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

சுற்றுநிருப இலக்கம் :- 14/2025

அனைத்து மாகாண பிரதம செயலாளர்கள்,
அனைத்து மாகாணக் கல்விச் செயலாளர்கள்
அனைத்து மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர்கள்,
அனைத்து வலயக் கல்விப் பணிப்பாளர்கள்
அனைத்து கோட்டங்களுக்குப் பொறுப்பான பிரதி/ உதவிக் கல்விப் பணிப்பாளர்கள்

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்

அனைத்து அரச பாடசாலைகளிலும் தரம் 1-5 மாணவர்களுக்காக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் "பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்" இச் சுற்றுநிருபம் மூலமாக தழுவப்படுகின்றது. பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டத்திற்கு பங்களிப்புச் செய்யும் அல்லது செய்ய எதிர்பார்க்கின்ற அனைத்து வெளித் தரப்பினர் மற்றும் நிறுவனங்களது நிகழ்ச்சித்திட்டங்கள் அனைத்தும் கல்வி அதிகாரிகளது அனுமதியுடன் இச் சுற்றுநிருபத்தைப் பின்பற்றி நடைமுறைப்படுத்தப்படுவது கட்டாயமாகும். அவ்வாறே வருடாந்த வரவு செலவுத் திட்டத்தின் கீழ் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்காக செய்யப்பட்டுள்ள ஒதுக்கீடு நிதி ஆணைக்குழுவினூடாக நேரடியாகவே ஒன்பது மாகாணங்களுக்கும் ஒதுக்கித் தரப்படும் என்பதுடன், குறித்த நிதி ஒதுக்கீட்டினை தேசிய பாடசாலைகள் மற்றும் மாகாணப் பாடசாலைகள் எனும் வகைப்படுத்தலின்றி பாடசாலை உணவு வேலைத்திட்டம் நடைமுறைப்படுத்தப்படும் அனைத்து பாடசாலைகளதும் வழங்குனர்களுக்கு நிதி செலுத்துவதற்காக பயன்படுத்தப்படல் வேண்டும்.

நிதி ஆணைக்குழு மற்றும் சுகாதாரம் மற்றும் வெகுசன ஊடக அமைச்சின் இணக்கப்பாட்டுடன் இச் சுற்றுநிருபம் வெளியிடப்படுவதுடன், பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் தொடர்பில் வெளியிடப்பட்டுள்ள 2023.05.19ம் திகதியுடைய 24/2023 சுற்றுநிருபம் மற்றும் 2024.03.07ம் திகதியுடைய (1) 24/2023 சுற்றுநிருபத்தையும் தாண்டி இச் சுற்றுநிருபம் 2025.01.01ம் திகதி முதல் இனிவரும் காலங்களில் அமுலில் இருக்கும்.

"ஆரோக்கியமான மற்றும் சுறுசுறுப்பான சிறுவர் சந்ததியினர்" என்பது இவ் வேலைத்திட்டத்தின் தொனிப்பொருளாகும் என்பதுடன், பாடசாலை மாணவர்களிடையே உள்ள போஷாக்குசார் பிரச்சனைகளை இழிவளவாக்குதல், அன்றாட பாடசாலை வரவினை அதிகரித்தல், சிறந்த உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் மற்றும் சுகாதார பழக்கவழக்கங்களை ஊக்குவித்தல், கல்வியில் அடைவு மட்டத்தை விருத்தி செய்வதில் பங்களிப்புச் செய்தல் மற்றும் உள்நாட்டு உணவுக் கலாசாரத்தைக் கட்டியெழுப்புதல் ஆகியன இவ் வேலைத்திட்டத்தின் குறிக்கோளாகும்.

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டமானது ஒவ்வொரு வருடமும் ஜனவரி மாதத்தில் பாடசாலை ஆரம்பிக்கும் திகதி முதல் நடைமுறைப்படுத்தப்படல் வேண்டும் என்பதுடன், அதன் போது கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நடவடிக்கைகள் பின்பற்றப்படல் வேண்டும்.

ගරු අමාත්‍යතුමිය / கௌரவ அமைச்சர் / Hon. Minister — +94112784832, +94112784825, ministereducation@moe.gov.lk
ලේකම් / செயலாளர் / Secretary — +94112784811, +94112785162, secretaryeducation@moe.gov.lk

1. தேசிய, மாகாண மற்றும் வலய மட்டத்தில் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்துவதற்கான பொறுப்பு சுகாதார மேம்பாட்டுக் குழுக்களைச் சாரும் என்பதுடன், குறித்த குழுக்களை இயக்க நிலையில் பேணுதல் மற்றும் அவற்றின் மூலமாக மதிப்பீடு செய்தல் மற்றும் கண்காணித்தல்

1.1. எதிர்வரும் வருடத்தில் வேலைத்திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்துவதற்கு அத்தியாவசியமான உடன்படிக்கைகளை முந்தைய வருடத்தின் டிசம்பர் மாதம் 31ம் திகதிக்கு முன்னர் வலயக் கல்விப் பணிப்பாளர் பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்துடன் கைச்சாத்திடல். (இணைப்பு 01 மற்றும் 01-1)

1.2. நிதிக் கஷ்டங்களை எதிர்நோக்கும் பாடசாலைகளுக்கு வருடத்தின் ஆரம்பத்தில் ஒரு மாதத்திற்கு அவசியமான நிதியின் 50% சதவீதமான தொகையினை, முற்பணமாக பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்திற்கு வழங்குதல் மற்றும் அதனை அவ் வருடத்தில் உணவு வழங்கும் இறுதி மாதத்தின் பற்றுச் சீட்டுகளிலிருந்து தீர்த்துக் கொள்ளல்.

1.3. மிகவும் குறைவான எண்ணிக்கையிலான மாணவர்களைக் கொண்ட, அதாவது மாணவர் எண்ணிக்கை 20 ஐ விடக் குறைவான பாடசாலைகளுக்கு அவசியமான மாற்றீட்டு செயன்முறைகளை அறிமுகம் செய்தல்

1.4. மாகாண மற்றும் வலய ஒருங்கிணைப்பாளர்களை முறையாக நியமித்தல் (இணைப்பு 02) மற்றும் அத் தகவல்களை மாகாணப் பிரதம செயலாளர் மற்றும் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் பாடசாலை சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்கு கிளையின் கல்விப் பணிப்பாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

1.5. ஒரு பாடசாலைத் தவணையில் ஆகக் குறைந்தது ஒரு தடவையேனும் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தை கண்காணித்தல்/ மேற்பார்வை செய்து உறுதிப்படுத்துதல் (இணைப்பு 03)

1.6. பாடசாலை உணவு வழங்கும் அரசின் போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரியதாக முறையாக ஆவணங்களை பேணுதல் மற்றும் நடைமுறைப்படுத்தல், கண்காணித்தல் மற்றும் மதிப்பீடு செய்வதற்குரியதாக குறிப்பாக பொறுப்புக்களைக் கையளித்தல்.

2. பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்காக பாடசாலைகளை கீழ்வருமாறு தெரிவு செய்தல்.

2.1. மாணவர் எண்ணிக்கை 100 ஐ விடக் குறைவான பாடசாலைகளின் அனைத்து மாணவர்கள் – ஆரம்பம் முதல் அனுமதிக்கப்பட்ட பாடசாலை ஒன்றாயின் தற்போது மாணவர்களின் எண்ணிக்கை 100 ஐ விட அதிகமாக இருந்தாலும் அவ்வாறே நடாத்திச் செல்லல்.

2.2. ஏனைய அனைத்துப் பாடசாலைகளதும் தரம் 1 முதல் 5 வரையான மாணவர்கள்

2.3. விசேட கல்வி அலகு மற்றும் விசேட கல்விப் பாடசாலைகளின் அனைத்து மாணவ மாணவியர்கள்

2.4. தெரிவு செய்யப்பட்ட பிரிவெனாக்களைச் சேர்ந்த பிக்குகளல்லாத மாணவ மாணவியர் – தேவைக்கேற்ப பிக்கு மாணவர்களையும் சேர்த்துக் கொள்ளல்.

2.5. தரம் 6 முதல் தரம் 13 வரையான மாணவ மாணவியர் – போஷாக்கு நிலைமை மற்றும் தேவைக்கு ஏற்ப கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினூடாக தேவையான நடவடிக்கைகளை எடுத்தல். மாகாண மட்டத்தில் நலன் விரும்பிகள்/ அனுசரனையாளர்களூடாக நிகழ்ச்சித்திட்டங்களைத் திட்டமிடுவதாயின் அது தொடர்பிலான தகவல்களை கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் பாடசாலை சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்கு கிளைக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

3. பாடசாலை மட்டத்தில் உணவு வழங்குதல்.

3.1 உணவு வழங்கும் நேரம்

பெரும்பாலான மாணவ மாணவியர் காலை உணவு உட்கொள்ளாமல் பாடசாலைக்கு வருகை தருவதாக ஆய்வுகளூடாக வெளிப்படுத்தப்பட்டிருப்பதாலும், காலை உணவானது அன்றாட உணவு வேளைகளுள் பிரதானமான உணவு வேளையாகும் என்பதாலும், இந்த காலை உணவு வழங்கும் நேரம் தொடர்பில் விசேட கவனம் செலுத்தப்படல் வேண்டும். அவ்வாறே அன்றாட கல்விசார் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்வதற்கு காலை உணவு போஷாக்கு மிக்கதாக இருப்பது மிகவும் முக்கியமாகும். அதற்கமைய பாடசாலை ஆரம்பித்து முதலாவது மணித்தியாலத்திற்குள், அதாவது காலை *7.30- 8.30* மணிக்கிடையே உணவு வழங்க வேண்டும். விசேட காரணங்களுக்காக அன்றாடம் உணவு வழங்கும் நேரம் மாற்றம் செய்யப்படுவதாயின் அது தொடர்பில் வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரிடம் முன்கூட்டியே அனுமதி பெற்றுக் கொள்ளப்படல் வேண்டும். விசேட தினமொன்றில் மாத்திரம் அவ்வாறே நேரம் மாற்றம் செய்யப்படும் பட்சத்தில் அது தொடர்பில் அதிபர் சம்பவத் திரட்டுப் புத்தகத்தில் பதிவிடுவது போதுமானது.

3.2 உணவு வழங்குவதற்கான பொறுப்பு - கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பொறுப்புக்கள் இதற்கமைய பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கங்களைச் சாரும்.

3.2.1 அ) வேலைத்திட்டத்தை ஆரம்பிக்க முன்னர் வலயக் கல்விப் பணிப்பாளருடன் உடன்படிக்கையொன்றில் கைச்சாத்திடல் *(இணைப்பு 01)*
ஆ) உணவு தயாரிக்கும் இடம் தொடர்பில் பொதுச் சுகாதாரப் பரிசோதகரின் அறிக்கையையும் அதனுடன் இணைத்தல் *(இணைப்பு 04)*

3.2.2 உணவு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய மாணவர்களது எண்ணிக்கை தொடர்பான தகவல்கள், உணவு வழங்குவது தொடர்பிலான தகவல்கள் மற்றும் கிடைக்கப் பெறும் நன்கொடைப் பொருட்கள் மற்றும் நிதி உதவிகள் தொடர்பிலான தகவல்களை அறிக்கைப்படுத்தி முறையாக பேணுதல்.

3.2.3 உணவு தயாரிக்கும் பணிகள் பாடசாலையினுள் அல்லது பாடசாலைக்கு வெளியே குறிப்பிட்ட அடையாளம் காணப்பட்ட குழுவொன்றினூடாக மேற்கொள்ளப்படல் வேண்டும் என்பதுடன், அவ்வாறு அப் பணியில் ஈடுபடும் குழுவினரின் சுகாதார நிலைமைகள் தொடர்பில் அறிக்கைகள பேணுதல்

3.2.4 உணவு தயாரிக்கும் பணிகள் பாடசாலையினுள் மேற்கொள்ளப்படும் பட்சத்தில் அப் பணியில் ஈடுபடுத்தப்படும் நபர்கள் தொடர்பான தகவல்கள் பேணப்படல் மற்றும் பாடசாலைக்கு வெளியே மேற்கொள்ளப்படும் பட்சத்தில் அது தொடர்பில் முறையான நடைமுறைகளைப் பின்பற்றுதல் மற்றும் துணை உடன்படிக்கைகளில் கைச்சாத்திடல் *(இணைப்பு 01- I)* – இதற்காக தனி நபர்கள் அல்லது பெற்றோர் குழுக்கள், மகளிர் அமைப்புக்கள், கிராம அபிவிருத்திச் சங்கம் போன்ற அமைப்புக்களுடன் தேவைக்கேற்ப செயற்படல், துணை உடன்படிக்கைகளின் பிரதிகளை வலயக் கல்விப் பணிப்பாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

3.2.5 மாணவர்களுக்கு வழங்கப்படும் உணவு வேளையானது பண்புத்தரத்துடன் கூடியதும் சுகாதார பாதுகாப்பு மிக்கதும் ஆகும் என்பதை உறுதிப்படுத்துவதற்காக ஒரே பாடசாலையில் அல்லது ஒன்றிற்கு மேற்பட்ட பாடசாலைகளில் ஒரு வழங்குனர் உணவு வழங்கக்கூடிய உயர்ந்த பட்ச மாணவர் எண்ணிக்கையினை *200* இற்கு மட்டுப்படுத்துதல்.

3.2.6 அன்றாட கண்காணிப்புச் செயன்முறை தொடர்பில் திட்டங்களை வகுத்து நடைமுறைப்படுத்துதல்

4. அனைத்து பாடசாலைகளிலும் உணவுக் குழு முனைப்புடன் செயற்படவேண்டும் என்பதுடன், உணவின் பாதுகாப்பினை உறுதிப்படுத்துவதை உணவுக் குழுவினூடாக மேற்கொள்ளல். கல்வி

அமைச்சின் பாடசாலை சிற்றுண்டிச் சாலைகளை நடாத்திச் செல்வதற்குரிய 35/2015 சுற்றுநிருபத்திற்கமைய பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் உப குழுவொன்றாக பாடசாலை உணவுக் குழு, அதிபர் அல்லது அதிபரால் பெயரிடப்படும் பிரதி அதிபர் ஒருவரது தலைமையில் செயற்படவேண்டும் என்பதுடன் அதன் கட்டமைப்பு கீழ்வருமாறு அமைதல் வேண்டும்.

4.1. கட்டமைப்பு

4.1.1. அதிபர்/ பிரதி அதிபர் (குழுத் தலைவர்)

4.1.2. பாடசாலை சுகாதார மேம்பாட்டு நிகழ்ச்சித்திட்டத்திற்குப் பொறுப்பான ஆசிரியர்

4.1.3. வேறு ஆசிரியர் ஒருவர்

4.1.4. பாடசாலை உரித்தாகும் பிரதேசத்தின் பொதுச் சுகாதார பரிசோதகர்

4.1.5. பாடசாலை மாணவர் சுகாதாரக் கழக உறுப்பினர் ஒருவர்

4.1.6. பாடசாலை சுற்றாடல் குழு உறுப்பினர் ஒருவர்

4.1.7. பாடசாலை பழைய மாணவர் சங்க பிரதிநிதி ஒருவர்

4.1.8. பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் பிரதிநிதி ஒருவர்

4.1.9. பாடசாலையின் சிரேஷ்ட மாணவர் தலைவர்/ தலைவி அல்லது வேறு மாணவர் தலைவர்/ தலைவி

4.1.10. பாடசாலை நுகர்வோர் வட்ட உறுப்பினர் ஒருவர்

குழுவின் தலைவருடன், மேற்படி உறுப்பினர்கள் ஆகக் குறைந்தது ஆறு பேர் இக் குழுவில் உள்ளடங்கியிருத்தல் வேண்டும். பொதுச் சுகாதாரப் பரிசோதகரை குழுவில் உள்ளடக்குவது மிகவும் பொருத்தம் என்பதுடன், அவ்வாறில்லை எனின் பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரது ஆலோசனை மற்றும் வழிகாட்டல்களை மூன்று மாதங்களுக்கு ஒரு முறையேனும் கட்டாயமாக பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.

4.2. பாடசாலை உணவுக் குழு கீழ்வரும் பணிகளை மேற்கொள்ள வேண்டும் என எதிர்பார்க்கப்படுகின்றது.

4.2.1. உணவு வழங்குதல் தொடர்பில் அன்றாடம் பரிசோதித்தல் (இணைப்பு 05)

4.2.2. உணவு பாதுகாப்பானது என்பதை உறுதிப்படுத்துதல்.

4.2.3. சுகாதாரத்திற்கு கேடு விளைவிக்கும் அதிக எண்ணை, அதிக சீனி, செயற்கை சுவையூட்டிகள் மற்றும் நிறமூட்டிகளை உணவுகளுடன் கலப்பதற்கு இடமளிக்காதிருத்தல்.

4.2.4. பாடசாலை சிற்றுண்டிச் சாலை சுற்றுநிருபத்திற்கமைய தடை செய்யப்பட்டுள்ள உணவுகளை ஊக்குவிப்பதிலிருந்து தவிர்ந்துகொள்ளல்.

