ලබාදුන් බවත්, ඒවා ලේඛනවල ඇතුළත් කර ඇති බවත් මෙය ඒ අනුව සකස් කරන ලද බවත් සහතික කරමි.

....

විදුහල්පතිගේ අත්සන දිනය

....

පාසල් සංවර්ධන සමිති භාණ්ඩාගාරික

නිර්දේශය අනුමැතිය වියදම සහතික කිරීම

<u>පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන - 20….</u>
<u>මාසික මූල්‍ය සාරාංශ වියදම් වාර්තාව (වියදම අදාළ මාසය අනුව සටහන් කරන්න.)</u>

අධ්‍යාපන කලාපය :- **මාසය :-**

අංකය	පාසල	වියදම රු.
එකතුව		

ඉහත කරුණු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

……………………………… ………………………………… ……………………………

නි.අ.අ./ස.අ.අ. (පෝෂණ) **කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ** **කලාප ගණකාධිකාරී**

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන - 20….
පළාත් මාසික මූල්‍ය සාරාංශ ප්‍රගති වාර්තාව (වියදම අදාළ මාසය අනුව සටහන් කරන්න.)

පළාත :- මාසය :-

අංකය	අධ්‍යාපන කලාපය	පාසල් සංඛ්‍යාව	සිසුන් සංඛ්‍යාව	ලැබී ඇති මුළු මුදල් ප්‍රමාණය රු.	මාසයට අදාළ වියදම රු.	මේ දක්වා සමස්ත වියදම රු..	ඉදිරි මාසය සඳහා අවශ්‍ය මුදල් ප්‍රමාණය රු.
එකතුව							

ඉහත කරුණු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

……………………………………… ……………………………………

පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ ප්‍රධාන ගණකාධිකාරී

දිනය : දිනය :

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන- 20……
නියාමන නිලධාරීන් පත් කිරීම

.... අධ්‍යාපන කලාපයේ සේවය කරන .... වන ඔබ පාසල් ළමුන් සඳහා ක්‍රියාත්මක වන පෝෂණ වැඩසටහනෙහි නියාමන නිලධාරියකු ලෙස පත් කර ඇති බව සතුටින් දන්වා සිටිමි.

වැඩසටහන නියාමනය සඳහා ඔබට පැවරී ඇති පාසල් වන්නේ :-

1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

එමෙන් ම වැඩසටහන නියාමනය කිරීමේ දී පහත සඳහන් ක්ෂේත්‍ර නිසි පරිදි ක්‍රියාත්මක වන්නේ දැයි සොයා බැලීම සඳහා විශේෂ අවධානය යොමු කළ යුතු ය.

- ශිෂ්‍ය සංඛ්‍යාවල නිරවද්‍යතාව
- ලබා දී ඇති ආහාර වට්ටෝරු අනුව ආහාර ලබා දීම
- නියමිත වේලාවට ආහාර සැපයීම
- ආහාර ලබා ගැනීමට පෙර හා පසු සබන් දමා අත් සේදීම
- වැඩසටහනට අදාළව පාසල විසින් පවත්වා ගත යුතු ලිපි ලේඛන පවත්වාගෙන යාම
- දෙනු ලබන ආහාර වේල්වල ප්‍රමාණාත්මක හා ගුණාත්මක බව තහවුරු කිරීම
- සෞඛ්‍යවත් ලෙස පාසල් පරිසරය පවත්වාගෙන යාම
- සිසුන් තුළ හොඳ ආහාර පුරුදු හා සෞඛ්‍ය පුරුදු ප්‍රවර්ධනය
- සනීපාරක්ෂක හා ජල පහසුකම් වල ප්‍රමාණාත්මක බව /පිරිසිදු බව හා ඒවා භාවිතය හා නඩත්තු කිරීම
- අපද්‍රව්‍ය ඉවත දැමීමේ ක්‍රමවේද

තව ද වැඩසටහන නියාමනය කිරීමේ දී ඉහත සඳහන් ක්ෂේත්‍ර නිසි පරිදි ක්‍රියාත්මක වන්නේ දැයි සොයා බැලීමත්, වැඩසටහන නිසි පරිදි පවත්වා ගෙන යාමට අවශ්‍ය උපදෙස් ලබා දීම හා මග පෙන්වීමත් , පවතින තත්ත්වය පිළිබඳ කලාප අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ හා අදාළ අංශ වෙත තොරතුරු ලබා දීමත් ඔබගේ වගකීම වේ.

....
පළාත් අධ්‍යාපන අධ්‍යක්ෂ

දිනය :

සතියේ දින පහ සඳහා ආහාර ආකෘති සාරාංශය

දිනය	ආහාර වට්ටෝරුව	ප්‍රමාණය පිසීමට පෙර	පිසූ පසු ප්‍රමාණය
පළමු දිනය	• බත් • පරිප්පු • එළවළු • පලා වර්ග • මාළු • දේශීය පළතුරක්	75/100g 20g 30g 30g 30g 50g	කෝප්ප 1 ½ත් 2 ½ මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 ගිනි පෙට්ටි 2 ප්‍රමාණය කැල්ලක්,ගෙඩි කිහිපයක්
දෙවන දිනය	• බත් • පරිප්පු • එළවළු • පලා වර්ග • බිත්තර • දේශීය පලතුරක්	75/100g 20g 30g 30g 50g 50g	කෝප්ප 1 ½ත් 2 ½ මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 1ක් කැල්ලක්,ගෙඩි කිහිපයක්
තුන්වන දිනය	• බත් • පරිප්පු • එළවළු • පලා වර්ග • හාල්මැස්සෝ/කරවල • දේශිය පලතුරක්	75/100g 20g 30g 30g 20g 50g	කෝප්ප 1 ½ත් 2 ½ මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 10ක් පමණ කැල්ලක්, ගෙඩි කිහිපයක්
හතරවන දිනය	• බත් • පරිප්පු • එළවළු • පලා වර්ග • මස්/බිත්තර/හාල්මැස්සෝ • දේශිය පලතුරක්	75/100g 20g 30g 30g 30g/50g/20g 50g	කෝප්ප 1 ½ත් 2 ½ මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 අඟලක කැබලි 2ක්/1ක්/10ක් පමණ කැල්ලක්, ගෙඩි කිහිපයක්
පස්වන දිනය	• බත් • පරිප්පු • එළවළු • පලා වර්ග • මාළු/බිත්තර/කරවල • දේශීය පළතුරක්	75/100g 20g 30g 30g 30g/50g/20g 50g	කෝප්ප 1 ½ත් 2 ½ මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 මේස හැඳි 2 ගිනි පෙට්ටි 2 ප්‍රමාණය/1ක් කැල්ලක්,ගෙඩි කිහිපයක්

