



नेपाल सरकार

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय



पत्र संख्या:- ०२१/२२ प्रारम्भिक बाल शिक्षा तथा विद्यालय पोषण शाखा
चलानी नं.:- ०६

सिंहदरबार,
काठमाडौं, नेपाल ।

मिति २०८१।०७।२५

नेपाल संवत् १९४५

विषय: विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१ मन्त्रालयको वेबसाइटमा प्रकाशन गर्ने सम्बन्धमा ।

श्री शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय,
शैक्षिक प्रविधि तथा विद्युतीय सुशासन शाखा
सिंहदरबार, काठमाडौं ।

प्रस्तुत विषयमा मन्त्रालयको मिति २०८१।०६।०८ गतेको (मा. मन्त्रीस्तरीय) निर्णयानुसार स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१ स्वीकृत भई सम्बन्धित सबैको जानकारी तथा कार्यान्वयनका लागि मन्त्रालयको वेबसाइटमा प्रकाशन गरिदिनुहुन निर्देशानुसार बेहोरा अनुरोध छ ।

.....
डा. गणेशप्रसाद भट्टराई

उपसचिव

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय
दिवा खाजा प्रारूप, २०८१



नेपाल सरकार
शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय
सिंहदरबार, काठमाडौं, नेपाल

विषय सूची

१. परिचय.....	4
२. दिवा खाजाको पृष्ठभूमि.....	4
३. नीतिगत व्यवस्था.....	6
४. प्रारूपको उद्देश्य.....	7
(क) अन्तर्राष्ट्रिय अभ्यास.....	11
(ख) राष्ट्रिय अभ्यास.....	12
५. कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचना.....	14
६. स्थानीय उत्पादन प्रवर्द्धन.....	15
७. विद्यालयमा खाद्य वस्तु उत्पादन.....	17
८. पूर्वाधार भण्डारण र विद्यालय दिवा खाजा तयारी.....	17
९. विद्यालयको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता.....	18
१०. सुरक्षित भण्डारणसहितको दिवा खाजा भण्डारण तथा भान्छाघर.....	18
११. जलवायु परिवर्तन र अनुकूलन.....	19
१२. सरसफाइ तथा फोहोर व्यवस्थापन.....	20
१३. विभिन्न निकायको भूमिका.....	21
(क) शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय.....	21
(ख) शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र.....	22
(ग) कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय.....	22
(घ) स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय.....	23
(ङ) सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय.....	24

३/३



डा. बिपक काँप्ले
सचिव

श्री विद्या गेहुराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

(च) उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय.....	24
(छ) खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग.....	25
(ज) प्रदेशका सम्बन्धित मन्त्रालय.....	25
(झ) स्थानीय तह.....	25
(ञ) विद्यालय.....	26
(ट) समुदाय.....	26
१८. समन्वय र सहकार्य.....	26
१९. लागत साझेदारी.....	27
२१. अनुगमन तथा मूल्याङ्कन.....	28



गर्भ

3

३

डा. द्विपक काप्ले

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

१. परिचय

स्वस्थ शरीर र भोकरहित वातावरण तथा पोषण बालबालिकाको सिकाइका निम्ति आधारभूत सर्त हो । यस विषयलाई दृष्टिगत गरी नेपाल सरकारले विश्व खाद्य कार्यक्रमको सहयोगमा नेपालमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रारम्भ गरेको पाइन्छ। विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनमा आएपछि बालबालिकाको शिक्षा, स्वास्थ्य, पोषण र सामाजिक सुरक्षाका क्षेत्रमा केही महत्त्वपूर्ण उपलब्धि हासिल भएका छन्। विद्यालय उमेरका बालबालिकालाई पोषण अत्यावश्यक छ। एक अध्ययनले हाल अभ्यासमा रहेको विद्यालय दिवा खाजामा भएको प्रत्येक १ डलरको लगानीले ५ डलरभन्दा बढी प्रतिफल प्राप्त भएको देखाएको छ। दिवा खाजाले बालबालिकाको विद्यालयमा पहुँच बढाउनुको साथै उनीहरूको सिकाइको स्तर बढाउन सहयोग गर्छ र यसले बलियो जनशक्ति र स्वस्थ मानव पुँजी तयार गरी राष्ट्रको अर्थतन्त्र विकासमा सहयोग पुऱ्याउँछ। साथै स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले समाजिक समावेशिता, सांस्कृतिक र पारिस्थितिक पक्षमा उल्लेख्य रूपमा योगदान पुऱ्याएको हुन्छ ।