4.2.5. நீர் மற்றும் சுகாதார வசதிகளின் பண்புத்தரம் தொடர்பில் ஆராய்ந்து உரிய வசதிகளை வழங்குதல்.

5. உணவு தயாரிக்கும் இடத்தின், தயாரிக்கும் செயன்முறையின், விநியோகிக்கும் செயன்முறையின் பொருத்தப்பாட்டினை உறுதிப்படுத்துதல்

5.1. பாடசாலையினுள் அல்லது வெளியே உணவு தயாரிக்கும் இடம், மூலப் பொருட்களை களஞ்சியப்படுத்தும் இடம் மற்றும் உணவு தயாரிக்கும் விதத்தைப் பரிசோதித்து அதன் சுகாதார பாதுகாப்பு தொடர்பில் உடன்படிக்கையில் கைச்சாத்திட முன்னர் பொதுச் சுகாதாரப் பரிசோதகரின் அறிக்கையைப் பெற்றுக் கொள்ளல் (இணைப்பு 04)

5.2. ஆகக் குறைந்தது *06* மாதங்களுக்கு ஒரு தடவையேனும் உணவு தயாரித்தல் தொடர்பில் ஆராய்ந்து பார்த்து அவற்றின் சுகாதார பாதுகாப்பினை உறுதிப்படுத்துதல்.

5.3. உணவுக் குழு மற்றும் சுகாதார மேம்பாட்டுக் குழுவினால் உணவின் பாதுகாப்பு தொடர்பில் அடிக்கடி பரிசோதித்து உறுதிப்படுத்திக்கொள்ளல். *(இணைப்பு 15)*

5.4. உரிய வலயக் கல்வி அலுவலகத்தினால் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அலுவலகத்துடன் இணைந்து உணவு வேலைத்திட்ட மேற்பார்வை உத்தியோகத்தர்கள், உணவு வழங்கல் பணியில் ஈடுபடுவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டம் தொடர்பிலும் உணவினைப் பாதுகாப்பாக பேணுவது தொடர்பிலும் பயிற்சியொன்றை வருட ஆரம்பத்தில் வழங்குதல் மற்றும் அப் பயிற்சியைப் பெற்றுக் கொண்டவர்கள் தொடர்பில் அறிக்கைகளைப் பேணுதல். *(இணைப்பு 06)*

5.5. உணவு தயாரிக்கும் செயன்முறையின் போதும், உணவு விநியோகிக்கும் போதும் சுகாதார ரீதியில் பாதுகாப்பானது என பரிந்துரைக்கப்பட்ட பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை முறையாக பயன்படுத்துதல்.

5.6. வகுப்பாசிரியர்களது வழிகாட்டலின் கீழ் உணவு விநியோகிக்கும் பணியில் இயன்றளவில் உரிய வகுப்புக்களைச் சேர்ந்த மாணவர்களை ஈடுபடுத்துதல். அவ்வாறு முடியாத சந்தர்ப்பங்களில் உணவு வழங்குனர்களூடாக உணவினைப் பகிர்ந்தளித்தல். இதற்குப் புறம்பாக பெற்றோர் அல்லது வெளித் தரப்பினரை ஈடுபடுத்தாதிருத்தல்.

5.7. உணவு உட்கொண்டதன் பின்னர் உணவு விநியோகத்திற்காக பயன்படுத்தப்பட்ட உபகரணங்கள் மற்றும் பாத்திரங்களைச் சுத்தப்படும் பணியினை உணவு வழங்குனர்களைக் கொண்டு மேற்கொள்ளல்.

5.8. கழிவு முகாமைத்துவத்தை முறைப்படி மேற்கொள்ளல்.

6. பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய தகவல்களை முறையாக பேணுதல்.

6.1. அடிப்படைத் தகவல்கள்

6.1.1. வேலைத்திட்டம் ஆரம்பிக்க முன்னர் மாணவர்களது எண்ணிக்கை தொடர்பில் தகவல்களை முறையாக வழங்குதல். மாணவர் எண்ணிக்கைசார் தகவல்களை வலயக் கல்விப் பணிப்பாளர்கள் முறையாக தயாரித்து மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர்களூடாக மாகாண பிரதம செயலாளரிடம் அல்லது அவரால் அதிகாரமளிக்கப்பட்ட அதிகாரியிடம் உரிய அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல். *(இணைப்பு 07)* அவற்றின் பிரதிகளை கட்டாயமாக கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் பாடசாலைச் சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்குக் கிளைக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

6.1.2. தரம் ஒன்றிற்கு மாணவர்களை அனுமதிக்கும் பணிகள் தாமதிக்கும் பட்சத்தில் தரம் ஒன்றிற்குரிய மாணவர்களது தகவல்களை அதன் பின்னர் இற்றைப்படுத்தி சமர்ப்பிக்க வேண்டும் என்பதுடன், அப் பணியினை வருடத்தின் முதல் மாதத்திற்கான கொடுப்பனவினை செலுத்த முன்னர் நிறைவு செய்திருத்தல் வேண்டும்.

6.1.3. i. அன்றாட மாணவர் வரவு சாராம்ச அறிக்கை (வகுப்பு வரவுப் பதிவேட்டின் அடிப்படையில்) மற்றும் மாணவர்களது போஷாக்கு நிலைமை தொடர்பான அறிக்கைகளை (இணைப்பு 08) பாடசாலை மூலம் தவணைக்கு ஒரு தடவை தயாரித்து பேணுதல் மற்றும் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினால் இவ் வேலைத்திட்டத்திற்குரியதாக அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ள தகவல் முறைமையினுள் அவற்றை உள்ளீடு செய்தல்.

ii. பாடசாலையினால் அன்றாட வரவு , போஷாக்கு நிலைமை, கல்வி அடைவு மட்டம் தொடர்பில் தகவல்களை வருடாந்தம் வலயக் கல்வி அலுவலகங்களுக்கு அனுப்பிவைத்தல் மற்றும் இவ் வேலைத்திட்டத்திற்குரியதாக அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ள தகவல் முறைமையினுள் அவற்றை உள்ளீடு செய்தல்.

iii. வலய மற்றும் மாகாண மட்ட சாராம்ச அறிக்கைகளைத் தயாரித்து நிதி ஆணைக்குழு மற்றும் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்கு கிளைக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

6.1.4. உணவு தயாரிக்கும் பணியுடன் தொடர்புபடுபவர்களது பெயர், முகவரி, சுகாதார நிலைமை தொடர்பிலான தகவல்களை தொடர்ச்சியாக பாடசாலைகளில் பராமரித்தல், துணை உடன்படிக்கைகளில் கைச்சாத்திட்டு பாடசாலைக்கு வெளியே உணவு தயாரிக்கும் சந்தர்ப்பங்களில் அவர்களது வங்கிக் கணக்கு விபரங்களையும் மேற்படி தகவல்களுக்கு மேலதிகமாக பேணுதல் மற்றும் உரிய தரப்பினருக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

6.2. நிதிசார் தகவல்கள்

6.2.1. ஒவ்வொரு மாதமும் 05ம் திகதிக்கு முன்னர் மாதாந்த செலவு அறிக்கையினை பாடசாலைகள் வலயக் கல்வி அலுவலகங்களுக்கு சமர்ப்பித்தல் (இணைப்பு 09)

6.2.2. ஒவ்வொரு மாதமும் 10ம் திகதிக்கு முன்னர் வலயக் கல்வி அலுவலகங்களால் மாகாணப் பாடசாலைகள் மற்றும் தேசிய பாடசாலைகளது செலவுகளை உறுதிப்படுத்துதல், மாதாந்த செலவுகளுக்கான நிதியினை பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்திற்கு அல்லது பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் இணக்கப்பாட்டுடன் துணை உடன்படிக்கையில் கைச்சாத்திட்டுள்ள உணவு வழங்குனர்களுக்கு வழங்குதல் மற்றும் சாராம்சப்படுத்தி தயாரிக்கப்பட்ட மாதாந்த செலவு அறிக்கைகளை வலயக் கல்விப் பணிப்பாளர்கள் மாகாணப் பிரதம செயலாளருக்கும் பிரதியொன்றுடன் மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல் (இணைப்பு 10)

6.2.3. மாதாந்த செலவு அறிக்கைகளை வலய மட்டத்தில் சாராம்சப்படுத்தி ஒவ்வொரு மாதமும் 15ம் திகதியன்று மாகாணக் கல்வித் திணைக்களத்திலிருந்து மாகாண பிரதம செயலாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல் வேண்டும். குறித்த அறிக்கையின் பிரதியொன்றை மாகாண பிரதம செயலாளரூடாக கல்வி, உயர் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்குக் கிளைக்கும், மாகாண சபை விடயத்திற்குப் பொறுப்பான அமைச்சின் செயலாளருக்கும், நிதி ஆணைக்குழுவின் செயலாளருக்கும், தேசிய பாதீட்டுத் திணைக்களத்தின் பணிப்பாளர் நாயகத்திற்கும், திறைசேரி செயற்பாடுகள் திணைக்கள பணிப்பாளர் நாயகத்திற்கும் அனுப்பிவைத்தல் (இணைப்பு 11)

6.2.4. வலய மட்டத்தில் உரிய உத்தியோகத்தர்கள், பாடசாலைகளுக்குரிய மாதாந்த செலவு அறிக்கைகளை இவ் வேலைத்திட்டத்திற்குரிய தகவல் முறைமையினுள் உள்ளீடு செய்ய வேண்டும் என்பதுடன், மாகாணக் கல்வித் திணைக்களத்தின் குறித்த விடயப் பொறுப்பு உத்தியோகத்தர் அவற்றை சரிபார்த்து உறுதிப்படுத்துதல்.

7. பொறுப்புக்கள் முறையாக கையளிக்கப்பட்டிருத்தல் மற்றும் பொறுப்புக்களை வகித்தல்.

7.1. ஒவ்வொரு பாடசாலைகளதும் பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தினூடாக பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்துதல் மற்றும் உரிய தகவல்களைப் பேணுதல்.

7.2. உணவுக் குழுவினை முனைப்புடன் செயற்படுத்துதல் மற்றும் அவர்களூடாக பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தைக் கண்காணித்தல் மற்றும் அறிக்கைகளைப் பேணுதல்.

7.3. பாடசாலை மட்டத்தில் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குப் பொறுப்பான ஆசிரியர் ஒருவரை நியமித்தல் மற்றும் வேலைத்திட்டத்திற்குரிய தகவல்களை முறையாக பேணுதல்

7.4. i. வலய மட்டத்தில் வேலைத்திட்டத்திற்குப் பொறுப்பான பிரதி/ உதவிக் கல்விப் பணிப்பாளர் ஒருவரை நியமித்திருத்தல் மற்றும் வேலைத்திட்டத்தை கண்காணித்தல், மேற்பார்வை செய்வதல் தொடர்பான பொறுப்புக்களை வகித்தல்

ii. வலய மட்டத்தில் ஒவ்வொரு *10* பாடசாலைகளுக்கும் ஒருவர் வீதம் தொடர்ச்சியாக மதிப்பீட்டுப் பணிகளில் உதவுவதற்காக உத்தியோகத்தர்களை நியமித்தல் *(இணைப்பு 12)*

7.5. பாடசாலைகளால் வலயக் கல்வி அலுவலகங்களுக்கு சமர்ப்பிக்கப்படும் மாதாந்த செலவு அறிக்கைகளை உள்ளடக்கி தகவல் கோவை ஒன்றைப் பேணுதல் மற்றும் கொடுப்பனவுகளை செலுத்தியதன் பின்னர் அவை தொடர்பான சரியான அறிக்கைகளைப் பேணுதல்.

7.6. மாகாண மற்றும் வலய மட்டத்தில் நியமிக்கப்படும் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குப் பொறுப்பான பிரதி/ உதவிக் கல்விப் பணிப்பாளர்கள் இவ் வேலைத்திட்டத்தின் கண்காணிப்பு, மதிப்பீடு மற்றும் ஒருங்கிணைப்புச் செயற்பாடுகளை முறையாக மேற்கொள்ளல்.

7.7. வலய, மாகாண மட்டத்தில் பாடசாலை வேலைத்திட்டத்திற்கு ஒத்துழைப்பு வழங்குவதற்காக அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்/ முகாமைத்துவ சேவை உத்தியோகத்தர் ஒருவரை நியமித்தல்.

7.8. கோட்டத்திற்குப் பொறுப்பான பிரதி/ உதவிக் கல்விப் பணிப்பாளர் பாடசாலைகளை மேற்பார்வை செய்யும் போது உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டம் தொடர்பிலும் கண்காணித்தல் மற்றும் ஒரு பாடசாலைத் தவணைக்கு ஒரு தடவை அதற்குரிய கண்காணிப்பு அறிக்கைகளை வலயக் கல்விப் பணிப்பாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல். கோட்ட மட்டத்தில் தொடர்ச்சியான கண்காணிப்புப் பணிகளை மேற்கொள்வதை இலகுபடுத்துவதற்காக அபிவிருத்தி உத்தியோகத்தர்/ முகாமைத்துவ சேவை உத்தியோகத்தர் ஒருவரை நியமித்தல். கோட்ட மட்டத்தில் இவ் வேலைத்திட்டத்திற்குரிய தகவல்களை சேகரித்து வைத்திருத்தல்

7.9. மாகாண மற்றும் வலய மட்டத்தில் மேற்கொள்ளப்படும் வெளிவாரி மேற்பார்வைப் பணிகளின் போது பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் தொடர்பிலும் மேற்பார்வை செய்தல்.

7.10. தேசிய மட்டத்தில் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் பாடசாலை சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்கு கல்விப் பணிப்பாளரின் பொறுப்பின் கீழ் இவ் வேலைத்திட்டத்தை கண்காணித்தல், மதிப்பீடு செய்தல் மற்றும் ஒருங்கிணைப்பு செய்தல்.

7.11. ஒவ்வொரு மட்ட உத்தியோகத்தர்களதும் பொறுப்புக்கள் மற்றும் வகைகூறல் தொடர்பில் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரசின் போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய ஆலோசனைக் கையேட்டில் உள்ளடக்கப்பட்டுள்ளவாறு எழுத்து மூலமாக உரிய உத்தியோகத்தர்களுக்கு வழங்குதல்.

8. பாடசாலை செல்லும் வயதுடைய சிறுவர்களது நாளாந்த வலு (கெலரி) மற்றும் போஷாக்குக் கூறுகளின் தேவைகளை நிறைவேற்றும் வகையில் பண்புத்தரத்துடன் கூடிய மற்றும் அளவான உணவைவழங்குதல்.

8.1. நாளாந்த கலரி மற்றும் போஷாக்கு கூறுகளின் தேவையில் *1/3* ஐப் பூர்த்தி செய்யும் வகையில் உணவு வகைகளைத் திட்டமிட்டு வழங்குதல்.

8.2. சுகாதாரம் மற்றும் வெகுசன ஊடக அமைச்சு மற்றும் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் பரிந்துரைகள் கிடைக்கப் பெற்ற சந்தர்ப்பங்களில் உரியவாறு வலுவூட்டப்பட்ட அரிசி அல்லது வேறு உணவு மூலப் பொருட்களை பாடசாலை உணவில் பயன்படுத்த நடவடிக்கையெடுத்தல். அத்தகைய சந்தர்ப்பங்களில் சனத்தொகை மற்றும் புள்ளிவிபரவியல் திணைக்களத்தினால் உணவுப் பொருட்களுக்காக கணிப்பிடப்பட்டுள்ள விலைகளின் அடிப்படையில் ஒரு மாணவருக்கு நாளாந்த உணவு வேளைக்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ள தொகையில் கழிக்கப்பட வேண்டிய நிதிப் பெறுமானம் தொடர்பில் அறியத்தரப்படும்.

8.3. சுகாதாரம் மற்றும் வெகுசன ஊடக அமைச்சின் பரிந்துரையின் படி கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளரால் வழங்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பட்டியல் சாராம்சத்திற்கமைய (இணைப்பு 13-1) உணவு வேளைகளை தயாரித்து வழங்குதல். பாடசாலை உணவுப் பட்டியல்களை தயாரிப்பது தொடர்பில் உரியவாறு பயிற்றப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் இருக்கும் சந்தர்ப்பத்தில், பிரதேச ரீதியிலான தேவைகளின் அடிப்படையில் கலரித் தேவையின் 1/3 மற்றும் போஷாக்குக் கூறுகளின் தேவையில் 1/3 பூர்த்தி செய்யப்படும் வகையில் உணவுப் பட்டியலில் மாற்றங்களை செய்ய முடியும் என்பதுடன், அதனை பாடசாலை உணவுக் குழுவின் பரிந்துரைக்கமைய தயாரித்தல், மற்றும் வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல். அத்தகைய சந்தர்ப்பங்களில் உணவு வகைகள் மற்றும் போஷாக்கு தரம், தினசரி போஷாக்குத் தேவைகளை நிறைவேற்றும் வகையில் உணவு பட்டியல் தொடர்பான தகவல்களை சம்பவத் திரட்டுப் பதிவேட்டில் பதிவிடல்.