සකස් කිරීමට සුදුසු ආහාර වට්ටෝරු -

දිනය	වට්ටෝරු 01	වට්ටෝරු 02	වට්ටෝරු 03
පළමු දිනය	බත්, තෙම්පරාදු පරිප්පු ව්‍යාංජනය, එළවළු ව්‍යාංජනය (කිරට), මැල්ලුම, මාළු /ටින් මාළු /මිරිදිය මාළු/ මුහුදු ආහාර සහ ඕනෑම පළතුරක්	එළවළු සහ මුරුංගා හෝ තෙම්පරාදු කර ගත් කතුරුමුරුංගා කොළ සමඟ මිශ්‍ර කළ ෆ්‍රයිඩ් රයිස්, තෙම්පරාදු මුංඇට වෑංජනය, මාළු වෑංජනය සහ ඕනෑම පලතුරක්	තක්කාලි බත්, කඩල/කව්පි වෑංජනය,තෙම්පරාදු කළ කංකුං, මාළු / ටින් මාළු / මිරිදිය මාළු / මුහුදු ආහාර/ මස්කරිය සහ ඕනෑම පලතුරක්
දෙවන දිනය	බත්, තෙම්පරාදු මුංඇට වෑංජනය, එළවළු වෑංජනය, මැල්ලුම හෝ ගොටුකොළ / අසමෝදගම් කොළ / අඟුණ කොළ / පැෂන් කොළ මිශ්‍ර සම්බෝල තැම්බූ බිත්තර සහ ඕනෑම පලතුරක් හෝ මී කිරි	කහ බත්,පරිප්පු වෑංජනය එළවළු වෑංජනය, එළවළු සලාද,තෙම්පරාදු මුගුණුවැන්න කංකුං හෝ ගොටුකොළ සම්බල්, තම්බන ලද බිත්තර සහ ඕනෑම පලතුරක්	ෆ්‍රයිඩ් රයිස්, කඩල/පරිප්පු වෑංජනය,එළවළු වෑංජනය,එළවළු සලාද, තෙම්පරාදු මුගුණුවැන්න කංකුං හෝ ගොටුකොළ සම්බල්, තැම්බූ බිත්තර සහ ඕනෑම පලතුරක්
තුන්වන දිනය	බත්,සාම්බාරු සමග පරිප්පු එළවළු 2ක් සහ පලා වර්ගයක් (බටු, බෝංචි, මුරුංගා, වට්ටක්කා, වටානා,මෑ කරල්,කැරට්) හාල්මැස්සෝ / කූනිස්සෝ, පොල් මැල්ලුම,පපඩම් සහ ඕනෑම පලතුරක්	තෝසේ (සහල්,උළුඳු සහ හෝ කොල්ලු මිශ්‍රණය), සාම්බාරු සමග කඩල, එළවළු 2ක් සහ පලා වර්ගයක්(බටු,බෝංචි, මුරුංගා,වට්ටක්කා,වටානා, මෑකරල්,කැරට්), හාල්මැස්සෝ/කූනිස්සෝ,පපඩම් සහ ඕනෑම පලතුරක්	බත්,කඩල/කව්පි වෑංජනය, එළවළු 2ක් සහ පලා වර්ගයක්(කැරට්, ගෝවා,බණ්ඩක්කා, වටානා,මෑකරල්,වම්බටු) හාල්මැස්සෝ/ කූනිස්සෝ,පොල් මැල්ලුම,පපඩම් සහ ඕනෑම පලතුරක්
හතරවන දිනය	බත්, මුංඇට වෑංජනය,බටු / බණ්ඩක්කා / අළු කෙසෙල්, ගෝවා,තෙම්පරාදු කෙසෙල්මුව සහ මස්/බිත්තර,මිශ්‍ර පලා වර්ගයක් සහ ඕනෑම පලතුරක්	බත්,පරිප්පු වෑංජනය,මස්/බිත්තර, මිශ්‍ර එළවළු වෑංජනය, පලා මැල්ලුම සහ ඕනෑම පලතුරක් **හෝ** මුං ඇට කිරිබත්/කිරිබත්,මාළු/මස්, මිශ්‍ර එළවළු ව්‍යාංජනය, වඬේ, පළතුරක්	බත්,කව්පිවෑංජනය, මස්/බිත්තර,මිශ්‍ර එළවළු වෑංජනය,පලාමැල්ලුම සහ ඕනෑම පලතුරක්
පස්වන දිනය	කහ බත්, පරිප්පු, මිශ්‍ර එළවළු, මස්/බිත්තර, කලවම් පලා මැල්ලුම, ඕනෑම පලතුරක්	බත්, මුංඇට, මිශ්‍ර එළවළු වෑංජනය, කලවම් පලා මැල්ලුම, තම්බන ලද බිත්තර, ඕනෑම පලතුරක්	බත්, මුංඇට, මිශ්‍ර එළවළු වෑංජනය, කලවම් පලා මැල්ලුම, තම්බන ලද බිත්තර ඕනෑම පලතුරක්