२. दिवा खाजाको पृष्ठभूमि

शिक्षण सिकाइमा बालबालिकाको सहभागिता वृद्धि र सिकाइस्तर सुधार गरी गुणस्तरीय आधारभूत शिक्षामा समतामूलक पहुँच बढाउने उद्देश्यका साथ विगत पाँच दशकदेखि विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सुरु भएको छ । नेपालमा विद्यालय दिवा खाजा खुवाउने कार्य सन् १९६७ अगस्ट ३० देखि भएको हो । सुरुमा ३७ जिल्लाभित्रका सुविधाविहीन समुदायका बालबालिका पढ्ने विद्यालयबाट सुरु गरिएको थियो। दिवा खाजाले विद्यालयमा बालबालिकाको भर्ना निरन्तरता र सिकाइ उपलब्धिमा पारेको प्रभावलाई दृष्टिगत गर्दै नेपाल सरकारबाट सन् २००८ देखि नगद अनुदानमा आधारित दिवा खाजाको नयाँ अध्यायको सुरुवात भएको थियो। सन् २००९ देखि सुरु भएको विद्यालय क्षेत्र सुधार योजनाभित्र समावेश भएको दिवा खाजा कार्यक्रम सन् २०१३/०१४ देखि सञ्चालनमा रहेको विद्यालय क्षेत्र विकास कार्यक्रमको महत्त्वपूर्ण अवयवको रूपमा स्थापित भएको थियो । आर्थिक वर्ष २०७६/०७७ बाट प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा ५

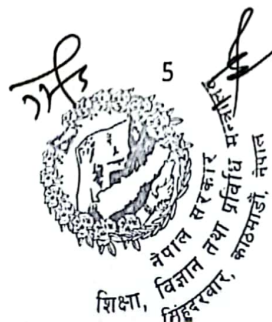


डा. बिप्लव काप्ले
सचिव
श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

सम्मका सबै सामुदायिक विद्यालयमा अध्ययन गर्ने बालबालिकाका लागि दिवा खाजाको व्यवस्था भएको हो ।

दिवा खाजा कार्यक्रमलाई भोक मेटाउने मात्र नभएर पोषण संवेदनशील कार्यक्रमको रूपमा अगाडि बढ्नुपर्ने देखिन्छ । दिवा खाजाको उचित व्यवस्थापन र प्रबन्धले बालबालिकाको आहारमा बृहत् तथा सूक्ष्म पोषक तत्वको पर्याप्ततालाई सुनिश्चित गरिनुपर्छ । विद्यालय उमेरका बालबालिका लागि उमेरअनुसार दैनिक रूपमा तोकिएको मात्रामा ऊर्जा, प्रोटीन, खनिज र भिटामिन आवश्यक पर्छ । यसले शरीर र मतिष्कको समग्र विकासका लागि मद्दत गर्छ । दैनिक रूपमा ३० प्रतिशत ऊर्जासहित अन्य बृहत् र सूक्ष्म पोषक तत्वको प्राप्तिका लागि विभिन्न प्रकारका खाद्य समूह (कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, भिटामिन तथा खनिज) सहितको सन्तुलित भोजन खाजाको रूपमा प्राप्त गर्नु बालबालिकाको लागि बहुपन्ध्रीय दृष्टिवाट उपयोगी मानिन्छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा पौष्टिक तथा सन्तुलित भोजनका दृष्टिले मात्र नभई आर्थिक र समाजिक पक्षवाट पनि निकै उपयोगी मानिन्छ । यसका लागि दिवा खजामा स्थानीय उत्पादनमा आधारित कृषि उपजको उपयोग बढाएर विद्यालय र कृषि उत्पादनका विच सम्बन्ध स्थापित गर्नु तथा कृषि प्रतिफल बढाई स्थानीय बजार विस्तार गर्नु आवश्यक छ ।