8.4. மாற்றீட்டு உணவுப் பட்டியல் (இணைப்பு 13-11) மற்றும் உணவு வகைகள் தொடர்பான தகவல்களை (இணைப்பு 13-111) பயன்படுத்தி பாடசாலை உணவுக் குழுவினால் இணைப்பு 13-1 இல் உள்ளடக்கப்பட்டுள்ள உணவுகளின் மாதிரி சாராம்சத்திற்கமைய ஒவ்வொரு வாரமும் வெள்ளிக்கிழமைகளில், அதற்கு அடுத்த வார நாட்களுக்குரிய உணவுப் பட்டியல்களைத் தயாரித்து உணவு வழங்குனர்களுக்கு வழங்குதல் மற்றும் பாடசாலை மட்டத்தில் குறித்த உணவுப் பட்டியல்களைக் காட்சிப்படுத்துமாறு வழிப்படுத்தல்

8.5. சுகாதாரத்திற்கு கேடு விளைவிக்கும் அதிக எண்ணை, அதிக உப்பு, அதிக சீனி, செயற்கை சுவையூட்டிகள், செயற்கை நிறமூட்டிகள் உள்ளடங்கிய உணவு வகைகளை ஊக்குவிக்காதிருத்தல்.

8.6. 1980ம் ஆண்டு இலக்கம் 26 உடைய உணவுச் சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கமையவும், 2003 ம் ஆண்டு இலக்கம் 09 உடைய நுகர்வோர் செயற்பாடுகள் தொடர்பான சட்டம் மற்றும் விதிமுறைகளுக்கு அமையவும் வேலைத்திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்துதல்

8.7. வருடத்தின் முதல் இரண்டு மாதங்களில் அனைத்து பாடசாலைகளுக்கும் உரியதாக உணவின் பாதுகாப்பு தொடர்பில் உறுதிப்படுத்தி பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கையினைப் பெற்றுக் கொள்ளல் (இணைப்பு 14) ஆகக் குறைந்தது ஆறு மாதங்களுக்கு ஒரு முறையேனும் குறித்த நிலைமைகளை இற்றைப்படுத்திக் கொள்வதை உறுதி செய்தல்.

8.8. அன்றாடம் வழங்கப்படும் உணவு வகைகள் தொடர்பில் கண்காணிப்பு அறிக்கைகளை வகுப்பு மட்டத்தில் பேணுதல்

8.9. மாணவர், மாணவியருக்கு உணவு வழங்க முன்னர் உணவுக் குழுவினால் அன்றாடம் வழங்கும் உணவின் அளவு மற்றும் பண்புத்தரத்தை உறுதிப்படுத்துதல்.

9. நிதி செலவு செய்தல்.

தற்போதுள்ள உணவு விலைகளுக்கமைய சனத்தொகை மற்றும் புள்ளிவிபரவியல் திணைக்களத்தினால் ஒரு மாணவனுக்கு தினசரி உணவு வேளைக்கான தொகை தொடர்பில் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சிற்கு பரிந்துரை வழங்கப்படும். அதற்கமைய ஒவ்வொரு வருடமும் ஆரம்பிக்க முன்னர் ஒரு மாணவருக்கு தினசரி உணவு வேளை ஒன்றிற்காக

ஒதுக்கப்படும் தொகை மற்றும் பல்வேறு நாடுகள் மற்றும் (உள்நாட்டு/ சர்வதேச) நிறுவனங்களூடாக நன்கொடையாக கிடைக்கப் பெறும் பொருட்களின் அளவிற்கமைய குறைக்கப்பட வேண்டிய தொகை, ஆகியன தொடர்பில் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளரது கையொப்பத்துடன் கூடிய கடிதம் மூலம் உரிய தரப்பினர்கள் அறியப்படுத்தப்படுவர்.

9.1. வருட ஆரம்பத்தில் உடன்படிக்கையில் கைச்சாத்திட்ட பின்னர் நிதிக் கஷ்டங்களை எதிர்நோக்கும் பாடசாலைகளின் பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கங்களுக்கு பாடசாலை உணவு வேலைத்திட்டத்திற்கு அவசியமான மாதாந்த செலவின் 50% சதவீதமான தொகையை முற்பணமாக வழங்குதல்

9.2. மாதாந்த செலவு அறிக்கைகளை வலயக் கல்வி அலுவலகங்களுக்கு சமர்ப்பித்த பின்னர் பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்திற்கு உரிய செலவுகளை திருப்பிச் செலுத்துதல் மற்றும் வருடத்தின் இறுதி மாதத்தில் முற்பணத்தை மீள வழங்குதல்

9.3. மாணவர்களது நாளாந்த வரவு 90% அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட சந்தர்ப்பங்களில் மொத்த கொடுப்பனவின் 100% ஐயும், நாளாந்த வரவுக்கமைய வரவு 89% அல்லது அதற்கு குறைவான சந்தர்ப்பங்களில் மொத்த கொடுப்பனவின் 90% ஐயும் வழங்குதல். (பாடசாலைகளில் மாணவர் வரவு ஒரு குறிப்பிட்ட மட்டத்திற்குட்பட்டு கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினால் ஏதேனும் ஒரு காரணத்திற்காக வரையறுக்கப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில் உணவு தயாரிப்பவர்களுக்கு அது தொடர்பில் முன்கூட்டியே அறியப்படுத்தப்பட்டிருப்பின் தினசரி மாணவர் வரவு கணிப்பிடப்படவேண்டிய, பாடசாலைக்கு வருகை தருவதற்கு அச் சந்தர்ப்பத்தில் அனுமதிக்கப்பட்ட மாணவர் எண்ணிக்கைக்கு அமைவாகவாகும்)

9.4. உரிய உணவுப் பட்டியலுக்கு அமைவாக உணவு வழங்குவது கட்டாயம் என்பதுடன், அவ்வாறு வழங்காத நாட்களில் கொடுப்பனவு செலுத்தப்படலாகாது

10. தகவல் முறைமையினை இற்றைப்படுத்தி பேணுதல்.

10.1 கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினால் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரியதாக தகவல்களை உள்ளீடு செய்யும் செயன்முறையொன்று அறிமுகம் செய்துவைக்கப்பட்டுள்ளது

10.2 தகவல்களை பேணுவதற்காக பாடசாலை மட்டத்தில் நியமிக்கப்பட்டுள்ள தரவு உத்தியோகத்தர் அல்லது பொறுப்புக்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஆசிரியரூடாக அறிமுகம் செய்துவைக்கப்பட்டுள்ள தகவல் முறைமைக்கு பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் தொடர்பிலான தரவுகளை சரியாக உள்ளீடு செய்தல்.

10.3 தகவல்களைப் பேணுவதற்காக வலய மட்டத்தில் நியமிக்கப்பட்டுள்ள உத்தியோகத்தர்களூடாக பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கு பொறுப்பு வகிக்கும் உத்தியோகத்தரது உதவியுடன் பாடசாலை மட்டத்தில் உள்ளீடு செய்யப்பட்டுள்ள தகவல்களை சரிபார்த்து உறுதிப்படுத்துதல் மற்றும் தேவையான தரவுகளை உள்ளீடு செய்தல்.

10.4 தகவல்களை பேணுவதற்காக மாகாண மட்டத்தில் நியமிக்கப்பட்டுள்ள உத்தியோகத்தர்களூடாக பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கு பொறுப்பு வகிக்கும் உத்தியோகத்தரது உதவியுடன் தமது மாகாணத்திற்குரியதாக உள்ளீடு செய்யப்பட்டுள்ள தகவல்களை சரிபார்த்து உறுதிப்படுத்துதல், தேவையான தரவுகளை உள்ளீடு செய்தல் மற்றும் அறிக்கைகளை தயாரித்தல்.

10.5 தரவு முகாமைத்துவக் கிளையின் உத்தியோகத்தர்களூடாக கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் பாடசாலை சுகாதாரம் மற்றும் போஷாக்கு கிளையின் உத்தியோகத்தரது உதவியுடன் தகவல் முறைமையினுள் உள்ளீடு செய்யப்பட்டுள்ள

தகவல்களை சரிபார்த்து உறுதிப்படுத்துதல் மற்றும் அறிக்கைகளைத் தயாரித்து உரிய பிரிவுகளுக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

11. **பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திற்குரியதாக கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஆவணங்களை பாடசாலைகளில் முறையாக பேண வேண்டும்.**

11.1. பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்க உடன்படிக்கைகள் மற்றும் துணை உடன்படிக்கைகள்

11.2. மாதாந்த நிதி அறிக்கைகள்

11.3. போஷாக்கு நிலைமை தொடர்பான அறிக்கை

11.4. உத்தியோகத்தர்களது கண்காணிப்புக் குறிப்புப் புத்தகம்

11.5. பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரின் கண்காணிப்புக் குறிப்புப் புத்தகம்

11.6. பாடசாலை உணவுக் குழு அறிக்கைகள்

11.7. நாளாந்தம் உணவு வழங்குவது தொடர்பில் வகுப்பு மட்டக் குறிப்புக்கள்

11.8. நாளாந்த உணவுகளின் பண்புத் தரம் மற்றும் அளவு தொடர்பான அறிக்கைகள்

11.9. பாடசாலைக்கு நன்கொடையாக கிடைக்கப் பெறும் பொருட்கள் மற்றும் உபகரணங்கள் தொடர்பான அறிக்கைகள்

12. பாடசாலை மாணவர்களதும் பாடசாலை சமூகத்தினரதும் போஷாக்கினை மேம்படுத்துவதற்காக நிகழ்ச்சித்திட்டங்கள்-

12.1. நிகழ்ச்சித்திட்டங்களைத் திட்டமிடும் போது சுகாதாரம் மற்றும் வெகுசன ஊடக அமைச்சு, பல்கலைக்கழகங்கள் (மருத்துவ பீடங்கள், விவசாய பீடங்கள் மற்றும் போஷாக்கு தொடர்பான பீடங்கள்) விவசாயம், கால்நடை, காணி மற்றும் நீர்ப் பாசன அமைச்சு, ஆயுர்வேத திணைக்களம், தேசிய கல்வி நிறுவகம் போன்ற அரச நிறுவனங்களின் தொழில்நுட்ப உதவிகளைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.

12.2. நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்தும் போது தேவையான நிதிசார் மற்றும் தொழில்நுட்ப உதவிகளைப் பெற்றுக் கொள்வதற்காக ஐக்கிய நாடுகளின் உலக சுகாதார ஸ்தாபனம், ஐக்கிய நாடுகளின் உலக உணவு நிகழ்ச்சித்திட்டம், ஐக்கிய நாடுகளின் உணவு மற்றும் விவசாய அமைப்பு போன்ற சர்வதேச அமைப்புக்களதும், அது தொடர்பாக செயற்படும் அரச சார்பற்ற நிறுவனங்களதும் ஒத்துழைப்பினைப் பெற்றுக் கொள்ளும் போது அது தொடர்பில் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினூடாக ஒருங்கிணைப்புச் செய்தல் மற்றும் அறிக்கைகளைப் பேணுதல்.

12.3. பாடசாலை மட்டத்தில் நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்தும் போது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அலுவலகம் மற்றும் பிரதேசத்திற்கான விவசாயம், கால்நடை உற்பத்தி மற்றும் சுகாதாரம், ஆயுர்வேதம் போன்ற நிறுவனங்களது வளப் பங்களிப்பினை பெற்றுக் கொள்ளல்.

12.4. பாடசாலை மாணவர்களுக்கு போஷாக்கு தொடர்பில் விசேட நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை பாடசாலை சுகாதார மேம்பாட்டுக் குழுக்களூடாக ஒவ்வொரு பாடசாலைத் தவணையிலும் நடைமுறைப்படுத்துதல்.

12.5. பாடசாலை ஆசிரியர்கள் மற்றும் பெற்றோருக்கு போஷாக்குத் தொடர்பில் விசேட நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை ஒவ்வொரு பாடசாலைத் தவணைகளிலும் ஆசிரியர் பெற்றோர் கூட்டங்களுடன் இணைந்ததாக நடைமுறைப்படுத்துதல்.

13. முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டங்களை நடாத்துதல்.

பாடசாலை, வலயம், மாகாணம் மற்றும் தேசிய மட்டத்தில் உரிய காலப் பகுதிகளில் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டங்கள் நடாத்தப்படல் வேண்டும்.

13.1. பாடசாலை மட்டம் -

அதிபரது தலைமையில் ஒவ்வொரு பாடசாலைத் தவணையிலும் ஒரு தடவை, உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டம் தொடர்பில் முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டத்தை நடாத்துதல் மற்றும் அறிக்கையினை வலயக் கல்வி அலுவலகத்திற்கு அனுப்பிவைத்தல். பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்க கூட்டத்தின் நிகழ்ச்சிநிரலின் ஒரு அங்கமாக பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரசின் போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தை உள்ளடக்குவதற்கு தேவையான நடவடிக்கைகளை எடுத்தல்.

13.2. வலய மட்டம் -

வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரது தலைமையில் ஒவ்வொரு பாடசாலைத் தவணையிலும் ஒரு தடவை பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கான முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டத்தை நடாத்துதல் மற்றும் அறிக்கையினை மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர் மற்றும் மாகாணக் கல்விச் செயலாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

13.3. மாகாண மட்டம் -

மாகாண பிரதம செயலாளரது தலைமையில் ஒவ்வொரு பாடசாலைத் தவணையிலும் ஒரு தடவை பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கான முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டத்தை நடாத்துதல் மற்றும் அறிக்கையினை கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளர் மற்றும் நிதி ஆணைக்குழுவின் செயலாளருக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

13.4. தேசிய மட்டம் -

கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளரின் தலைமையில் ஒவ்வொரு பாடசாலைத் தவணையிலும் ஒரு தடவை பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கான முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டத்தை நடாத்துதல் மற்றும் அறிக்கையினை உணவுப் பாதுகாப்புத் தொழில்நுட்பக் குழு மற்றும் உரிய ஏனைய தரப்பினருக்கு அனுப்பிவைத்தல்.

13.5. விசேட கூட்டங்களை நடாத்துதல் – தேவைக்கேற்ப நடாத்துதல் மற்றும் உரிய தரப்பினருக்கு தெரியப்படுத்துதல்.

13.6. உணவுப் பாதுகாப்புக் குழுவின் பிரதிநிதித்துவம் – தேசிய, மாவட்ட, பிரதேச, கிராமிய மட்டங்களில் நடாத்தப்படும் உணவுப் பாதுகாப்புக் குழுவிற்கு உரிய மட்டத்தைச் சேர்ந்த பிரதிநிதி ஒருவர் கலந்துகொள்ளல் மற்றும் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் தொடர்பில் உரிய தகவல்களை வழங்குதல் மற்றும் தேவைக்கேற்ப அபிவிருத்தி நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்துதல்.

14. ஆராய்ச்சி மற்றும் ஆய்வுகளை மேற்கொள்ளல்.

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கு அரசினால் பாரியதொரு தொகை நிதி செலவு செய்யப்படுவதுடன், வேலைத்திட்டத்தின் குறிக்கோள்காளை அடையக் கூடிய விதம் தொடர்பில் வலய, மாகாண மற்றும் தேசிய மட்டத்தில் ஆய்வொன்றை

வருடாந்தம் செய்வது கட்டாயமாகும். அதன் போது கீழ்வரும் துறைகளுக்குரியதான தகவல்கள் வெளிப்படுத்தப்படல் வேண்டும்.

14.1 மாணவர் எண்ணிக்கைசார் தகவல்கள் – பாடசாலைக்கு அனுமதி, பாடசாலை வரவு மற்றும் பாடசாலையை விட்டு இடைவிலகல்

14.2 கல்விசார் அடைவு மட்டம் – தரம் 5 பெறுபேறு, க.பொ.த (சா.த) பெறுபேறு

14.3 போஷாக்கு நிலைமை – உரிய போஷாக்கு, குள்ளம்,மெல்லிய, அதிக எடை, உடல் பருமன், இயலுமான சந்தர்ப்பங்களில் இரத்தச் சோகை

14.4 பாடசாலை சுகாதார மேம்பாட்டு சான்றுப்படுத்தல் நிலைமை – வெண்கலம் (Bronze), வெள்ளி (Silver), தங்கம் (Gold)

14.5 நீர் மற்றும் சுகாதார வசதிகள் – பண்புத்தரம் மிக்க மற்றும் போதியளவு

14.6 உணவுப் பாதுகாப்பு

15. உணவு வேலைத்திட்டத்தினை நிலைபேறுடன் கூடிய வகையில் பேணுவதாற்காக "வீட்டுத் தோட்டத்திலிருந்து வகுப்பறைக்கு" (Home Grown School Feeding) நிகழ்ச்சித்திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்துதல்

15.1 பிராந்திய உணவு உற்பத்தியாளர்கள் தொடர்பான தகவல்களை சேகரித்தல்.