ආහාර වට්ටෝරු විස්තරාත්මකව

ආහාර වට්ටෝරුවේ අඩංගු වර්ගය	**යොදා ගත හැකි විවිධ වර්ග**
එළවළු වර්ගය	බණ්ඩක්කා,මැකරල්,බෝංචි,දඹල,වට්ටක්කා,කැරට්,බීට්,රාබු, පතෝල,අළු කෙසෙල්,කෙසෙල්මුව,අවර,ගෝවා,මුරුංගා,මාළු මිරිස්, නෝකෝල්,බටු,පිපිඤ්ඤා,කොස්,දෙල්,පොළොස්, මඤ්ඤොක්කා,බතල සහ දේශීය ව ලබා ගත හැකි වෙනත් ඕනෑම එළවළු
පලා වර්ග	කතුරුමුරුංගා කොළ,මුරුංගා කොළ,මුගුණුවැන්න, ගොටුකොළ, කංකුං, රාබු කොළ,නෝකෝල් කොළ, වට්ටක්කා දළු,බීට් කොළ,සාරණ,තම්පලා,නිවිති කොළ, මඤ්ඤොක්කා කොළ,අඟුණ කොළ,මැල්ල කොළ, මිශ්‍ර පලා,පැෂන් කොළ,සියඹලා කොළ,ජපන් බටු කොළ,බතල කොළ සහ දේශීය ව ලබා ගත හැකි වෙනත් ඕනෑම පලා වර්ග
මාළු වැව් මාළු, මුහුදු මාළු, ගඟේ මාළු, කරවල, සැමන්, මාළු වෙනුවට මස් භාවිත කල හැකිය	වැව් මාළු,මුහුදු මාළු,ගඟේ මාළු කරවල සැමන් කුකුළු මස්
පලතුරු වර්ග	කෙසෙල් 1,අන්නාසි පෙති 1,කුඩා පේර 1,ගස්ලබු ලොකු තීරුවක්,කොමඩු ලොකු පෙති 1,වෙරළු ගෙඩි 5 හෝ වැඩියෙන්,ඩ්‍රැගන් ෆෘට් කෑල්ලක්,නෙල්ලි ගෙඩි 5 හෝ වැඩියෙන්,උගුරැස්ස ගෙඩි 5 හෝ වැඩියෙන්,ජම්බු ගෙඩි 5, කාමරංකා 1/ කෑල්ලක්,අඹ හෝ දේශීය ව ලබා ගත හැකි වෙනත් ඕනෑම පලතුරක්
• පොල් • පොල් තෙල් –	දරුවන් 10 දෙනෙකු සඳහා සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ පොල් ගෙඩි 01 ළමුන් 10 දෙනෙකු සඳහා පොල්තෙල් බෝතල් 1/4

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන

මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් සම්පූර්ණ කළ යුතු ආහාරවල සෞඛ්‍ය තත්ත්වය පිළිබඳ වාර්තාව - 20…..

පාසලේ නම :-

ගිවිසුම්කරුගේ නම	ආහාර පිළියෙල කරන ස්ථානයේ පිරිසිදුකම	ආහාරවල තත්ත්වය	සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත පරිසරයක් පවතී / නැත යන්න	නිර්දේශය

පරීක්ෂා කළ දිනය :-

නම හා අත්සන :-

පාසල් ළමුන් සඳහා ආහාර ලබා දීමේ රජයේ පෝෂණ වැඩසටහන

ආහාර කමිටුව විසින් සම්පූර්ණ කළ යුතු ආහාර සුරක්ෂිතතා අවදානම් තක්සේරු කිරීමේ පිරික්සුම් ලැයිස්තුව

නිරීක්ෂණය කර ඔබම පුරවන්න.

1. පිරිසිදුව තබා ගැනීම

1.1 පෞද්ගලික ස්වස්ථතාව

1.1.1 අත් සේදීම සහ පුද්ගලික සනීපාරක්ෂාව				ලකුණු වෙන් කිරීමේ ක්‍රමය	
➢ ආහාර පිළියෙල කිරීමට පෙර දැත් සේදීම					
ගලා යන නළ ජලය භාවිතයෙන්			ඔව්/නැත හෝ	2/0	
බේසමකින් ගත් ජලය වත් කිරීමෙන්			ඔව්/නැත	1/0	
බේසමට අත දමා සෝදයි			ඔව්/නැත	-1/0	
සබන් හෝ සනීපාරක්ෂක දියර භාවිත කරයි			ඔව්/නැත	5/0	
දැත් සේදීමෙන් පසු තුවායෙන්/ රෙදි කැබැල්ලකින් පිස දමයි			ඔව්/නැත	1/0	
"ඔව්" නම්, තුවායේ පිරිසිදුකම			පිරිසිදු / අපිරිසිදු	2/0	
➢ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී දැත් සේදීම					
සැලකිය යුතුයි: දැත් නොසෝදයි - දුර්වලයි, දැත් ජලයෙන් සෝදයි - මධ්‍යස්ථයි, සබන් ගා දැත් සෝදයි - තරමක් ආරක්ෂිතයි, සබන්දා දැත් සෝදා පිරිසිදු තුවායකින් පිස දමයි - ආරක්ෂිතයි	දුර්වලයි	තරමක් ආරක්ෂිතයි	මධ්‍යස්ථයි	ආරක්ෂිතයි	දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =1මධ්‍යස්ථයි =2, ආරක්ෂිතයි =3
වැසිකිළියට ගිය පසු					
සෙම් සොටු සීරීමෙන් / කිවිසුම් යාමෙන් / කැස්සෙන් පසු					
අමු ආහාර හැසිරවීමෙන් පසු					
පිසූ ආහාර බහාලුම්වලට පිරවීමට පෙර දැත් සෝදයිද?	ඔව්		නැත	1/0	
"ඔව්" නම්, කාර්යයේ ප්‍රමිතිය පෙර පරිදිම ශ්‍රේණිගත කරන්න					
1.1.2 ආහාර පිළියෙල කරන්නාගේ පිරිසිදුකම සහ සෞඛ්‍ය තත්ත්වය					