15.2 விவசாயம் மற்றும் கால்நடை உற்பத்திகளின் உணவு வகைகளுக்கமைய அளவு மற்றும் விலைகள் தொடர்பில் தகவல்களை கோவைப்படுத்துதல்.

15.3 பரிந்துரைக்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பட்டியல்களில் உள்ளடங்கியுள்ள உணவு வகைகளின் மிகுதி மற்றும் தட்டுப்பாடு தொடர்பில் தகவல்களை சேகரித்தல் மற்றும் மாற்றீட்டு உணவுகளாக பயன்படுத்தக்கூடிய உணவுகளை அடையாளம் காணல்.

15.4 உணவு உற்பத்தி நடைமுறைகளை செயற்படுத்துதல்.

15.5 வீட்டுத் தோட்டப் பயிர்ச் செய்கை மற்றும் பண்ணைகளை பராமரிக்கக்கூடிய இயலுமைக்கமைய நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்துதல்.

15.6 பாடசாலை உரித்தாகும் பிரதேசத்தின் கிராம அலுவலர் உட்பட கிராமிய பொருளாதார மறுமலர்ச்சி, உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் போஷாக்கு தொடர்பில் பல்வேறு துறையினரும் உள்ளடங்கிய குழுவுடன் ஒருங்கிணைப்புச் செய்வதனூடாக பாடசாலை போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தை தொடர்ச்சியாக நடாத்திச் செல்வதற்கு பல்வேறு துறையினரதும் ஒத்துழைப்பினைப் பெற்றுக் கொள்ளல்

15.7 வேலைத்திட்டத்தை வெற்றிகரமாக நடைமுறைப்படுத்துவதற்கு அவசியமான உட்கட்டமைப்பு வசதிகள், கருவிகள் மற்றும் ஏனைய வளங்களை பாடசாலை மட்டத்தில் ஏற்பாடு செய்துகொள்வதற்காக தனவந்தர்கள் மற்றும் நலன் விரும்பிகளது ஒத்துழைப்பினை முறையாக பெற்றுக் கொள்ளல்.

16. வெளித் தரப்பினரின் உதவிகளைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கு வெளி நிறுவனங்கள், அமைப்புக்கள், நபர்கள் அல்லது குழுக்கள் முன்வரும் சந்தர்ப்பங்களில் அவை பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய சுற்றுநிருபம் மற்றும் வழிகாட்டல்களுக்கு அமைவாக நடைமுறைப்படுத்தப்படல் வேண்டும். அவ்வாறே உரிய தகவல்களை மாகாணக் கல்விச் செயலாளர் மற்றும் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளருக்கு சமர்ப்பித்தல் வேண்டும்.

16.1 பாடசாலை மட்டத்திலான அனுசரணைகள் – வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல்

16.2 வலய மட்டத்திலான அனுசரணை – மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளரின் அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல்

16.3 மாகாண மட்ட அனுசரணை – மாகாண பிரதம செயலாளரின் அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.

16.4 தேசிய மட்ட அனுசரணை – கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளரின் அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.

அனுசரணைகளைப் பெற்றுக் கொள்வது தொடர்பான தகவல்களை கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளர், மாகாண பிரதம செயலாளர், மாகாணக் கல்விச் செயலாளர்களை அறியப்படுத்துவதற்காக தாமதமின்றி சமர்ப்பித்தல் வேண்டும். அவ்வாறே அது தொடர்பிலான தகவல்களை கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினூடாக அறிமுகப்படுத்தியுள்ள தகவல் முறைமையினுள் உள்ளீடு செய்தல் வேண்டும். அவ்வாறே எந்தவொரு சந்தர்ப்பங்களிலும் உற்பத்திகளை ஊக்குவித்தல் அல்லது சுகாதாரத்திற்கு கேடு விளைவிக்கும் நிறுவனங்களை பயன்படுத்தலாகாது, இவ்வாறாக அனுசரணையளிக்கும் நிறுவனங்கள், அனுசரணையளிக்கும் தன்மை தொடர்பில் தகவல்களை வலயம், மாகாணம் மற்றும் தேசிய மட்ட தகவல் முறைமையினுள் உள்ளீடு செய்தல் வேண்டும் என்பதுடன், அவை இரட்டிப்பாகாமால் இருப்பதை உறுதிசெய்து கொள்ள வேண்டும். அவ்வாறே பாடசாலை மட்டத்தில் மேற்கொள்ளப்படும் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தினது பொறுப்பும் பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தையே சாரும்.

17. உணவுப் பொருட்கள் நன்கொடையாக கிடைக்கும் சந்தர்ப்பங்களில் செயற்படல்

17.1 உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டத்திற்கு பல்வேறு தரப்பினரிடமிருந்தும் நன்கொடையாக உணவுப் பொருட்கள் கிடைக்கப் பெறும் சந்தர்ப்பங்களில் தினசரி உணவு வேளையொன்றிற்காக செலுத்தும் தொகையினையை உரிய அனுமதிக்கப்பட்ட அளவில் குறைத்து செலுத்துதல் வேண்டும்.

17.2 பாடசாலை மாணவர்காளுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கு நேரடியாக பாடசாலைகளுக்கு தொடர்ச்சியாக வெளித் தரப்பினரிடமிருந்து நன்கொடைகள் கிடைக்கப்பெறும் சந்தர்ப்பங்களில் அவற்றை ஊக்குவித்தல் மற்றும் அது தொடர்பில் கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் செயலாளரின்/ மாகாண பிரதம செயலாளரின் ஆலோசனைகள் மற்றும் அனுமதியைப் பெற்றுக் கொள்ளல்.

17.3 உணவு வகைகள் கிடைக்கப் பெறல், விநியோகித்தல் மற்றும் பாவனை தொடர்பில் பொருட் பதிவுப் புத்தகங்களை முறையாக பேணுதல் மற்றும் அறிக்கையிடல்.

18. உதவி நிகழ்ச்சித்திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்துதல்.

பாடசாலை மாணவர்களின் ஆரோக்கியமான நல்வாழ்வினை விருத்தி செய்வதற்காக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிகழ்ச்சித்திட்டங்களுடன் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தையும் உள்ளடக்கி நடைமுறைப்படுத்த எதிர்பார்க்கப்படுகின்றது.

18.1 பாடசாலை சுகாதார மேம்பாட்டு வேலைத்திட்டம்

18.2 பாடசாலை சிற்றுண்டிச்சாலை நிகழ்ச்சித்திட்டம்

18.3 பாடசாலை நீர் மற்றும் சுகாதார நிகழ்ச்சித்திட்டம்

இந்த வேலைத்திட்டத்தை நடைமுறைப்படுத்துவதற்கு அவசியமான வழிகாட்டல்கள் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய ஆலோசனைக் கையேட்டில் உள்ளடக்கப்பட்டுள்ளதுடன் அவற்றிற்கமைய செயற்படல் வேண்டும்.

நாலக கலுவெவ
செயலாளர்
கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சு

பிரதிகள் :- ஜனாதிபதி செயலாளர்
பிரதமர் செயலாளர்
செயலாளர் – நிதி, திட்டமிடல் மற்றும் பொருளாதார அபிவிருத்தி அமைச்சு
செயலாளர் – பொது நிர்வாக, மாகாண சபைகள் மற்றும் உள்ளூராட்சி அமைச்சு
செயலாளர் – சுகாதாரம் மற்றும் வெகுசன ஊடக அமைச்சு
செயலாளர் - விவசாயம், கால்நடை வளங்கள், காணி மற்றும் நீர்ப் பாசன அமைச்சு
செயலாளர் – கிராமிய அபிவிருத்தி, சமூக பாதுகாப்பு மற்றும் சமூக வலுவூட்டல் அமைச்சு
செயலாளர் -நிதி ஆணைக்குழு
கணக்காய்வாளர் நாயகம்
ஆயுர்வேத ஆணையாளர்- ஆயுர்வேத திணைக்களம்
பணிப்பாளர் நாயகம் – தேசிய கல்வி நிறுவகம்
அனைத்து மாகாண சபைகளதும் பிரதம செயலாளர்கள்
அனைத்து மாவட்ட செயலாளர்கள்
கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சின் அனைத்து கிளைகளுக்கும் பொறுப்பான பதவி நிலை உத்தியோகத்தர்கள்

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்
பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்துடனான உடன்படிக்கை - 20……

கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினூடாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தின் ………………………………………… மாகாணத்தின்……………………………… வலயத்தின் ……………………………… கோட்டத்தின் ……………………………… பாடசாலையின் …………………………………… தரத்தின்/ தரங்களின் …………………………… எண்ணிக்கையான மாணவர்களுக்கு கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளுக்குட்பட்டு உரிய நேரத்தில் உரிய உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்குவது தொடர்பில் செயற்படுவதற்கு ……………………………………………………… பாடசாலையின் ……………………………………………………… (பெயர் மற்றும் தே.அ.அ.இல) ஆகிய நான்……………………………………… வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் முன்னிலையில் உறுதியளிக்கின்றேன்.

தரம்	பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் பெயர், முகவரி, தொலைபேசி இலக்கம்	கடந்த வருடத்தில் 3 மாதங்களுக்கு மேல் வருகை தராத மாணவர்களது பெயர்களை நீக்கியதன் பின்னர் மாணவர் எண்ணிக்கை (உணவு வழங்குவதற்குரிய)	போஷாக்கு நிலை தொடர்பான தகவல்கள்		
			குள்ளம்	மெலிந்த	சரியான போஷாக்கு நிலையுடைய
1					
2					
3					
4					
5					

நிபந்தனைகள் :

1. காலை 7.30 முதல் 8.30 மணிக்கிடையே மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்குதல் மற்றும் விநியோக செயற்பாடுகளுக்கு உதவுதல்.
2. வழங்கப்படும் உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்குதல் மற்றும் வாரத்திற்கு 1 முட்டை வழங்குதல்.
3. உணவின் தூய்மை மற்றும் போஷாக்குத் தரம் தொடர்பில் கவனம் செலுத்துதல்
4. உரிய அளவில் உணவு வழங்குதல்.
5. சுகாதார பாதுகாப்பான முறையில் உணவு தயாரித்தல்.
6. 20...... வருடம் முழுவதும் உணவு வழங்குதல்.
7. ஒவ்வொரு நாளும் வழங்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பட்டியல், உணவின் பண்புத்தரம் மற்றும் அளவு தொடர்பில் உறுதிப்படுத்தல்.
8. ஒவ்வொரு மாதமும் செலவு விபரங்கள், உரிய ஆவணங்கள் மற்றும் வவுச்சர்களை அடுத்த மாதத்தின் 5ம் திகதிக்கு முன்னர் வலயக் கல்வி அலுவலகத்தில் சமர்ப்பித்தல்.
9. ஒவ்வொரு நான்கு மாதங்களுக்கும் ஒரு முறை உணவின் சுகாதார நிலை தொடர்பில் அறிக்கை ஒன்றை பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரிடமிருந்து பெற்றுக் கொள்ளல் மற்றும் உணவு வழங்குவதில் ஏதேனும் சிக்கல்கள் இருப்பின் அது தொடர்பில் வலயக் கல்வி அலுவலகத்திற்கு அறிவித்தல்.
10. உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டத்திற்குரிய கோவைகளை முறையாக பேணுதல்..

    (உணவு வழங்குனர்கள் மாறும் பட்சத்தில் வலயக் கல்வி அலுவலகத்திற்கு அறியத் தருவேன்)
11. உணவு உட்கொள்ள முன்னரும் பின்னரும் சவர்க்காரமிட்டு கைகளைக் கழுவுவதற்கு மாணவர்களை வழிப்படுத்துதல்.

பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரின் பரிந்துரை

……………………………………………… எனும் உணவு வழங்குனர் உணவு வழங்குவதற்காக பயன்படுத்தும் இடம் தொடர்பில் பரிசோதித்ததுடன் …………………………………… பாடசாலை மாணவர்களுக்க் உணவு வழங்குவது பொருத்தமாகும் எனப் பரிந்துரைக்கின்றேன்.

……………………………
பொதுச் சுகாதார பரிசோதகர்

பதவி முத்திரை

திகதி ……………………… ……………………………………… ……………………………………

அதிபரின் கையொப்பம்
(பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் தலைவர்/
பாடசாலை சுகாதார மேம்பாட்டுக் குழுவின் தலைவர்)

வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின்
கையொப்பம்

சாட்சிகள் : 1 .... (பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் செயலாளர்)
2 .... (பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் பொருளாளர்)

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் அதிபர் மற்றும் வழங்குனர்களுக்கிடையேயான உடன்படிக்கை - 20.....

கல்வி, உயர் கல்வி மற்றும் தொழிற் கல்வி அமைச்சினூடாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தின் .... மாகாணத்தின் .... வலயத்தின் .... கோட்டத்தின் .... பாடசாலையில் .... தரம்/ தரங்களின்................................ எண்ணிக்கையிலான மாணவர்களுக்கு கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளுக்குட்பட்டு உரிய நேரத்தில் உரிய உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்குவது தொடர்பில் செயற்படுவதாக .... முகவரியைச் சேர்ந்த ....(பெயர் மற்றும் தே.அ.அ. இல) ஆகிய நான் அதிபர் முன்னிலையில் உறுதியளிக்கின்றேன்.

நிபந்தனைகள்

1. காலை 7.30 முதல் 8.30 மணிக்கிடையே மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்குதல் மற்றும் விநியோக செயற்பாடுகளுக்கு உதவுதல்.
2. வழங்கப்படும் உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்குதல் மற்றும் வாரத்திற்கு 1 முட்டை வழங்குதல்.
3. உணவின் தூய்மை மற்றும் போஷாக்குத் தரம் தொடர்பில் கவனம் செலுத்துதல்
4. உரிய அளவில் உணவு வழங்குதல்.
5. சுகாதார பாதுகாப்பான முறையில் உணவு தயாரித்தல்.
6. 20...... வருடம் முழுவதும் உணவு வழங்குதல்.
7. ஒவ்வொரு மாதமும் செலவு விபரங்கள், உரிய ஆவணங்கள் மற்றும் வவுச்சர்களை அடுத்த மாதத்தின் 5ம் திகதிக்கு முன்னர் வலயக் கல்வி அலுவலகத்தில் சமர்ப்பித்தல்.
8. ஒவ்வொரு நான்கு மாதங்களுக்கும் ஒரு முறை உணவின் சுகாதார நிலை தொடர்பில் அறிக்கை ஒன்றை பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரிடமிருந்து பெற்றுக் கொள்ளல் மற்றும் உணவு வழங்குவதில் ஏதேனும் சிக்கல்கள் இருப்பின் அது தொடர்பில் வலயக் கல்வி அலுவலகத்திற்கு அறிவித்தல்.
9. உணவு வழங்கும் வேலைத்திட்டத்திற்குரிய கோவைகளை முறையாக பேணுதல்.
   (உணவு வழங்குனர்கள் மாறும் பட்சத்தில் வலயக் கல்வி அலுவலகத்திற்கு அறியத் தருவேன்.)
10. உணவு உட்கொள்ள முன்னரும் பின்னரும் சவர்க்காரமிட்டு கைகளைக் கழுவுவதற்கு மாணவர்களை வழிப்படுத்துதல்.

திகதி - ....

வழங்குனரின் கையொப்பம் அதிபரின் கையொப்பம் மற்றும் பதவி முத்திரை

சாட்சிகள் 1. .... / (ஆசிரியர் ஒருவர்) ....

2. .... பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்கத்தின் உறுப்பினர் ஒருவர்)

பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரின் பரிந்துரை

.... எனும் உணவு வழங்குனர் உணவு வழங்குவதற்காக பயன்படுத்தும் இடம் தொடர்பில் பரிசோதித்ததுடன் .... பாடசாலை மாணவர்களுக்க் உணவு வழங்குவது பொருத்தமாகும் எனப் பரிந்துரைக்கின்றேன்.

....

பொதுச் சுகாதார பரிசோதகர்

பதவி முத்திரை

கோட்டக் கல்விப் பணிப்பாளரின் பரிந்துரை

....

கோட்டக் கல்விப் பணிப்பாளர் (பதவி முத்திரை)

....

போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குப் பொறுப்பான பி.க.ப/ உ.க.பணிப்பாளரின் பரிந்துரை

....

போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குப் பொறுப்பான பி.க.ப/ உ.க.பணிப்பாளரின் பதவி முத்திரை

....

வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் அனுமதி

....

வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் (பதவி முத்திரை)

....

இணைப்பு - 02

<u>பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் - 20.....</u>
<u>மாகாண/ வலய ஒருங்கிணைப்பாளர்களை நியமித்தல்</u>

.... மாகாணக் கல்வித் திணைக்களத்தில்/ வலயக் கல்வி அலுவலகத்தில் சேவையாற்றும் .... ஆகிய தாங்கள் பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தின் ஒருங்கிணைப்பாளராக நியமிக்கப்பட்டுள்ளீர்கள் என்பதை மகிழ்ச்சியுடன் அறியத் தருகின்றேன்.

அவ்வாறே இவ் வேலைத்திட்டத்தை கண்காணிக்கும் போது கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள துறைகள் முறையாக நடைமுறைப்படுத்தப்படுகின்றனவா என்பது தொடர்பில் ஆராய்வதில் விசேட கவனம் செலுத்தப்படல் வேண்டும்.

- மாணவர் எண்ணிக்கையை சரிபார்த்தல்
- வழங்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்குதல்.
- உரிய நேரத்தில் உணவு வழங்குதல்.
- உணவு உட்கொள்ள முன்னரும் பின்னரும் சவர்க்காரமிட்டு கை கழுவுதல்.
- வேலைத்திட்டத்திற்குரியதாக பாடசாலையில் பேணப்படவேண்டிய ஆவணங்களை முறையாக பேணுதல்.
- வழங்கப்படும் உணவின் பண்புத் தரம் மற்றும் அளவு தொடர்பில் உறுதிப்படுத்துதல்.
- பாடசாலைச் சூழலை ஆரோக்கியமானதாக பேணுதல்.
- மாணவர்களிடையே சிறந்த உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் மற்றும் சுகாதார பழக்கவழக்கங்களை ஊக்குவித்தல்.
- சுகாதாரம் மற்றும் நீர் வசதிகள் போதியளவில் காணப்படல்/ சுத்தமாக இருத்தல் மற்றும் அவற்றின் பாவனையும் பராமரிப்பும்
- கழிவகற்றும் நடைமுறை

அத்துடன் வேலைத்திட்டத்தைக் கண்காணிக்கும் போது மேலே குறிப்பிடப்பட்ட துறைகள் முறையாக நடைமுறைப்படுத்தப்படுகின்றமை தொடர்பில் ஆராய்தல், வேலைத்திட்டத்தை கண்காணிப்பதற்கான திட்டங்களைத் தயாரித்தல், முன்னேற்ற மீளாய்வுக் கூட்டங்களை நடாத்துதல் மற்றும் அறிக்கைகளைப் பேணுதல், நிதி முன்னேற்ற அறிக்கைகளைத் தயாரிப்பதில் உதவுதல், அறிக்கைகளை உரிய திகதிக்கு தயாரித்து உரிய தரப்பினருக்கு அனுப்பிவைப்பதும் கட்டாயமாகும் என்பதுடன், வேலைத்திட்டம் நடைமுறைப்படுத்தப்படுவது தொடர்பில் ஆராய்ந்து பிரச்சனைகளை தீர்த்துக் கொள்ள நடவடிக்கையெடுத்தல், வேலைத்திட்டத்தை முறையாக நடைமுறைப்படுத்துவதற்கு அவசியமான ஆலோசனைகளை வழங்குதல் மற்றும் வழிகாட்டுதல், தற்போதுள்ள நிலைமை தொடர்பில் மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர் மற்றும் உரிய தரப்பினருக்கு தகவல்களை வழங்குதல், வலய/ மாகாண கண்காணிப்பு அறிக்கைகளை ஒவ்வொரு தவணையிலும் வழங்குதல், நிதி முன்னேற்றம் தொடர்பில் சாராம்ச அறிக்கையினை ஒவ்வொரு மாதமும் 20ம் திகதிக்கு முன்னர் கல்வி அமைச்சிற்கு வழங்குவதும் போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்குரிய அனைத்து தகவல்களையும் சுகாதார மேம்பாட்டு தரவு முறைமையில் உள்ளீடு செய்வதற்குரிய நடவடிக்கைகளை எடுப்பதும் தங்களது பொறுப்பாகும்.

....

வலய/ மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர்

திகதி :

இணைப்பு 03

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் - 20…..
உத்தியோகத்தர்களது கண்காணிப்பு அறிக்கை

மாதம் :- ……………………………………

உத்தியோகத்தரின் பெயர் :- ………………………………………………………………………………………

மாகாணத் திணைக்களம்/ கல்வி வலயம் :- ……………………………………………

பாடசாலைத் தவணை	திகதி	பரிந்துரைகள் மற்றும் அவதானிப்புக்கள்					
		கோவைகளைப் பேணுதல்.	மாணவர் எண்ணிக்கை சார் தகவல்கள் சரியானவையா	உணவு வழங்குதல் (பட்டியலுக்கமைய/ போதியளவில்/ பண்புத்தரம் மிக்கதாக)	பாடசாலை சூழல் ஆரோக்கியமானதாக உள்ளது/ சுகாதார பழக்க வழக்கங்களை ஊக்குவித்தல்.	சுகாதார பாதுகாப்பு மற்றும் நீர் வசதிகள் காணப்படல்/ அவற்றின் பாவனை/ பராமரிப்பு	அதிபருக்கு வழங்கப்பட்ட ஆலோசனைகள்

உத்தியோகத்தரின் கையொப்பம் :- ……………………………………………… பதவி முத்திரை

திகதி :

இணைப்பு 04

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்
பொதுச் சுகாதார பரிசோதகர்களுக்கான இடப் பரிசோதனை மாதிரிப் படிவம்

1. உணவு வழங்குனரின் பெயர் : ....
2. தனிப்பட்ட முகவரி : ....
3. அடையாள அட்டை இலக்கம் : .... 4. தொலைபேசி இலக்கம் : ....

1. ம் பகுதி – அமைவிடம் மற்றும் சூழல்	**நிலைமை**
1.1 வியாபாரத்திற்கு குறித்த இடத்தின் பொருத்தப்பாடு	பொருத்தம்/ பொருத்தமில்லை.
1.2 சுற்றுப்புறத்தின் தூய்மை மற்றும் அலங்காரம்	திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது
1.3 மாசடைந்த தன்மை	இல்லை/ ஆம்.
1.4 நாய்கள், பூனைகள் மற்றும் ஏனைய விலங்குகள்	இல்லை/ ஆம்.
1.5 புகை அல்லது வேறு பாதகமான நிலைமைகள்	இல்லை/ ஆம்.
2. ம் பகுதி -கட்டடம்	**நிலைமை**
2.1 கட்டடத்தின் தன்மை	நிரந்தரம்/ தற்காலிகம்
2.2 இட வசதிகள்	போதும்/ போதாது.
2.3 ஒளி மற்றும் காற்றோட்டம்	போதும்/ போதாது.
2.4 தரையின் முழுமைத் தன்மை	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
2.5 சுவர்களின் முழுமைத் தன்மை	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
2.6 சீலினின் முழுமைத்தன்மை	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது
2.7 பணியாளர்களுக்கு ஆபத்தான நிலைமைகள் காணப்படுகின்றன.	ஆம்/ இல்லை.
3. ம் பகுதி – உணவு தயாரிக்கும் இடம்	**நிலைமை**
3.1 சாதாரண சுத்தம்	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது
3.2 தூய்மைத் தன்மையை பாதுகாப்பதற்கான நுட்பங்கள்	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
3.3 ஈக்கள், எறும்புக்கள், கரப்பான் பூச்சிகள், எலிகள் மற்றும் ஏனைய தொற்றுகளைப் பரப்பக்கூடிய விலங்குகள்	ஆம் / இல்லை.
3.4 தரையின் பராமரிப்பு	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
3.5 சுவர்களின் பராமரிப்பு	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
3.6 சீலினின் பராமரிப்பு	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
3.7 அன்றாடம் சுத்தம் செய்யப்படுகின்றது	செய்யப்படுகின்றது/ செய்யவில்லை
3.8 மலசலகூடங்களால் மாசுபடும் அச்சுறுத்தல் காணப்படுகின்றது	ஆம் / இல்லை.
3.9 போதியளவு மூடிகளுடன் கூடிய கழிவுத் தொட்டிகள் காணப்படுகின்றன.	ஆம் / இல்லை.
3.10 வெற்றுப் பெட்டிகள்/ சாக்குகள் போன்ற அவசியமற்ற பொருட்கள் உள்ளன	ஆம் / இல்லை.
3.11 சுத்தப்படுத்தும் உபகரணங்கள்/ பொருட்கள் உள்ளனவா	ஆம் / இல்லை.
3.12 துர்நாற்றம் வீசுகின்றது	ஆம் / இல்லை.
3.13 கழிவு நீர் வடிகால்களில் திறந்த அமைப்பில் வழிந்தோடுதல் அல்லது இடத்திற்கிடம் ஒன்று சேரல்	ஆம் / இல்லை.
3.14 தொடர்பற்ற செயற்பாடுகளுக்காக இப் பிரதேசம் பயன்படுத்தப்படல்	ஆம் / இல்லை
3.15 உணவுப் பொருட்களை வெட்டுவதற்கு பிரத்தியேகமான பலகை/ கத்திகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.	ஆம் / இல்லை.

3.16 உணவு தயாரிப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்களின் சுத்தம்	திருப்திகரமானது. / பலவீனம்.
3.17 இடத்தின் அமைப்பு செயன்முறைக்கு	பொருத்தம்/ பொருத்தமில்லை
3.18 ஒளி மற்றும் காற்றோட்டம்	போதும்/ போதாது.
3.19 இடத்தின் கட்டுப்பாடு	நன்று/ திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
3.20 பல்வேறு செயற்பாடுகளுக்கும் பொருத்தமான வகையில் நீர் வழங்கப்பட்டிருத்தல்.	ஆம் / இல்லை.
3.21 பாதுகாப்பான உணவுப் பயன்பாட்டு முறைகளின் பாவணை	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
4. ம் பகுதி – உணவைக் களஞ்சியப்படுத்தல்	**நிலைமை**
4.1 களஞ்சிய வசதிகள் மற்றும் இடத்தின் கட்டுப்பாடு	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
4.2 மூலப் பொருட்களைக் களஞ்சியப்படுத்தல்	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
4.3 சமைக்கப்பட்ட/ பகுதியளவில் தயார் படுத்தப்பட்ட/ தயார் படுத்தப்பட்ட உணவுகளைக் களஞ்சியப்படுத்துதல்.	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
4.4 உரிய வெப்பநிலையில் உணவுகள் களஞ்சியப்படுத்தப்படுகின்றன.	ஆம் / இல்லை.
4.5 குளிர்சாதனப் பெட்டிகள்/ அதி குளிரூட்டிகளில் உணவு களஞ்சியப்படுத்தப்படல்	திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
4.6 உணவைக் களஞ்சியப்படுத்தும் போது அவை மாசுபடுவதை தடுப்பதற்காக எடுக்கப்பட்டுள்ள நடவடிக்கைகள்	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
5. ம் பகுதி - நீர் வழங்கல்	**நிலைமை**
5.1 நீர் மூலங்கள்	பாதுகாப்பானது/ பாதுகாப்பற்றது
5.2 நீரைக் களஞ்சியப்படுத்தும் முறை	திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
5.3 நீர் மாதிரி அறிக்கை (பக்ரீரியா, இரசாயன)	உண்டு/ இல்லை.
6 ம் பகுதி – கழிவு முகாமைத்துவம்	**நிலைமை**
6.1 மூடியுடன் கூடிய குப்பைத் தொட்டிகள் போதுமான அளவில் உள்ளன	ஆம்/ இல்லை.
6.2 குப்பைத் தொட்டிகள் மூடியால் மூடப்பட்டுள்ளன	ஆம் / இல்லை.
6.3 குப்பைத் தொட்டிகளின் சுத்தம் மற்றும் பராமரிப்பு	திருப்திகரமானது/ திருப்தியற்றது.
6.4 கழிவுகளை வகைப்படுத்தல்	செய்யப்படுகின்றது/ செய்யவில்லை
6.5 கழிவுகள் இறுதியாக அகற்றப்படும் இடம்	பாதுகாப்பானது/ பாதுகாப்பற்றது
6.6 கழிவு நீர் முகாமைத்துவம்	பாதுகாப்பானது/ பாதுகாப்பற்றது.
7 ம் பகுதி - உணவு தயாரிப்பவர்களது சுகாதார நிலைமை மற்றும் பயிற்சி	**நிலைமை**
7.1 தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்
7.2 பாதுகாப்பு உடைகளின் பாவணை	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
7.3 தொற்று நோய்கள்/ தோல் நோய்கள்	உள்ளன/ இல்லை.
7.4 சிறந்த சுகாதார பழக்க வழக்கங்கள்	பின்பற்றப்படுகின்றது/ பின்பற்றப்படவில்லை.
7.5 பணியாளர் தொடர்பில் சுகாதார/ மருத்துவ அறிக்கைகளைப் பேணுதல்.	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்.
7.6 பணியாளர்களது சுகாதார பயிற்சி தொடர்பில் அறிக்கைகளைப் பேணுதல்.	நன்று/ திருப்திகரமானது/ பலவீனம்

உத்தியோகத்தர்களது அவதானிப்புக்கள் மற்றும் முன்மொழிவுகள்

திகதி	அடையாளம் காணப்பட்ட பிரச்சனைகள்	பரிசோதித்த உத்தியோகத்தரின் பெயர்

பாடசாலை மாணவர்களுக்காக உணவு தயாரிக்கும் இடத்தைத் தயாரிக்கும் போது மேற்பார்வை செய்வதற்கு பங்கேற்ற உத்தியோகத்தர்கள்

தொடர் இல.	பெயர்	பதவி	கையொப்பம்
1			
2			
3			

<u>பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்</u>

<u>வழங்கப்படும் உணவு வேளைகளை நடைமுறைப்படுத்துதல் தொடர்பான நாளாந்த அறிக்கை - 20….</u>

தரம் :

பெயர் பட்டியலில் மாணவர் எண்ணிக்கை : -

மாதம் :

திகதி	நாளாந்த வரவு	வழங்கப்பட்ட உணவின் பட்டியல்	உணவு உட்கொள்ள முன்னரும் பின்னரும் கை கழுவுதல்	உணவின் பண்புத்தரம் (திருப்திகரமானது)	உணவு போதுமானது (ஆம்/ இல்லை)	ஆசிரியரின் கையொப்பம்	மேற்பார்வை உத்தியோகத்தரின் பெயர்	மேற்பார்வை உத்தியோகத்தரின் குறிப்பு (சுகாதாரம் மற்றும் கல்வி)	கையொப்பம்

உரிய உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்கப்படாத நாட்களின் எண்ணிக்கை :-

காரணம் :-

இணைப்பு 06

<u>பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்</u>

<u>உணவைப் பாதுகாப்பாக பேணுவது தொடர்பில் பயிற்சி நிகழ்வில் கலந்துகொண்டவர்கள்</u>

<u>பற்றிய அறிக்கை - 20....</u>

மாகாணம் - ....

வலயம் - ....

உணவு வேலைத்திட்டம் நடைமுறைப்படுத்தப்படும் பாடசாலைகளின் எண்ணிக்கை - ....

தொடர் இலக்கம்	பாடசாலை	பாடசாலை தொகை மதிப்பு இலக்கம்	பயிற்சி பெற்ற திகதி	பயிற்சி பெற்றவர்களது		
				பெயர்	முகவரி	தொலை பேசி இலக்கம்

திகதி - ....

வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் கையொப்பம் - ....

இணைப்பு - 07

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்
மாணவர் எண்ணிக்கை தொடர்பான தகவல்கள் - 20....

மாகாணம் : மாவட்டம் : கல்வி வலயம் :

போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்திற்கு பொறுப்பான உத்தியோகத்தர் : தொலைபேசி இலக்கம் :

தொடர் இலக்கம்	தொகை மதிப்பு இலக்கம்	பாடசாலையின் பெயர்																													கண்காணிப்பு உத்தியோகத்தரின் பெயர்
			1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		முழு மொத்தம்			
			பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	பெ	ஆ	மொத்தம்	
	மொத்தம்																															

வலயக் கல்விப் பணிப்பாளரின் கையொப்பம்

திகதி -

மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளரின் கையொப்பம்

திகதி -

இணைப்பு 08

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்
மாணவர்களது போஷாக்கு நிலைமை தொடர்பான அறிக்கை - 20……

பாடசாலையின் பெயர் :

தரம் :

மாணவரின் பெயர்	வயது	முதலாம் தவணை				இரண்டாம் தவணை				மூன்றாம் தவணை			
	வரு. மாதம்	தவணை ஆரம்பம்		தவணை இறுதியில்		தவணை ஆரம்பம்		தவணை இறுதியில்		தவணை ஆரம்பம்		தவணை இறுதியில்	
		உயரம்(cm)	எடை (kg)	உயரம்(cm)	எடை (kg)	உயரம்(cm)	எடை (kg)	உயரம்(cm)	எடை (kg)	உயரம்(cm)	எடை (kg)	உயரம்(cm)	எடை (kg)

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்- 20....
.... மாதாந்த நிதி முன்னேற்ற அறிக்கை

வலயக் கல்வி அலுவலகம் ....

பாடசாலையின் பெயர் ....

உரிய மொத்த மாணவர்களின் எண்ணிக்கை ....

மாணவர் எண்ணிக்கை 90% சதவீதமாக ....