පිරිසිදු රෙදි ඇඳගෙන සිටියි	ඔව්	නැත	**1/-1**
පිරිසිදු කළ අත්/ඇඟිලි නිය (කපන ලද නියපොතු) පවත්වාගෙන යාම	ඔව්	නැත	**1/0**
1.1.3 ආහාර පිළියෙල කරන්නාගේ සෞඛ්‍ය තත්ත්වය			
අසනීපවලින් පෙළෙනවා යැයි දැකිය හැකිද? ඔව්/නැත "ඔව්" නම් අයහපත් සෞඛ්‍ය තත්ත්වය/න් තෝරන්න කැස්ස / සෙම්ප්‍රතිශ්‍යාව / කිවිසුම් යාම / වමනය / පාචනය			ඔව් = -2 / නැත = +2 **හඳුනාගත් එක් එක් රෝග ලක්ෂණය සඳහා (-1) ක් ලබා දෙනු ඇත**
අත්වල කුෂ්ය තිබීම		ඔව්/නැත	**-2 / +1**
අත්වල තුවාල තිබීම		ඔව්/නැත	**-1/1**
එසේ තිබේ නම්, ආහාර හැසිරවීමේදී තුවාල නිසි ලෙස ආවරණය කිරීම		ඔව්/නැත	**1/-1**
ආහාර පිළියෙළ කිරීමේදී උපාංග (ඔරලෝසු, මුදු හෝ වෙනත් අත් ආභරණ ආදිය) පැලඳීම ඔව්/ නැත			**0/1**
ආහාර පිළියෙල කරන්නා නිතර පෙන්නුම් කරන වැරදි පුරුදු/ හැසිරීම රටා			
දුම්පානය කිරීම	☐		**-0.5/0**
නිතර කෙළ ගැසීම	☐		**-0.5/0**
පිසින විට ආහාර අනුභව කිරීම	☐		**-0.5/0**
නාසය හා හිස ස්පර්ශ කිරීම	☐		**-0.5/0**
ආහාර දෙසට කිවිසුම් යාම	☐		**-0.5/0**
බුලත් හැපීම	☐		**-0.5/0**
			-0.5/0

1.1.4 පිරිසිදු පෞද්ගලික ආරක්ෂක ඇඳුම් ඇඳීම

	ඒප්‍රනය	මුව ආවරණ	අත්වැසුම	හිසකෙස් ආවරණ	**ඒප්‍රනය = 0.5, මුව ආවරණ = 0.5, අත්වැසුම = 0.5, හිසකෙස් ආවරණ = 0.5**
ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී (අමුද්‍රව්‍ය පිරිසිදු කිරීමේ පියවරේ සිට ආහාර පිස නිමා කිරීම දක්වා)					
පිසූ ආහාර ඇසුරුම් කිරීමේ දී					
	දුර්වලයි	**සාමාන්‍යයයි**	**හොඳයි**	**ඉතා හොඳයි**	**දුර්වලයි = 0, සාමාන්‍යයි =1, හොඳයි =2, ඉතා හොඳයි =3**
ආරක්ෂිත රෙදි වල සමස්ත පිරිසිදුකම					

ආහාර සැකසීමේ දී පෞද්ගලික සනීපාරක්ෂාව සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු

➢ **දරුවන් සඳහා ආහාර බෙදා දීම**

1.1.5 ආහාර සැපයුම්කරු පිරිසිදු පුද්ගලික ආරක්ෂිත ඇඳුම් ඇඳ සිටින ආකාරය

පිරිසිදු ඇඳුම් ඇඳගෙන සිටී	ඔව්		නැත		**1/-1**
	ඒප්‍රනය	මුව ආවරණ	අත්වැසුම	හිසකෙස් ආවරණ	ඒප්‍රනය = 0.5, මුව ආවරණ = 0.5, අත්වැසුම = 0.5, හිසකෙස් ආවරණ = 0.5
එසේ නම්, කරුණාකර ඇඳ සිටින ආරක්ෂිත ඇඳුම සලකුණු කරන්න					
	දුර්වලයි	සාමාන්‍යයි	හොඳයි	ඉතා හොඳයි	දුර්වලයි = 0, සාමාන්‍යයි =1, හොඳයි =2, ඉතා හොඳයි =3
ආරක්ෂිත රෙදි වල සමස්ත පිරිසිදුකම					
1.1.6 පිසූ ආහාර හැසිරවීම					
	දුර්වලයි	තරමක් ආරක්ෂිතයි	මධ්‍යස්ථයි	ආරක්ෂිතයි	දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =1, මධ්‍යස්ථයි =2, ආරක්ෂිතයි =3
ආහාර බෙදා දීමට පෙර අත් සේදීම					
	දුර්වලයි	තරමක් ආරක්ෂිතයි	මධ්‍යස්ථයි	ආරක්ෂිතයි	දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =1, මධ්‍යස්ථයි =2, ආරක්ෂිතයි =3
භාජන හැසිරවීමට පිරිසිදු ඇඳුම් භාවිත කිරීම					
ආහාර බෙදා දීමේදී පුද්ගලික සනීපාරක්ෂාව සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු					

1.2. ස්ථානීය සනීපාරක්ෂාව

- **1.2. ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී**

1.2.1 මුළුතැන්ගෙයි සහ ආහාර පිසීමේ උපකරණවල පිරිසිදුකම

මුළුතැන් ගෙයෙහි පිරිසිදුකම:

	දුර්වලයි	තරමක් ආරක්ෂිතයි	මධ්‍යස්ථයි	ආරක්ෂිතයි	දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =0.25, මධ්‍යස්ථයි =0.5, ආරක්ෂිතයි =1
සිවිලිමේ තත්ත්වය					
බිත්තිය					
බිම					
මේස					
පැන්ට්‍රිය					
සින්ක් /අමුද්‍රව්‍ය සෝදන ප්‍රදේශය					
ඉවුම් පිහුම් පෙදෙස (ගෑස් කුකර් / ගිනි දල්වන ස්ථානය)					