செலுத்துதல் :

ii மொத்த மாணவர் எண்ணிக்கை x Rs. 110 =
iii மொத்த மாணவர் எண்ணிக்கை x Rs. =

1. **i மொத்த மாணவர் எண்ணிக்கையில் வரவு 89% அல்லது அதற்கு குறைவான சந்தர்ப்பங்களில் 90% ஆக செலுத்துதல் =**
   ii மொத்த மாணவர் எண்ணிக்கையில் வரவு 90% அல்லது அதற்கு மேற்பட்ட சந்தர்ப்பங்களில் 100% ஆக செலுத்துதல் =

திகதி	மாணவர் எண்ணிக்கை			வரவு சதவீதம்	தினத்திற்கு உரிய அலகு விலை ரூ.	தினத்திற்கு உரிய தொகை. ரூ.	அரிசி வழங்கும் நிறுவனம்	வழங்கப்பட்ட உணவுப் பட்டியல்	வழங்கப்பட்ட முட்டைகளின் எண்ணிக்கை	வழங்கப்பட்ட பழ வகை
	பெண்	ஆண்	மொத்தம்							
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										
மொத்தம்										

வாரம் 1 முட்டையும் வழங்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உரியவாறு ஒவ்வொரு நாளும் உணவு வழங்கப்பட்டன எனவும், அவை ஆவணங்களில் உள்ளடக்கப்பட்டுள்ளன எனவும் இது அதற்கமைய தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது எனவும் உறுதிப்படுத்துகின்றேன்.

....

அதிபரின் கையொப்பம் *திகதி*

....

பாடசாலை அபிவிருத்திச் சங்க பொருளாளர்

பரிந்துரை *அனுமதி* *செலவினை உறுதிப்படுத்துதல்*

இணைப்பு - 10

<u>பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் - 20….</u>

மாதாந்த நிதி சாராம்ச செலவு அறிக்கை (<u>செலவுகளை உரிய மாதத்திற்கமைய குறிப்பிடவும்</u>)

கல்வி வலயம் :- **மாதம் :-**

இலக்கம்	பாடசாலை	செலவு ரூ.
	மொத்தம்	

மேற்படி விடயங்கள் உண்மையானவை எனவும் சரியானவை எனவும் உறுதியளிக்கின்றேன்.

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

பி.க.ப/ உ.க.ப (போஷாக்கு) வலயக் கல்விப் பணிப்பாளர் வலய கணக்காளர்

இணைப்பு 11

**பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் - 20….
மாகாணத்தின் மாதாந்த நிதி சாராம்ச முன்னேற்ற அறிக்கை (செலவுகளை உரிய மாதத்திற்கமைய குறிப்பிடவும்)**

மாகாணம் :- மாதம் :-

இலக்கம்	கல்வி வலயம்	பாடசாலைகளின் எண்ணிக்கை	மாணவர்களின் எண்ணிக்கை	கிடைத்துள்ள நிதித் தொகை ரூ.	மாதத்திற்குரிய செலவு ரூ.	இது வரையில் ஒட்டு மொத்த செலவு ரூ.	அடுத்த மாதத்திற்கு அவசியமான நிதித் தொகை ரூ.
மொத்தம்							

மேற்படி விடயங்கள் உண்மையானவை எனவும் சரியானவை எனவும் உறுதியளிக்கின்றேன்.

…………………………………… ……………………………………
மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர் பிரதம கணக்காளர்

திகதி : திகதி:

இணைப்பு - 12

<u>பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம் - 20……</u>
<u>கண்காணிப்பு உத்தியோகத்தர்களை நியமித்தல்.</u>

…………………………………………………… கல்வி வலயத்தில் சேவையாற்றும் ………………………………………………… ஆகிய தாங்கள் பாடசாலை மாணவர்களுக்காக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் போஷாக்கு வேலைத்திட்டத்தின் கண்காணிப்பு உத்தியோகத்தராக நியமிக்கப்பட்டுள்ளீர்கள் என்பதை மகிழ்ச்சியுடன் அறியத் தருகின்றேன்.

வேலைத்திட்டத்தின் கீழ் கண்காணிப்பதற்காக தங்களுக்கு கையளிக்கப்பட்டுள்ள பாடசாலைகள்:-

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

அவ்வாறே வேலைத்திட்டத்தை கண்காணிக்கும் போது கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள துறைகள் உரியவாறு நடைமுறைக்கப்படுகின்றமை தொடர்பில் பரிசோதிப்பதில் விசேட கவனம் செலுத்தப்படல் வேண்டும்.

- மாணவர் எண்ணிக்கையைச் சரிபார்த்தல்
- வழங்கப்பட்டுள்ள உணவுப் பட்டியலுக்கமைய உணவு வழங்குதல்.
- உரிய நேரத்தில் உணவு வழங்குதல்.
- உணவு உட்கொள்ள முன்னரும் பின்னரும் சவர்க்காரமிட்டு கைகளை கழுவுதல்.
- வேலைத்திட்டத்திற்குரியதாக பாடசாலையில் பேணப்படவேண்டிய ஆவணங்களை முறையாக பேணுதல்.
- வழங்கப்படும் உணவின் பண்புத் தரம் மற்றும் அளவு தொடர்பில் உறுதிப்படுத்துதல்.
- பாடசாலை சூழலை ஆரோக்கியமானதாக பேணுதல்.
- மாணவர்களிடையே சிறந்த உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் மற்றும் சுகாதார பழக்கவழக்கங்களை ஊக்குவித்தல்.
- சுகாதாரம் மற்றும் நீர் வசதிகள் போதியளவில் காணப்படல்/ சுத்தமாக இருத்தல் மற்றும் அவற்றின் பாவனையும் பராமரிப்பும்
- கழிவகற்றும் நடைமுறை

மேலும் வேலைத்திட்டத்தைக் கண்காணிக்கும் போது மேலே குறிப்பிடப்பட்ட துறைகள் சரியான முறையில் நடைமுறைப்படுத்தப்படுகின்றனவா என்பதை ஆராய்ந்து, வேலைத்திட்டத்தை முறையாக நடைமுறைப்படுத்துவதற்கு அவசியமான ஆலோசனைகளையும் வழிகாட்டல்களையும் வழங்குவதும், இருக்கும் நிலைமைகள் குறித்து வலயக் கல்விப் பணிப்பாளர் மற்றும் உரிய தரப்பினருக்கு தகவல்களை வழங்குவதும் தங்களது பொறுப்பாகும்.

…………………………………………
மாகாணக் கல்விப் பணிப்பாளர்

திகதி :

வாரத்தின் ஐந்து நாட்களுக்குமான உணவு மாதிரி சாராம்சம்

தினம்	உணவுப் பட்டியல்	சமைப்பதற்கு முன்னர் அளவு	சமைத்த பின்னர் அளவு
முதலாம் நாள்	• சோறு • பருப்பு • மரக்கறி • கீரை வகை • மீன் • உள்நாட்டு பழம்	75/100g 20g 30g 30g 30g 50g	1 ½ அல்லது 2 ½ கோப்பைகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 தீப்பெட்டி அளவில் ஒரு துண்டு, சில பழங்கள்
இரண்டாம் நாள்	• சோறு • பருப்பு • மரக்கறி • கீரை வகை • முட்டை • உள்நாட்டு பழம்	75/100g 20g 30g 30g 50g 50g	1 ½ அல்லது 2 ½ கோப்பைகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் ஒன்று ஒரு துண்டு, சில பழங்கள்
மூன்றாம் நாள்	• சோறு • பருப்பு • மரக்கறி • கீரை வகை • நெத்தலி/ கருவாடு • உள்நாட்டு பழம்	75/100g 20g 30g 30g 20g 50g	1 ½ அல்லது 2 ½ கோப்பைகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் சுமார் 10 ஒரு துண்டு, சில பழங்கள்
நான்காம் நாள்	• சோறு • பருப்பு • மரக்கறி • கீரை வகை • இறைச்சி/ முட்டை/ நெத்தலி • உள்நாட்டு பழம்	75/100g 20g 30g 30g 30g/50g/20g 50g	1 ½ அல்லது 2 ½ கோப்பைகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் ஒரு அங்குலம் கொண்ட 2 / 1/ 10 துண்டுகள் ஒரு துண்டு, சில பழங்கள்

ஐந்தாம் நாள்	• சோறு • பருப்பு • மரக்கறி • கீரை வகை • மீன்/ முட்டை/கருவாடு • உள்நாட்டு பழம்	75/100g 20g 30g 30g 30g/50g/20g 50g	1 ½ அல்லது 2 ½ கோப்பைகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 மேசைக் கரண்டிகள் 2 தீப்பெட்டி அளவில்/1 ஒரு துண்டு, சில பழங்கள்

தயாரிப்பதற்கு பொருத்தமான உணவுப் பட்டியல் -

தினம்	உணவுப் பட்டியல் 01	உணவுப் பட்டியல் 02	உணவுப் பட்டியல் 03
முதலாம் நாள்	சோறு, எண்ணையில் வதக்கிய பருப்புக் கறி, மரக்கறிக் கறி (பால் கறி), சுண்டல், மீன் /டின் மீன் /நன்னீர் மீன்/ கடல் உணவு மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை	மரக்கறி மற்றும் முருங்கை அல்லது எண்ணையில் வதக்கிய அகத்திக் கீரை கலந்த பிரைட் ரைஸ், எண்ணையில் வதக்கிய பயறுக் கறி, மீன் கறி மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை	தக்காளி சோறு, கடலைக் கறி/ கவுபிக் கறி, எண்ணையில் வதக்கிய கங்குன் கீரை, மீன்/ டின் மீன்/ நன்னீர் மீன்/ கடல் உணவு/ இறைச்சிக் கறி மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை
இரண்டாம் நாள்	சோறு, எண்ணையில் வதக்கிய பயறுக் கறி, மரக்கறி, சுண்டல் அல்லது வல்லாரை/ ஓமக் கீரை (அசமோதகம்) / குறிஞ்சிக் கீரை / கொடித் தோடை இலை சம்பல், அவித்த முட்டை மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை அல்லது தயிர்	மஞ்சள் சோறு, பருப்புக் கறி, மரக்கறிக் கறி, சலாது, எண்ணையில் வதக்கிய பொன்னாங்காணி, கங்குன் கீரை அல்லது வல்லாரை சம்பல், அவித்த முட்டை மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை	பிரைட் ரைஸ், கடலை/ பருப்புக் கறி, மரக்கறிக் கறி சலாது, எண்ணையில் வதக்கிய பொன்னாங்காணி, கங்குன் கீரை அல்லது வல்லாரை சம்பல், அவித்த முட்டை மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை
மூன்றாம் நாள்	சோறு, சாம்பாருடன் பருப்பு, 2 மரக்கறிகள் மற்றும் கீரை வகை (கத்தரி, போஞ்சி, முருங்கை, பூசனி, வடானா, பயற்றங்காய்,கெரட்) நெத்தலி/ கூனி,தேங்காய் சுண்டல், பப்படம் மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை	தோசை (அரிசி, உழுந்து மற்றும் அல்லது கொள்ளுக் கலவை) சாம்பாறுடன் கடலை, 2 மரக்கறி வகைகள் மற்றும் ஒரு கீரை வகை (கத்தரி, போஞ்சி, முருங்கை, பூசனி, வடானா, பயற்றங்காய், கேரட்) நெத்தலி/ கூனி, பப்படம் மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை	சோறு, கடலை/ கவுபிக் கறி, 2 மரக்கறிகள் மற்றும் ஒரு கீரை வகை (கேரட், கோவா, வெண்டி, வடானா வகை பருப்பு, பயற்றங்காய், கத்தரி) நெத்தலி/ கூனி,தேங்காய் சுண்டல், பப்படம் மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை
நான்காம்	சோறு, பயறுக் கறி,	சோறு, பருப்புக் கறி,	சோறு, கவுபிக் கறி,

நாள்	கத்தரி/ வெண்டி/ வாழைக்காய், கோவா, எண்ணையில் வதக்கிய வாழைப் பூ மற்றும் இறைச்சி/ முட்டை,கலப்பு கீரை வகை ஏதேனுமொரு பழ வகை	இறைச்சி/ முட்டை/ மரக்கறிகளின் கலவை, கீரை சுண்டல் மற்றும் ஏதேனுமொரு பழம் அல்லது பயறுப் பால் சோறு/ பால்சோறு, மீன்/இறைச்சி, கலவன் மரக்கறி, வடை, ஏதேனும் ஒரு பழம்	இறைச்சி/ முட்டை, மரக்கறிகளின் கலவை, கீரை சுண்டல் மற்றும் ஏதேனுமொரு பழ வகை
ஐந்தாம் நாள்	மஞ்சள் சோறு, மரக்கறிக் கறிக் கலவை, இறைச்சி/ முட்டை கலவன் கீரை சுண்டல், ஏதேனுமொரு பழ வகை	சோறு, பயறு, மரக்கறிக் கறி, கலவன் கீரை சுண்டல், அவித்த முட்டை, ஏதேனுமொரு பழ வகை	சோறு, பயறு, மரக்கறிக் கறி, கீரை சுண்டல், அவித்த முட்டை/ சோயா மீட் கறி, ஏதேனுமொரு பழ வகை

விவரங்களுடன் உணவுப் பட்டியல்

உணவுப் பட்டியலில் உள்ளடங்கும் வகை	**பயன்படுத்தக்கூடிய பல்வேறு வகைகள்**
மரக்கறி வகைகள்	வெண்டி, பயற்றங்காய், போஞ்சி, சதுர அவரை (தம்பல), பூசனி, கெரட், பீட்ரூட், ராபு (முள்ளங்கி), புடலங்காய், வாழைக்காய், வாழைப்பூ, அவரை, கோவா, முருங்கை, பெரிய மிளகாய் அல்லது குடை மிளகாய், நோகோல், கத்தரி, வெள்ளரி, பலா, ஈரப்பலா, பொலொஸ் (பலாப் பிஞ்சு), மரவள்ளிக் கிழங்கு, இனிப்பு உருளைக் கிழங்கு, உள்நாட்டில் பெற்றுக் கொள்ளக்கூடிய வேறு ஏதேனும் மரக்கறிகள்
கீரை வகைகள்	அகத்திக் கீரை, முருங்கைக் கீரை, பொன்னாங்காணி, வல்லாரை, கங்குன் கீரை. ராபு (முள்ளங்கி) கீரை, நோகோல் இலை .பூசனிக் கொழுந்து, பீட்ரூட் இலை, சாரணைக் கீரை, பூங்கீரை, பசளிக் கீரை, வெண்கோட்டக் கீரை (தெம்பு) மரவள்ளி இலை, குறிஞ்சிக் கீரை, கலவன் கீரை வகைகள், கொடித் தோடை இலை, புளியம் இலை, ஜப்பான் கத்தரி இலை, கோபைக் கீரை, இனிப்பு உருளைக் கிழங்கு இலை, மற்றும் உள்நாட்டில் பெற்றுக் கொள்ளக்கூடிய வேறு ஏதேனும் கீரை வகைகள்
மீன் குளத்து மீன், கடல் மீன், ஆற்று மீன், கருவாடு, செமன், மீனுக்கு பதில் இறைச்சியைப் பயன்படுத்த முடியும்.	குளத்து மீன், கடல் மீன், ஆற்று மீன் கருவாடு செமன் (டின் மீன்) கோழி இறைச்சி
பழ வகைகள்	வாழைப் பழம் 1, அன்னாசித் துண்டு 1,சிறிய கொய்யா 1, பப்பாளி ஒரு துண்டு, தர்ப்பூசணி 1 துண்டு, 5 வெரளு அல்லது அதற்கு மேல், ட்ரெகன் ப்ருட் ஒரு துண்டு, 5 நெல்லிக் கனிகள், 5 லொவி அல்லது அதற்கு மேல், 5 ஜம்பு, 1 காமரங்காய்,

	மாம்பழம் அல்லது ஏதேனும் ஒரு உள்நாட்டுப் பழவகை
• தேங்காய் • தேங்காய் எண்ணை –	10 பிள்ளைகளுக்கு சாதாரண அளவில் 01 தேங்காய் 10 பிள்ளைகளுக்கு ¼ போத்தல் தேங்காய் எண்ணை

இணைப்பு 14

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்

பொதுச் சுகாதார பரிசோதகரால் பூரணப்படுத்தப்பட வேண்டிய உணவின் சுகாதார நிலைமை தொடர்பான அறிக்கை - 20…..

பாடசாலையின் பெயர் :-

உடன்படிக்கையாளரின் பெயர்	உணவு தயாரிக்கும் இடத்தின் சுத்தம்	உணவின் நிலைமை	சுகாதார பாதுகாப்பான சூழல் காணப்படுகின்றது/ இல்லை	பரிந்துரை

பரிசோதித்த திகதி :-

பெயர் மற்றும் கையொப்பம் :-

பாடசாலை மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் அரச போஷாக்கு வேலைத்திட்டம்

உணவுக் குழுவினால் பூரணப்படுத்தப்பட வேண்டிய உணவுப் பாதுகாப்பு இடர் நிலையினை மதிப்பீடு செய்வதற்கான சரிபார்ப்பு பட்டியல்.