වියළන රාක්ක			
ආහාර සැකසීමේ ප්‍රදේශයේ කෘමීන් සහ පළිබෝධකයන් ; මැස්සන් ☐ හූනන් ☐ කැරපොත්තන් ☐ සුරතල් සතුන් ☐			මැස්සන් = (-3)/0, හූනන් = (-1)/0, කැරපොත්තන් = (-2)/0, සුරතල් සතුන් = (-1)/0
මුළුතැන්ගෙය නිසි ලෙස ආවරණය කර ඇත	ඔව්	නැත	**1/0**
අමුද්‍රව්‍ය බිම තබාගෙන සකස් කරයි/ පිසූ ආහාර බිම තබා ඇත	ඔව්	නැත	**-1/1**
කසළ බැහැර කිරීම සඳහා කසළ බඳුන් භාවිතය	ඔව්	නැත	**1/0**
"ඔව්" නම්, කසළ බඳුන් නිසි ලෙස ආවරණය කර ඇත	ඔව්	නැත	**2/0**
ආහාර පිළියෙල කරන ප්‍රදේශයේ සිට අපද්‍රව්‍ය බැහැර කරන ස්ථානයට ඇති දුර			දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =1, මධ්‍යස්ථයි =2, ආරක්ෂිතයි =3
කසළ නිතිපතා ඉවත් කරනු ලැබේ	ඔව්	නැත	**1/0**
ඉඩකඩ	ප්‍රමාණවත්	ප්‍රමාණවත් නොවේ	**1/0**
වාතාශ්‍රය	ප්‍රමාණවත්	ප්‍රමාණවත් නොවේ	**1/0**
සූර්යාලෝකය ලැබීම	ප්‍රමාණවත්	ප්‍රමාණවත් නොවේ	**1/0**

1.2.2 ඉවුම් පිහුම් උපකරණවල පිරිසිදුකම

පිසීමේ උපකරණ තනා ඇති අමුද්‍රව්‍ය

	ලී	මල නොබැඳෙන වානේ	මැටි	පිඟන් මැටි	ඇලුමිනියම්	ආහාර ශ්‍රේණියේ ප්ලාස්ටික්	වීදුරු	පොල් කටු	
භාජන	**(0)**	**(2)**	**(2)**	**(1)**	**(-1)**	**(0)**	**(1)**	**(0)**	
හැඳි	**(-1)**	**(2)**	**(0)**	**(0)**	**(-1)**	**(1)**	**(0)**	**(1)**	
පිහි	**(0)**	**(1)**	**(0)**	**(0)**	**(-1)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	
බේසම්	**(0)**	**(2)**	**(0)**	**(0)**	**(-1)**	**(1)**	**(0)**	**(0)**	
කැපුම් පුවරුව	**(-1)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	**(-1)**	**(2)**	**(1)**	**(0)**	
පියන	**(0)**	**(1)**	**(2)**	**(2)**	**(-1)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	

ආහාර පිළියෙල කිරීමට ගන්නා උපකරණවල පිරිසිදුකම සහ ඒවායේ සනීපාරක්ෂක භාවිතය:

	ආහාර පිසීමට පෙර								ඉවුම් පිහුම් අතරතුර								ආහාර පිසීමෙන් පසු							
	පිරිසිදුකම				ස්වස්ථතා පුරුදු				පිරිසිදුකම				ස්වස්ථතා පුරුදු				පිරිසිදුකම				ස්වස්ථතා පුරුදු			
දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =0.25, මධ්‍යස්ථයි =0.5, ආරක්ෂිතයි =1	**0**	**0.25**	**0.5**	**1**	**0**	**0.25**	**0.5**	**1**	**0**	**0.25**	**0.5**	**1**	**0**	**0.25**	**0.5**	**1**	**0**	**0.25**	**0.5**	**1**	**0**	**0.25**	**0.5**	**1**

පිසුම් භාජන																								
සේදීමේ භාජන																								
හැඳි																								
පිහි																								
කැපුම් පුවරුව																								

ආහාර සැකසීමේ භාජන පිරිසිදු කිරීම සඳහා විෂබීජ නාශක (සේදුම් දියර, සබන්) භාවිත කිරීම ඔව්/නැත				**4/0**	
	දුර්වලයි	තරමක් ආරක්ෂිතයි	මධ්‍යස්ථයි	ආරක්ෂිතයි	**දුර්වලයි = 0, තරමක් ආරක්ෂිතයි =0.25, මධ්‍යස්ථයි =0.5, ආරක්ෂිතයි =1**
පිඟන් වාතයේ වියළයි / පිරිසිදු රෙදි කඩකින් පිස දමයි					
ආහාර හැසිරවීමේ උපකරණ සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව ගබඩා කිරීම (රාක්ක /පැන්ට්‍රි/ ආදියෙහි නිසි ලෙස ගබඩා කර ඇත.)					
1.2.3 සූදානම් කළ ආහාර ගබඩා කිරීම					
ගබඩා කළ ප්‍රදේශයේ පිරිසිදුකම					
දූවිලි, සත්ව අපද්‍රව්‍ය ආදියෙන් දූෂණය වීමට ඇති ඉඩකඩ					
මීයන්, මැස්සන්, කුරුල්ලන්, සුරතල් සතුන් සඳහා ප්‍රවේශයට ඇති ඉඩකඩ					
ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී ස්ථානයේ සනීපාරක්ෂාව සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු					
➢ දරුවන්ට ආහාර ලබා දීමේ දී					
1.2.4 ආහාර සැපයීම සඳහා සුදුසු උපකරණ භාවිත කිරීම					
ආහාර ගබඩා කරන බහාලුම් තනා ඇති අමුද්‍රව්‍ය සටහන් කරන්න					
බත්					
එළවළු					
පලා					
බිත්තර					
	දුර්වලයි	සාමාන්‍යයි	හොඳයි	ඉතා හොඳයි	**දුර්වලයි = 0, සාමාන්‍යයි =1, හොඳයි =2, ඉතා හොඳයි =3**
පිළිගැන්වීමේදී භාවිත කරන හැඳි ගෑරුප්පු කට්ටලවල පිරිසිදුකම					
ළමුන්ගේ පිඟන් / කෑම පෙට්ටිවල පිරිසිදුකම					
1.2.5 ආහාර පිළිගැන්වීමෙන් පසු භාජනවල පිරිසිදුකම					
	දුර්වලයි	සාමාන්‍යයි	හොඳයි	ඉතා හොඳයි	**දුර්වලයි = 0, සාමාන්‍යයි =1, හොඳයි =2, ඉතා හොඳයි =3**
ආහාර සැපයීමෙන් පසු භාජන පිරිසිදු කිරීම					
ආහාර සැපයීමේ දී ස්ථානීය සනීපාරක්ෂාව සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු					

2.අමු සහ පිසූ ආහාර වෙන් කිරීම

2.1. අමු ආහාර සහ පිසූ ආහාර වෙනම ගබඩා කිරීම			
අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම සඳහා වෙනම ප්‍රදේශයක්/රාක්කයක් පවත්වාගෙන යනු ලැබේ	ඔව්	නැත	**2/0**
අමු සහ පිසූ ආහාර වෙන වෙනම ශීතකරණයක් තුළ ගබඩා කර ඇත	ඔව්	නැත	**4/0**
ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මගින් ආහාර හායනය/ අපවිත්‍ර වීමට ඉඩ ඇත	ඔව්	නැත	**(-5)/5**
2.2. විවිධ ආහාර ද්‍රව්‍ය සැකසීමට/හැසිරවීමට වෙනම උපකරණ භාවිතය			
ශාක හා මාංශ හැසිරවීමට වෙනම පිහි, කැපුම් පුවරු භාවිත වේ	ඔව්	නැත	**2/0**
අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම සඳහා භාවිත කරන භාජන, පෙට්ටි පිසූ ආහාර වලින් වෙන් කරනු ලැබේ	ඔව්	නැත	**2/0**
2.3. ආහාර ඉතිරි කොටස් ගබඩා කිරීම			
දරුවන්ට ආහාර ලබා දීමෙන් පසුව ද ආහාර ඉතිරි වේ	ඔව්	නැත	**0/1**
"ඔව්" නම්, ඉතිරි වූ දේ නැවත භාවිත කිරීම	ඔව්	නැත	**1/0**
ඉතිරි වූ දේ නැවත භාවිතා කරන්නේ නම්, අලුතින් සකස් කළ ආහාර සමඟ මිශ්‍ර කරයි	ඔව්	නැත	**(-5)/5**
ගබඩා කිරීමේ ක්‍රමය (සටහන් කරන්න) ; **පිසූ බත්** **පිසූ එළවළු** **පිසූ** පලා **බිත්තර**			
අමු සහ පිසූ ආහාර වෙන් කිරීම සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු			

3. හොඳින් ආහාර පිසීම

3.1. විවිධ ආහාර ද්‍රව්‍යවල පිසීමේ උෂ්ණත්වය					
	සහල්	එළවළු	පලා	බිත්තර	
පිසීමේ උෂ්ණත්වය (°C)					
මුළු පිසීමේ කාලය (මිනි./පැය)					
අඩුවෙන් (අමු) පිසින ලදි (ඔව්/නැත)	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	පිසූ සියලුම අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න
ප්‍රමාණවත් ලෙස පිස ඇත (ඔව්/නැත)	**(1/0)**	**(1/0)**	**(1/0)**	**(1/0)**	
වැඩිපුර පිසින ලදී (ඔව්/නැත)	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	

3.2. ආහාර පිසීමෙන් පසු ආහාරයේ වර්ණය/පෙනුම					
	දුර්වලයි	සාමාන්‍යයි	හොඳයි	ඉතා හොඳයි	දුර්වලයි = 0, සාමාන්‍යයි =1, හොඳයි =2, ඉතා හොඳයි =3
බත්					
එළවළු					
පලා					
බිත්තර					
සියලුම නොපිසූ සලාද, නැවුම් පලතුරු සහ එළවළු නැවුම්ව පිළියෙල කර ඇත ඔව්/නැත				**1/0**	
හොඳින් ආහාර පිසීම සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු					

4. ආරක්ෂිත උෂ්ණත්වයේ ආහාර ගබඩාකර තබා ගැනීම

4.1. ආහාර පිසීම අවසාන වී දරුවන්ට ආහාර බෙදා දෙන අවස්ථාව අතර කාල පරතරය		
සැපයුම්කරුගේ නිවසේ සිට දරුවන්ට ආහාර බෙදා දෙන අවස්ථාව දක්වා කාල පරතරය:		
ප්‍රවාහන කාලය		
පැය 1ට අඩු	ඔව්/නැත	**3/0**
පැය 1 - 2 අතර	ඔව්/නැත	**2/0**
පැය 2ට වැඩි	ඔව්/නැත	**-3/0**
පැය 2ට වැඩියෙන් ගතවේ. නමුත් උණුසුම් බහාලුම් භාවිතා කරයි	ඔව්/නැත	**3/0**
ප්‍රවාහන ක්‍රමය		
පුද්ගලික	ඔව්/නැත	
පොදු	ඔව්/නැත	
පයින්	ඔව්/නැත	
වෙනත් (කරුණාකර සඳහන් කරන්න):		
4.2. පිසූ ආහාර පිළිගන්වන තුරු උෂ්ණත්වය පවත්වා ගැනීම		
ආහාර බහාලුම් විවෘත කරනු ලබන්නේ දරුවන්ට ආහාර ලබාදීමට පෙර පමණි ඔව්/නැත		**3/0**
ආහාර ලබා දීමට පෙර ගබඩා කිරීම සහප්‍රවාහනය සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු		
4.3. පිසූ ආහාර ළමුන්ට බෙදා දීමේ අවස්තාවේදී උෂ්ණත්වය		
ආහාර උණුසුම් ලෙස බෙදාදෙනු ලැබේ		**2/0**