அவதானித்து தாங்களே பூரணப்படுத்தவும்.

1. தூய்மையாக வைத்திருத்தல்.					
1.1 தனிப்பட்ட சுகாதாரம்					
1.1.1 கை கழுவுதல் மற்றும் தனி நபர் ஆரோக்கியம்				புள்ளி வழங்கல் முறை	
➢ உணவு தயாரிக்க முன்னர் கைகளைக் கழுவுதல்					
ஒடும் நீரைப் பயன்படுத்தி ஆம்/ இல்லை, அல்லது பாத்திரம் ஒன்றில் நீரூற்றுவுதன் மூலம் ஆம்/ இல்லை பாத்திரத்தில் கைவிட்டுக் கழுவுவார் ஆம்/ இல்லை சவர்க்காரம் அல்லது அதன் திரவத்தை பயன்படுத்துகின்றார். ஆம்/ இல்லை கைகளைக் கழுவியதன் பின்னர் துடைப்பான்/ துணித் துண்டொன்றைப் பயன்படுத்தி கைகளைத் துடைப்பார் ஆம்/ இல்லை "ஆம்" எனின் குறித்த துடைப்பானின் தூய்மைத் தன்மை சுத்தமானது/ அசுத்தமானது				2/0 1/0 -1/0 5/0 1/0 2/0	
➢ உணவு தயாரிக்கும் போது கைகளை கழுவுதல்					
கருத்தில் கொள்க: கைகளைக் கழுவவில்லை – பலவீனம், கைகளை நீர் கொண்டு கழுவுகின்றார் – நடுநிலை, கைகளை சவர்க்காரமிட்டு கழுவுகின்றார் – ஓரளவு பாதுகாப்பானது, கைகளை சவர்க்காரமிட்டுக் கழுவி துடைப்பான் கொண்டு துடைப்பார் – பாதுகாப்பானது	பலவீனம்	ஓரளவு பாதுகாப்பானது	நடுநிலை	பாதுகாப்பானது	பலவீனம் = 0, ஓரளவு பாதுகாப்பானது =1, நடுநிலை =2, பாதுகாப்பானது =3
மலசலகூடம் சென்ற பின்னர்					
சளியை துடைத்த பின்னர்/ தும்மலின் பின்னர்/ இருமலின் பின்னர்					
பச்சையான உணவுகளை கையாண்டதன் பின்னர்					
சமைத்த உணவுகளை உரிய பாத்திரங்களில் நிரப்ப முன்னர் கைகளைக் கழுவுகின்றரா?	ஆம்		இல்லை	1/0	
“ஆம்” எனின் அச் செயற்பாட்டின் தரத்தை முன்னர்					

போலவே தரப்படுத்தவும்					
1.1.2 உணவு தயாரிப்பவரின் சுத்தம் மற்றும் சுகாதார நிலைமை					
சுத்தமான ஆடை அணிந்துள்ளார்	ஆம்		இல்லை		**1/-1**
கைகள்/ விரல்கள்/ நகங்களை சுத்தமாக பேணுதல் (நகங்களை வெட்டி)	ஆம்		இல்லை		**1/0**
1.1.3 உணவு தயாரிப்பவரின் சுகாதார நிலைமை					
நோய்வாய்ப்பட்டுள்ளவராக தென்படுகின்றதா? ஆம்/ இல்லை "ஆம்" எனின் ஆரோக்கியமற்ற சுகாதார நிலைமை/ நிலைமைகளைத் தெரிவு செய்யவும் இருமல்/ தடிமன்/ தும்மல்/ வாந்தி/ வாந்திபேதி					**ஆம் = -2 / இல்லை = +2** **அடையாளம் காணப்பட்ட ஒவ்வொரு நோய் அறிகுறிகளுக்கும் (-1) வழங்கப்படும்**
கைகளில் குஷ்டம் காணப்படல் ஆம்/ இல்லை கைகளில் காயங்கள் காணப்படல் ஆம்/ இல்லை அவ்வாறிருப்பின் உணவு தயாரிக்கும் போது முறையாக கைகளை மூடியிருத்தல் ஆம்/ இல்லை					**-2 / +1** **-1/1** **1/-1**
உணவு தயாரிக்கும் போது கருவிகளை அணிந்திருத்தல் (கடிகாரம், மோதிரம் அல்லது வேறு ஏதேனும் கையில் அணியும் ஆபரணங்கள்) ஆம்/ இல்லை					**0/1**
உணவு தயாரிக்கும் நபர் அடிக்கடி வெளிக்காட்டும் தவறான பழக்க வழக்கங்கள்/ நடைமுறைக் கோலங்கள் புகைப்பிடித்தல் ☐ எப்போதும் உமிழ் நீர் துப்புவார் ☐ சமைக்கும் போது உணவை உண்ணல் ☐ மூக்கு மற்றும் தலையை தொடுதல் ☐ உணவை நோக்கி தும்முதல் ☐ வெற்றிலை உண்ணல் ☐					**-0.5/0** **-0.5/0** **-0.5/0** **-0.5/0** **-0.5/0** **-0.5/0**
1.1.4 தூய்மையான தனிப்பட்ட பாதுகாப்பு உடைகளை அணிதல்					
	ஏப்ரன்	முகக் கவசம்	கைக் கவசம்	தலை மயிர் கவசம்	**ஏப்ரன் = 0.5, முகக் கவசம் = 0.5, கைக் கவசம் = 0.5, தலை மயிர் கவசம் = 0.5**
உணவு தயாரிக்கும் போது (மூலப் பொருட்களை சுத்தப்படுத்தும் படிமுறை முதல் உணவு சமைத்து முடியும் வரையில்)					
சமைக்கப்பட்ட உணவை பொதியிடும் போது					
	பலவீனம்	சாதாரணம்	நன்று	மிக நன்று	**பலவீனம் = 0, சாதாரணம் =1, நன்று =2, மிக நன்று =3**
பாதுகாப்புத் துணிகளின் ஒட்டுமொத்தத் தூய்மை					
உணவு தயாரிக்கும் போது தனிப்பட்ட பாதுகாப்புக்காக பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்					

➢ மாணவர்களுக்கு உணவைப் பகிர்தல்

1.1.5 உணவு வழங்குனர் தூய்மையான தனிப்பட்ட பாதுகாப்பு உடைகளை அணிந்திருக்கும் விதம்

சுத்தமான உடைகளை அணிந்துள்ளார்	ஆம்		இல்லை	**1/-1**	
	ஏப்ரன்	முகக் கவசம்	கைக் கவசம்	தலை மயிர் கவசம்	**ஏப்ரன் = 0.5, முகக் கவசம் = 0.5, கைக் கவசம் = 0.5, தலை மயிர் கவசம் = 0.5**
அவ்வாறாயின், தயவு செய்து அணிந்திருக்கும் பாதுகாப்பு உடையைக் குறியிடவும்.					
	பலவீனம்	சாதாரணம்	நன்று	மிக நன்று	**பலவீனம் = 0, சாதாரணம் =1, நன்று =2, மிக நன்று =3**
பாதுகாப்பு உடைகளின் ஒட்டுமொத்தத் தூய்மைத் தன்மை					
1.1.6 சமைக்கப்பட்ட உணவுகளை கையாளுதல்.					
	பலவீனம்	ஓரளவு பாதுகாப்பானது	நடுநிலை	பாதுகாப்பானது	**பலவீனம் = 0, ஓரளவு பாதுகாப்பானது =1, நடுநிலை =2, பாதுகாப்பானது =3**
உணவைப் பகிர முன்னர் கைகளைக் கழுவுதல்.					
	பலவீனம்	ஓரளவு பாதுகாப்பானது	நடுநிலை	பாதுகாப்பானது	**பலவீனம் = 0, ஓரளவு பாதுகாப்பானது =1, நடுநிலை =2, பாதுகாப்பானது =3**
பாத்திரங்களைக் கையாள முன்னர் சுத்தமான உடைகளைப் பயன்படுத்துதல்/					
உணவைப் பகிர்ந்தளிக்கும் போது தனிப்பட்ட பாதுகாப்புத் தொடர்பில் பெற்றுள்ள புள்ளிகள்					

1.2. இடத்தின் சுகாதார பாதுகாப்பு

➢ 1.2. உணவு தயாரிக்கும் போது

1.2.1 சமையலறை மற்றும் உணவு தயாரிக்கும் உபகரணங்களின் தூய்மைத் தன்மை

சமையலறையின் தூய்மைத் தன்மை:

	பலவீனம்	ஓரளவு பாதுகாப்பானது	நடுநிலை	பாதுகாப்பானது	**பலவீனம் = 0, ஓரளவு பாதுகாப்பானது =0.25, நடுநிலை =0.5, பாதுகாப்பானது =1**
சீலினின் நிலை					
சுவர்					
தரை					

மேசை					
பேண்ட்ரி/ அலுமாரி					
சிங்க்/ மூலப் பொருட்களை கழுவும் இடம்					
சமைக்கும் இடம் (கேஸ் அடுப்பு/ நெருப்பு எரிய வைக்கும் இடம்)					
உலர வைக்கும் இராக்கை/தட்டு					

உணவு தயாரிக்கும் இடத்தில் பூச்சிகள் மற்றும் மற்றும் ஏனையவை; ஈக்கள் ☐ பல்லி ☐ கரப்பான் பூச்சி ☐ செல்லப் பிராணிகள் ☐			ஈக்கள் = (-3)/0, பல்லி = (-1)/0, கரப்பான் பூச்சிகள் = (-2)/0, செல்லப் பிராணிகள் = (-1)/0
சமையலறை முறையாக மறைக்கப்பட்டுள்ளதா	ஆம்	இல்லை	**1/0**
மூலப் பொருட்கள் தரையில் வைக்கப்பட்டு தயார்படுத்தப்படுகின்றது/ சமைக்கப்பட்ட உணவு தரையில் வைக்கப்பட்டுள்ளது	ஆம்	இல்லை	**-1/1**
கழிவகற்றுவதற்காக குப்பைத் தொட்டிகளின் பாவனை	ஆம்	இல்லை	**1/0**
"ஆம்" எனின், குப்பைத் தொட்டிகள் முறையாக மூடப்பட்டுள்ளனவா?	ஆம்	இல்லை	**2/0**
உணவு தயாரிக்கும் இடத்திலிருந்து கழிவகற்றும் இடத்திற்கான தூரம்			பலவீனம் = ஓரளவு பாதுகாப்பானது =1, நடுநிலை =2, பாதுகாப்பானது =3
கழிவுகள் அன்றாடம் அகற்றப்படுகின்றன	ஆம்	இல்லை	**1/0**
இடவதி	போதுமானது	போதாது	**1/0**
காற்றோட்டம்	போதுமானது	போதாது	**1/0**
சூரிய ஒளி கிடைத்தல்	போதுமானது	போதாது	**1/0**

1.2.2 சமையல் உபகரணங்களின் தூய்மைத் தன்மை

சமைக்கும் உபகரணங்கள் தயாரிக்கப்பட்டுள்ள மூலப் பொருள்

	பலகை	துருப் பிடிக்காத இரும்பு	மண்	பீங் கான் மண்	அலுமினியம்	உணவுத் தரத்திலான பிளாஸ்டிக்	கண்ணாடி	சிரட்டை	
பாத்திரங்கள்	(0)	(2)	(2)	(1)	(-1)	(0)	(1)	(0)	
கரண்டிகள்	(-1)	(2)	(0)	(0)	(-1)	(1)	(0)	(1)	
கத்திகள்	(0)	(1)	(0)	(0)	(-1)	(0)	(0)	(0)	
பேசன்	(0)	(2)	(0)	(0)	(-1)	(1)	(0)	(0)	
வெட்டும் பலகை	(-1)	(0)	(0)	(0)	(-1)	(2)	(1)	(0)	

மூடிகள்	(0)	(1)	(2)	(2)	(-1)	(0)	(0)	(0)	

உணவு தயாரிப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்களின் தூய்மைத் தன்மை மற்றும் அவற்றின் சுகாதார ரீதியில் பாதுகாப்பான பாவணை

	சமைக்க முன்னர்								சமைக்கும் போது								உணவு சமைத்த பின்னர்							
	சுத்தம்				சுகாதார பழக்க வழக்கங்கள்				சுத்தம்				சுகாதார பழக்க வழக்கங்கள்				சுத்தம்				சுகாதார பழக்க வழக்கங்கள்			
பலவீனம் = 0, ஓரளவு பாதுகாப்பானது =0.25, நடுநிலை =0.5, பாதுகாப்பானது =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**
சமைக்கும் பாத்திரங்கள்																								
கழுவும் பாத்திரங்கள்																								
கரண்டிகள்																								
கத்திகள்																								
வெட்டும் பலகைகள்																								

உணவு தயாரிக்கும் பாத்திரங்களைச் சுத்தம் செய்வதற்காக கிருமி நீக்கிகளைப் (கழுவும் திரவம், சவர்க்காரம்) பயன்படுத்துதல் ஆம்/ இல்லை				**4/0**	
	பலவீனம்	ஓரளவு பாதுகாப்பானது	நடுநிலை	பாதுகாப்பானது	**பலவீனம் = 0, ஓரளவு பாதுகாப்பானது =0.25, நடுநிலை =0.5, பாதுகாப்பானது =1**
பீங்கான்களைக் காற்றில் உலர்த்துதல்/ சுத்தமான துணித் துண்டு கொண்டு துடைத்தல்.					
உணவைக் கையாள்வதற்குரிய உபகரணங்களை சுகாதார ரீதியில் பாதுகாப்பான முறையில் களஞ்சியப்படுத்துதல். (இராக்கைகள்/ பேன்ட்ரீ போன்றனவற்றின் முறையாக களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டுள்ளன,)					
1.2.3 தயாரிக்கப்பட்ட உணவுகளை களஞ்சியப்படுத்துதல்.					
களஞ்சியப்படுத்தும் இடத்தின் சுத்தம்					
தூசு, விலங்குகளின் கழிவுகளால் மாசுபடுவதற்குரிய வாய்ப்பு					
எலிகள், ஈக்கள், பறவைகள், செல்லப் பிராணிகள் உள்ளே நுழைவதற்கான சந்தர்ப்பங்கள்					
உணவு தயாரிக்கும் போது இடத்தின் சுகாதாரத்திற்காக பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்					

➢ மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கும் போது

1.2.4 உணவு தயாரிக்கும் போது பொருத்தமான உபகரணங்களைப் பயன்படுத்துதல்.					
உணவைக் களஞ்சியப்படுத்தும் பாத்திரங்கள் தயாரிக்கப்பட்டுள்ள மூலப் பொருட்களைக் குறிப்பிடவும்.					
சோறு					
மரக்கறிகள்					
கீரை					
முட்டை					
	பலவீனம்	சாதாரணம்	நன்று	மிக நன்று	**பலவீனம் = 0, சாதாரணம் =1, நன்று =2, மிக நன்று =3**

உணவு வழங்கும் போது பயன்படுத்தப்படும் கரண்டிகள், முட்கரண்டிகளின் தூய்மைத் தன்மை					
மாணவர்களது பீங்கான்/ சாப்பாட்டுப் பெட்டிகளின் தூய்மைத் தன்மை					
1.2.5 உணவினை வழங்கியதன் பின்னர் பாத்திரங்களின் தூய்மைத் தன்மை					
	பலவீனம்	சாதாரணம்	நன்று	மிக நன்று	**பலவீனம் = 0, சாதாரணம் =1, நன்று =2, மிக நன்று =3**
உணவு வழங்கியதன் பின்னர் பாத்திரங்களை சுத்தப்படுத்தல்.					
உணவு வழங்கும் போது இடத்தின் சுகாதார பாதுகாப்பு தொடர்பில் பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்					

2. சமைக்காத மற்றும் சமைத்து உணவுகளை வேறுபடுத்தல்.