ඔව්/නැත		
එසේ නොවේ නම්, බෙදා දීමට පෙර ඒවා සෙල්සියස් අංශක 70 දක්වා හෝ ඊට වඩා රත් කර තිබේද? ඔව්/නැත		**1/0**
බෙදා දීමට පෙර එක් එක් ආහාරයේ උෂ්ණත්වය (T)		
	උෂ්ණත්වය	
බත්	$60^{\circ}C < T$; ඔව් නම් (2) නොඑසේ නම් (0)	
එළවළු	$60^{\circ}C < T$; ඔව් නම් (2) නොඑසේ නම් (0)	
පලා	$05^{\circ}C > T$; ඔව් නම් (2) නොඑසේ නම් (0)	
බිත්තර	$60^{\circ}C < T$; ඔව් නම් (2) නොඑසේ නම් (0)	
සැලකිය යුතුයි : මේ සඳහා උෂ්ණත්වමානයක් භාවිත කිරීමට දිරිමත් කරන අතර එසේ නොමැති අවස්ථාවල දී පිසූ ආහාර තරමක ප්‍රමාණයක් පිටි අත්ල මත තබා සැලකිය යුතු මට්ටමකට උෂ්ණත්වය ඇතිදැයි සංවේදනය කර බලන්න. තවද භාජනය තුළ තිබියදී උණුසුම්ව පිළිගැන්වියයුතු ආහාරවලින් දුම් පිටවේ දැයි නිරීක්ෂණය කරන්න		
ආහාර බෙදා දීමේ දී ආරක්ෂිත උෂ්ණත්වය පවත්වා ගැනීම සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු		

5. ආරක්ෂිත ජලය සහ අමුද්‍රව්‍ය භාවිත කරන්න

5.1. ආහාර සැකසීමේ දී, අමුද්‍රව්‍ය සේදීමේ දී, අත් සේදීමේ දී සහ ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ භාජන සේදීමේ දී භාවිතා කරන ජල මූලාශ්‍රය

කරුණාකර අදාළ කොටුවක ලකුණක් (√) දමන්න.					
ජල මූලාශ්‍රය	ටැප්	නල ළිං	ළිං	වෙනත් මූලාශ්‍ර (මුළුතැන්ගෙය අසලින් යන ඇළමාර්ග, උල්පත් වැනි)	ටැප් = 3, නල ළිං = 3, ළිං = 2, වෙනත් මූලාශ්‍ර = 1 (මෙහිදී ජලයේ පිරිසිදුකම හා සෞඛ්‍යාරක්ෂිතභාවය පිළිබඳ සලකා බලා තහවුරු කර ලකුණු ලබා දෙන්න)
අත් සේදීම					
ආහාර පිළියෙල කිරීමේ උපකරණ සේදීම					
අමුද්‍රව්‍ය සේදීම					
ආහාර පිළියෙල කිරීම					

	දුර්වලයි (0)	තරමක් ආරක්ෂිතයි (1)	මධ්‍යස්ථයි (2)	ඉතාමත් ආරක්ෂිතයි (3)	PHI විසින් සෞඛ්‍යාරක්ෂිතයැයි තහවුරු කළ ඕනෑම මූලාශ්‍රයක් = ඉතාමත් ආරක්ෂිතයි මහ නගරසභාව විසින් සපයන නළජලය = මධ්‍යස්ථයි, සෞඛ්‍යාරක්ෂිතයැයි තහවුරු නොකළ ළිං ජලය/ නල ළිං = තරමක් ආරක්ෂිතයි, අවදානම් සහගතයැයි නිරීක්ෂණය වන වෙනත් මූලාශ්‍රය= දුර්වලයි
පානීය ජලයේ ගුණාත්මකභාවය සහ ආරක්ෂාව					

	ප්‍රමාණවත් නොවේ (0)	තරමක් දුරට ප්‍රමාණවත් (1)	සැලකියයුතු තරම් ප්‍රමාණවත් (2)	අතිශයෙන් ප්‍රමාණවත් (3)	
ප්‍රමාණවත් සැපයුමක් පැවතීම					

5.2. අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රභවය/මිලදී ගැනීම/සැපයුම

අමුද්‍රව්‍ය මූලාශ්‍රය	සහල්	එළවළු	පලා	බිත්තර	පලතුරු	ගෙදර හැදූ/පාසල = 1, වෙළෙඳපොළ/ වෙනත් = 0.5 (එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රභවය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න)
ගෙවත්තෙන්						
වෙලඳපොළෙන්						
වෙනත් (කරුණාකර සඳහන් කරන්න)						
අමුද්‍රව්‍ය මිලදී ගන්නා ස්ථානයේ පිරිසිදුකම						ඉතා හොඳයි = 0.5, හොඳයි = 0.25, සාමාන්‍යයි = 0.125, දුර්වලයි = 0 (එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න)
සැලකිය යුතුයි: අමුද්‍රව්‍යවල දෘශ්‍ය ගුණාත්මකභාවය (එළවළු, පලා = නැවුම්, මැළවී/ කුණු වී/ සතුන්ගෙන් හානි වී නැති බිත්තර = පිටත කවචය අවට පිරිසිදුයි සහල් = අවර්ණ නොවූ, ගුල්ලො වැනි කෘමීන්ගෙන්/සතුන්ගෙන් හානි නොවූ, පුස් නොබැදුනු, වෙනත් අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර නොවූ)						ඉතා හොඳයි = 0.5, හොඳයි = 0.25, සාමාන්‍යයි = 0.125, දුර්වලයි = 0 (එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න)