2.1. சமைக்காத உணவுகள் மற்றும் சமைத்த உணவுகளை தனித்தனியாக களஞ்சியப்படுத்துதல்			
மூலப் பொருட்களை களஞ்சியப்படுத்துவதற்காக தனியான இடம்/ இராக்கை பேணப்படுகின்றது	ஆம்	இல்லை	**2/0**
சமைக்காத மற்றும் சமைத்த உணவுகள் தனித் தனியாக குளிர் சாதனப் பெட்டியினுள் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டுள்ளன.	ஆம்	இல்லை	**4/0**
நுண் உயிரிகளால் உணவு அசுத்தமடைய வாய்ப்புள்ளது	ஆம்	இல்லை	**(-5)/5**
2.2. பல்வேறு உணவுப் பொருட்களையும் தயாரிப்பதற்கு/ கையாள்வதற்கு பிரத்தியேகமான உபகரணங்களின் பயன்பாடு			
தாவரங்கள் மற்றும் மாமிசங்களை கையாள்வதற்கு பிரத்தியேகமான கத்திகள், வெட்டும் பலகைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.	ஆம்	இல்லை	**2/0**
மூலப் பொருட்களைக் களஞ்சியப்படுத்துவதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள், பெட்டிகள் சமைக்கப்பட்ட உணவுகளிலிருந்து வேறுபடுத்தப்பட்டுள்ளது	ஆம்	இல்லை	**2/0**
2.3. உணவின் மீதிப் பகுதிகளைக் களஞ்சியப்படுத்தல்			
மாணவர்களுக்கு உணவு வழங்கியதன் பின்னர் உணவு மீதியாகின்றது	ஆம்	இல்லை	**0/1**
”ஆம்” எனின், மீதியானவற்றை மீளப் பயன்படுத்தல்.	ஆம்	இல்லை	**1/0**
மீதியாக இருப்பவற்றை மீளப் பயன்படுத்துவதாயின், புதிதாக தயாரிக்கப்பட்ட உணவுடன் அவை கலக்கப்படுகின்றது	ஆம்	இல்லை	**(-5)/5**
களஞ்சியப்படுத்தல் முறை (குறிப்பிடவும்) ; **சமைத்த சோறு** **சமைத்த மரக்கறி** **சமைத்த கீரைகள்** **முட்டை**			
சமைக்காத மற்றும் சமைக்கப்பட்ட உணவுகளை வேறுபடுத்துவதற்காக பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்			

3. நன்றாக உணவு சமைத்தல்

3.1. பல்வேறு உணவு வகைகளையும் சமைப்பதற்கான வெப்பநிலை

	அரிசி	மரக்கறி	கீரைகள்	முட்டை	
சமைக்கும் வெப்பநிலை (°C)					
மொத்தமாக சமைப்பதற்கான காலம் (மனித மணித்தியாலம்)					
குறைவாக (பச்சை) சமைக்கப்பட்டது. (ஆம்/ இல்லை)	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**சமைக்கப்பட்ட அனைத்து மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்**
போதுமான அளவில் சமைக்கப்பட்டுள்ளது. (ஆம்/ இல்லை)	**(1/0)**	**(1/0)**	**(1/0)**	**(1/0)**	
மிகையாக சமைக்கப்பட்டது (ஆம்/ இல்லை)	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	**(-1/0)**	

3.2. உணவு சமைத்த பின்னர் உணவின் நிறம்/ தோற்றம்

	பலவீனம்	சாதாரணம்	நன்று	மிக நன்று	**பலவீனம் = 0, சாதாரணம் =1, நன்று =2, மிக நன்று =3**
சோறு					
மரக்கறி					
கீரைகள்					
முட்டை					

அனைத்து சமைக்காத சலாது, புதிய பழங்கள், மற்றும் மரக்கறிகள் புதியனவாக தயாரிக்கப்பட்டுள்ளன ஆம்/ இல்லை	**1/0**
நன்றாக உணவு சமைப்பது தொடர்பில் பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்	

4. பாதுகாப்பான வெப்பநிலையில் உணவை களஞ்சியப்படுத்துதல்

4.1. உணவு சமைக்கும் பணிகள் நிறைவடைந்த பின்னர் மாணவர்களுக்கு உணவைப் பகிர்ந்தளிக்கும் நேரம் வரையிலான கால இடைவெளி

வழங்குனரது வீட்டிலிருந்து மாணவர்களுக்கு உணவு பகிர்ந்தளிக்கும் சந்தர்ப்பம் வரையிலான கால இடைவெளி

பிரயாணக் காலம்

1 மணித்தியாலத்திற்கு குறைவு	ஆம்/ இல்லை	**3/0**
1-2 மணித்தியாலங்களுக்கிடையே	ஆம்/ இல்லை	**2/0**
2 மணித்தியாலங்களுக்கு மேல்	ஆம்/ இல்லை	**-3/0**
2 மணித்தியாலங்களுக்கு மேல், இருப்பினும் வெப்ப நிலையைப் பேணக்கூடிய பாத்திரங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன	ஆம்/ இல்லை	**3/0**

போக்குவரத்து முறை		
தனிப்பட்ட	ஆம்/ இல்லை	
பொது	ஆம்/ இல்லை	
நடை பயணம்	ஆம்/ இல்லை	
வேறு (தயவுடன் குறிப்பிடவும்)		
4.2. சமைத்த உணவை பகிர்ந்தளிக்கும் வரையில் வெப்பநிலையைப் பேணல்		
உணவுப் பாத்திரங்கள் மாணவர்களுக்கு உணவைப் பகிர்ந்தளிக்க முன்னர் மாத்திரமே திறக்கப்படுகின்றன. ஆம்/ இல்லை		**3/0**
உணவு வழங்க முன்னர் களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் போக்குவரத்து தொடர்பில் பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்		
4.3. சமைத்த உணவை மாணவர்களுக்கு பகிர்ந்தளிக்கும் சந்தர்ப்பத்தில் வெப்பநிலை		
உணவு சூடான நிலையில் பகிர்ந்தளிக்கப்படுகின்றது. ஆம்/ இல்லை		**2/0**
அவ்வாறில்லை எனின், பகிர்ந்தளிக்க முன்னர் அவை 70 பாகை செல்சியஸ் அளவிற்கேனும் வெப்பமேற்றப்படுகின்றனவா? ஆம்/ இல்லை		**1/0**
பகிர்ந்தளிக்க முன்னர் ஒவ்வொரு உணவு வகைகளதும் வெப்பநிலை (T)		
	வெப்பநிலை	
சோறு	60℃ < T ; ஆம் எனின் (2) இல்லையெனின் (0)	
மரக்கறி	60℃< T ; ஆம் எனின் (2) இல்லையெனின் (0)	
கீரை	05℃> T ; ஆம் எனின் (2) இல்லையெனின் (0)	
முட்டை	60℃ < T ; ஆம் எனின் (2) இல்லையெனின் (0)	
கருத்தில் கொள்க: இதற்காக வெப்பமானியை பயன்படுத்துவது ஊக்குவிக்கப்படுவதுடன், அவ்வாறில்லாத சந்தர்ப்பங்களில் சமைக்கப்பட்ட உணவை சிறிய அளவில் கையின் மேல் புறமாக வைத்து வெப்ப நிலை போதுமானதா எனப் பார்க்க வேண்டும். மேலும் பாத்திரத்தினுள் இருக்கும் போது சூடான நிலையில் பகிரப்பட வேண்டிய உணவுகளிலிருந்து ஆவி வெளியாகின்றதா என்பதை அவதானிக்கவும்.		
உணவை பகிர்ந்தளிக்கும் போது பாதுகாப்பான வெப்பநிலை பேணப்படுவது தொடர்பில் பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்		

5. பாதுகாப்பான நீர் மற்றும் மூலப் பொருட்களைப் பயன்படுத்தவும்.

5.1. உணவு சமைக்கும் போது, மூலப் பொருட்களை கழுவும் போது, கைகளைக் கழுவும் போது மற்றும் உணவு தயாரிக்கும் பாத்திரங்களை கழுவும் போது பயன்படுத்தும் நீர் மூலம்					
தயவு செய்து கூட்டினுள் (√) என புள்ளியிடவும்.					
நீர் மூலம்	குழாய்	குழாய்க் கிணறு	கிணறு	ஏனைய மூலங்கள் (சமையலறைக்கு அருகாமையால் செல்லும் ஓடைகள், நீரூற்றுக்கள் போன்றன)	**குழாய் = 3, குழாய்க் கிணறு = 3, கிணறு = 2, ஏனைய மூலங்கள் = 1 (இதன் போது நீரின் தூய்மை மற்றும் சுகாதார பாதுகாப்பு தொடர்பிக் கருத்தில் கொண்டு உறுதிப்படுத்தியதன் பின்னர் புள்ளி வழங்கவும்)**
கை கழுவுதல்					
உணவு சமைக்கும் உபகரணங்களை கழுவுதல்					

மூலப் பொருட்களை கழுவுதல்					
உணவு சமைத்தல்					
	பலவீனம் (0)	ஓரளவு பாதுகாப்பானது (1)	நடுநிலை (2)	மிகவும் பாதுகாப்பானது (3)	PHI இனால் சுகாதார பாதுகாப்புடன் கூடியது என உறுதிப்படுத்தப்பட்ட ஏதேனும் ஒரு மூலம் = மிகவும் பாதுகாப்பானது மா நகர சபையினால் வழங்கப்படும் குழாய் நீர் = நடுநிலை, சுகாதார பாதுகாப்பு உறுதிப்படுத்தப்படாத கிணற்று நீர்/ குழாக் கிணறு = ஓரளவு பாதுகாப்பானது, ஆபத்துடையதாக அவதானிக்கப்படும் ஏனைய மூலங்கள்= பலவீனம்
குடி நீரின் பண்புத்தரம் மற்றும் பாதுகாப்பு					
	போதாது (0)	ஓரளவு போதுமானது (1)	குறிப்பிடத்தக்களவு போதுமானது (2)	மிகவும் போதுமானது (3)	
போதுமான வழங்கல் காணப்படல்					

5.2. மூலப் பொருட்களின் உற்பத்தி மூலம்/ கொள்வனவு/ வழங்கல்

மூலப் பொருட்களின் உருவாக்க மூலம்	அரிசி	மரக்கறி	கீரை	முட்டை	பழ வகைகள்	வீட்டில் பயிரிடப்பட்ட/ பாடசாலையில் = 1, சந்தை/ வேறு = 0.5 (ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்)
வீட்டுத் தோட்டத்தில்						
சந்தையில்						
வேறு (தயவுடன் குறிப்பிடவும்)						
மூலப் பொருட்கள் கொள்வனவு செய்யப்படும் இடத்தின் தூய்மைத் தன்மை						மிக நன்று = 0.5, நன்று = 0.25, சாதாரணம் = 0.125, பலவீனம் = 0 (ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்)
கருத்தில் கொள்க: மூலப் பொருட்களின் தோற்றத்தின் தரம் (மரக்கறி, கீரை = புதியது, வாடியுள்ளது/ அழுகியுள்ளது/ விலங்குகளால் பாதிக்கப்பட்டுள்ளன முட்டை = முட்டையின் ஓடு சுத்தமானது அரிசி = நிறம் மாறவில்லை, பூச்சி வகைகள் போன்றவற்றால்/ விலங்குகளால் சேதமடையாத, பூஞ்சனம் வராத, வேறு கழிவுகள் கலக்காத)						மிக நன்று = 0.5, நன்று = 0.25, சாதாரணம் = 0.125, பலவீனம் = 0 (ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்)

5.3. மூலப் பொருட்களை வகைப்படுத்துதல் மற்றும் அதற்காக பின்பற்றப்படும் முறைகள்			
பயன்படுத்தும் மூலப் பொருட்கள், வகைப்படுத்தப்படுகின்றனவா என்பதை உறுதிப்படுத்துதல்			
நிறம் மாற்றமடைந்துள்ள அரிசி களஞ்சியப்படுத்த முன்னர்/ சமைக்க முன்னர் அகற்றப்படுகின்றன.	ஆம்	இல்லை	**1/ (-1)**
நன்கு பழுத்த- பச்சையான மற்றும் முற்றிய, முற்றாத மரக்கறிகள் வேறுபடுத்தப்படுகின்றன.	ஆம்	இல்லை	**1/ (-1)**
பூச்சிகளால் சேதமடைந்துள்ள/ பழுதடைந்துள்ள பழ வகைகள், மரக்கறிகள், கீரைகள் அகற்றப்படுகின்றன.	ஆம்	இல்லை	**1/ (-1)**
உடைந்த முட்டை, அசுத்தமான, துர்நாற்றம் வீசும் முட்டைகளை களஞ்சியப்படுத்த முன்னர் நன்கு பரிசோதித்து அவை அகற்றப்படுகின்றன.	ஆம்	இல்லை	**1/ (-1)**

5.4. மூலப் பொருட்களை சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் அதற்காக பின்பற்றப்படும் முறைகள்					
மூலப் பொருட்கள் சுத்தப்படுத்தப்படுகின்றன ஆம்/ இல்லை "ஆம்" எனின், தயவு செய்து கீழ்வரும் நியதிகளுக்கு பதில் குறிப்பிடவும்					**3/-3**
	அரிசி	**மரக்கறி**	**கீரை**	**முட்டை**	**ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்.**
நீரால் கழுவுதல்: ஓடும் குழாய் நீர் (2) பாத்திரம் ஒன்றில் சேகரிக்கப்பட்ட நீர் (1)					
கழுவுவதன் மூலம் சேறு, மணல் மற்றும் மாசுப் பொருட்களை அகற்றுதல் ஆம் (2) இல்லை (0)					

பழ வகைகள் மற்றும் மரக்கறிகளை வெட்டியதன் பின்னர் கழுவுதல்.	ஆம்	இல்லை	**-1/1**
முட்டையை அவிக்க முன்னர் சுத்தப்படுத்துதல்	ஆம்	இல்லை	**-2/2**
முட்டை ஓட்டின் வெளிப்புறமாக உள்ள மாசுப் பொருட்களை முறையாக அகற்றுதல்	ஆம்	இல்லை	**2/-2**
முட்டை ஓட்டை அகற்றியதன் பின்னர் முட்டையை கழுவுதல்	ஆம்	இல்லை	**1/0**
அவ்வாறாயின், முட்டையை கழுவுவதற்காக சுகாதார ரீதியில் பாதுகாப்பானது என உறுதிப்படுத்தப்பட்ட சுத்தமான நீர் பயன்படுத்தப்பட்டு கழுவப்படுகின்றது	ஆம்	இல்லை	**2/-2**

பாதுகாப்பான நீர் மற்றும் மூலப் பொருட்களைப் பயன்படுத்துவதற்காக பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்						
5.5. மூலப் பொருட்களை களஞ்சியப்படுத்தும் முறை, களஞ்சியப் படுத்தும் காலம், களஞ்சிய வெப்பநிலை போன்றன)						
தயவு செய்து உரிய கூட்டினுள் புள்ளியை சுற்றி வட்டமிடவும்.						
a) களஞ்சியப்படுத்தும் முறை	அரிசி	மரக்கறிகள்	கீரை	முட்டை	பழ வகைகள்	(ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்)
குளிர்சாதனப் பெட்டி	**பொருத்தமில்லை**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	
பொலித்தீன் பை	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	
மூடியுடன் கூடிய அனுமதிக்கப்பட்ட பாத்திரம்	**(2)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	
மூடியற்ற அனுமதிக்கப்பட்ட பாத்திரம்	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	
ஆ) களஞ்சியப்படுத்தும் காலம்						
1 வாரத்திற்கு குறைவு	**(4)**	**(4)**	**(4)**	**(4)**	**(4)**	(ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்)
1-2 வாரங்கள்	**(4)**	**(1)**	**(1)**	**(1)**	**(3)**	
2-4 வாரங்கள்	**(3)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	**(1)**	
04 வாரங்களுக்கு மேல்	**(2)**	**(0)**	**(0)**	**(0)**	**(-1)**	
இ) களஞ்சிய வெப்பநிலை (அறை வெப்பநிலை: RT)						
RT ஐ விடக் குறை	**பொருத்தமில்லை**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	**(3)**	ஒவ்வொரு மூலப் பொருட்களுக்கும் தனித் தனியாக புள்ளி வழங்கவும்
RT ஐ விட அதிகம்	**பொருத்தமில்லை**	**(-1)**	**(-1)**	**(-1)**	**(-1)**	
அறை வெப்பநிலை	**(3)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	**(2)**	

5.6. உணவு தயாரிக்கும் போது பயன்படுத்த முன்னர் சமையலறையில் நீர் களஞ்சியப்படுத்தப்படும் முறை/ இடம்			
உணவு தயாரிக்கும் போது பயன்படுத்துவதற்கு முன்னர் நீர் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.	ஆம் (0)	இல்லை (3)	**1/0**
களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டிருப்பின், தயவு செய்து களஞ்சியப்படுத்தப்படும் இடத்தைக் குறிப்பிடவும்			**மண்ணாலான பாத்திரங்கள் = 2, பிளாஸ்டிக் கேன்/ கண்ணாடி/ போசிலைன் (பீங்கான் பேசின்) = 1, அலுமினியப் பாத்திரங்கள் = (-1), துருப் பிடிக்காத இரும்பு = 3**
உணவுக்காக தரப்படுத்தப்பட்ட பிளாஸ்டிக் கேன்	ஆம்	இல்லை	
மண்ணாலான பாத்திரங்கள்	ஆம்	இல்லை	
அலுமினியப் பாத்திரங்கள்	ஆம்	இல்லை	
கண்ணாடி/ போசிலைன் (பீங்கான் பேசின்)	ஆம்	இல்லை	
துருப்பிடிக்காத இரும்பு	ஆம்	இல்லை	
மூலப் பொருட்களைக் களஞ்சியப்படுத்துவதற்காக பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகள்			
அவதானிப்புக்கமைய சரிபார்ப்பு பட்டியலில் பெற்றுள்ள மொத்தப் புள்ளிகாள்			

கண்டறியப்படும் நிலைமை

பலவீனம் 0- 24	ஏற்றுக் கொள்ளக்கூடிய மட்டத்தில் உள்ளது 25-49	நன்று 50-74	மிக நன்று 75-100