5.3. අමුද්‍රව්‍ය වර්ග කිරීම සහ ඒ සඳහා අනුගමනය කරන ක්‍රම

භාවිත කරන **අමුද්‍රව්‍ය,** වර්ග කරයිද යන වග තහවුරු කිරීම

දුර්වර්ණ වී ඇති සහල් ඇට ගබඩා කිරීමට / පිසීමට පෙර ඉවත් කරනු ලැබේ	ඔව්	නැත	**1/ (-1)**
ඉදුණු-අමු පලතුරු සහ මේරූ-නොමේරූ එළවළු එකිනෙකින් වෙන් කරනු ලැබේ	ඔව්	නැත	**1/ (-1)**
කෘමීන් හා පළිබෝධ හානි වූ / පළුදු වූ පලතුරු, එළවළු සහ පලා ඉවත දමනු ලැබේ	ඔව්	නැත	**1/ (-1)**
කැඩුණු බිත්තර, ඉතා අපිරිසිදු දුර්ගන්ධයක් හමන බිත්තර ගබඩා කිරීමට පෙර පරීක්ෂා කර ඉවත දමයි	ඔව්	නැත	**1/ (-1)**

5.4. අමුද්‍රව්‍ය පිරිසිදු කිරීම සහ ඒ සඳහා අනුගමනය කරන ක්‍රම

අමුද්‍රව්‍ය පිරිසිදු කිරීම කරයි ඔව් / නැත "ඔව්" නම්, කරුණාකර පහත නිර්ණායක සඳහා පිළිතුරු සටහන් කරන්න.					**3/-3**
	සහල්	**එළවළු**	**පලා**	**බිත්තර**	එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන් වෙන්ව ලකුණු ලබා දෙන්න.

වතුරෙන් සේදීම: ගලායන ටැප් ජලය (2) බේසමක එකතු කළ ජලය (1)					
සේදීමෙන් මඩ, වැලි සහ සුන්බුන් ඉවත් කිරීම ඔව් (2) නැත (0)					

පලතුරු සහ එළවළු කැපීමෙන් පසු සේදීම	ඔව්	නැත	**-1/1**
බිත්තර තැම්බීමට පෙර පිරිසිදු කිරීම	ඔව්	නැත	**-2/2**
කවචයේ පිටත පෘෂ්ඨයේ ඇති සුන්බුන් නිසි ලෙස ඉවත් කිරීම	ඔව්	නැත	**2/-2**
කවචය ඉවත් කළ පසු බිත්තර සේදීම	ඔව්	නැත	**1/0**
එසේ නම්, බිත්තර සේදීමට සෞඛ්‍යාරක්ෂිතබව තහවුරු කළ පිරිසිදු ජලය භාවිත කර සේදීම කරයි	ඔව්	නැත	**2/-2**

ආරක්ෂිත ජලය සහ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කිරීම සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු

5.5. අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම ක්‍රමය, ගබඩා කාලය, ගබඩා උෂ්ණත්වය ආදිය)

කරුණාකර අදාළ කොටුවේ නියමිත ලකුණ රවුම් කරන්න

a) ගබඩා කිරීමේ ක්‍රමය	සහල්	එළවළු	පලා	බිත්තර	පලතුරු	
ශීතකරණය	**අ/නො**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	**(එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න)**
පොලිතීන් බෑග්	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	
අවරණයක් සහිත අනුමත බඳුන	**(2)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	
අවරණයක් රහිත අනුමත බඳුන	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	
ආ) ගබඩා කාලය						
සති 1 ට අඩු	**(4)**	**(4)**	**(4)**	**(4)**	**(4)**	**(එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න)**
සති 1-2	**(4)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(3)**	
සති 2-4	**(3)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	**(1)**	
සති 04 කට වඩා	**(2)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	**(-1)**	
ඇ) ගබඩා උෂ්ණත්වය (කාමර උෂ්ණත්වය: RT)						
RT වලට වඩා අඩුයි	**අ/නො**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	**(එක් එක් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වෙන වෙනම ලකුණු ලබා දෙන්න)**
RT ට වඩා ඉහළයි	**අ/නො**	**(-1)**	**(-1)**	**(-1)**	**(-1)**	
කාමර උෂ්ණත්වය	**(3)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	

5.6. ආහාර සැකසීමේදී භාවිතා කිරීමට පෙර මුළුතැන්ගෙයෙහි ජලය ගබඩා කිරීමේ ක්‍රමය/ස්ථානය

ආහාර සැකසීමේදී භාවිත කිරීමට පෙර ජලය ගබඩා කර ඇත	ඔව් (0)	නැත (3)	**1/0**
ගබඩා කරන්නේනම් පමණක්, කරුණාකර ගබඩා කරන ස්ථානය සඳහන් කරන්න			**මැටි බහාලුම් = 2, ප්ලාස්ටික් කෑන් / වීදුරු/ පෝසිලේන් = 1, ඇලුමිනියම් භාජන = (-1),**

			මල නොබැදෙන වානේ = 3
ආහාර ශ්‍රේණිගත ප්ලාස්ටික් කැන්	ඔව්	නැත	
මැටි බහාලුම්	ඔව්	නැත	
ඇලුමිනියම් බහාලුම්	ඔව්	නැත	
වීදුරු/ පෝසිලේන්	ඔව්	නැත	
මල නොබැදෙන වානේ	ඔව්	නැත	
අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම සඳහා ලබා ඇති මුළු ලකුණු			
නිරීක්ෂණයන්ට අනුකූලව පිරික්සුම් ලැයිස්තුවේ ලබා ඇති මුළු ලකුණු			

අනාවරණය වන තත්ත්වය

දුර්වලයි	පිළිගත හැකි මට්ටමක ඇත	හොඳයි	ඉතා හොඳයි
0- 24	25-49	50-74	75-100