हाल खुवाउने गरिएको खजामा अपेक्षित गुणस्तर नभएको र धेरै विद्यालयमा बजारमा पाइने अल्पपोषक चाउचाउ, चिउरा, बिस्कुट आदि खान दिने गरेको पाइएकाले यसलाई सुधार गरी पोषणयुक्त खाजाको व्यवस्था गर्न स्थानीय तहले जिम्मेवारी लिँदा वढी प्रभाकारी हुने देखिन्छ । स्थानीय तहको अपनत्व र जिम्मेवारीले विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापनमा सहजता भई खाजा गुणस्तरीय पनि हुन्छ । यसलाई स्थानीय कृषि उत्पादनसँग जोड्न सहजता हुन्छ । यसका लागि हरेक स्थानीय तहले स्थानीय कृषि उत्पादन र दिवा खजविच सम्बन्ध स्थापित गर्न विशेष नीति नै बनाउन सक्छ । यस प्रकारको नीति विकास गरी कार्यान्वयन हुँदा खाजा गुणस्तरीय हुनुको साथै समुदायको अर्थतन्त्रमा नगद प्रवाह हुन्छ । यसबाट सानो स्तरमा गरिने कृषि प्रणालीलाई ठुलो सहयोग पुग्छ ।



डा. विप्लव काँजेल
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

३ नीतिगत व्यवस्था

नेपालको संविधानको धारा २६ मा खाद्य सुरक्षा तथा खाद्य सम्प्रभुतालाई नागरिकको मौलिक हकका रूपमा लिइएको छ। खाद्यवस्तुको अभावमा जीवन जोखिममा पर्ने अवस्थाबाट सुरक्षित हुने हक हुने व्यवस्था पनि संविधानले गरेको छ। धारा ५१ मा कृषि क्षेत्रमा लगानी अभिवृद्धि गर्दै खाद्य सम्प्रभुताको मान्यताअनुसार जलवायु र माटोअनुकूलको खाद्यान्न उत्पादनमा प्रोत्साहन गरी खाद्यान्नको दिगो उत्पादन, आपूर्ति, सञ्चय, सुरक्षा र प्रभावकारी वितरण गर्ने नीति लिइएको छ।

उक्त खाद्य सुरक्षा तथा खाद्य सम्प्रभुतासम्बन्धी हकको कार्यान्वयनका लागि खाद्य सम्प्रभुतासम्बन्धी ऐन, २०७५को व्यवस्था गरिएको छ। ऐनले खाद्य, खाद्य अधिकार तथा खाद्य सम्प्रभुतासम्बन्धी हकको कार्यान्वयनका लागि उपयुक्त संयन्त्र निर्माण गर्ने उद्देश्य लिएको छ। अनिवार्य तथा निःशुल्क शिक्षासम्बन्धी ऐन, २०७५ को दफा २५ ले तोकिएको मानव विकास सूचकाङ्कभन्दा तल परेका तोकिएका समुदाय वा विपन्न वर्ग वा अपाङ्गता भएका नागरिकका बालबालिकाको शिक्षाको निरन्तरताका लागि स्थानीय तहमार्फत दिवा खाजा उपलब्ध गराउने उल्लेख गरेको छ।

स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ ले आफ्ना क्षेत्राधिकारभित्रका आधारभूत पोषणसम्बन्धी नीति, कानून, मापदण्ड र योजनाको कार्यान्वयन गर्ने व्यवस्था गरेको छ। राष्ट्रिय शिक्षा नीति, २०७६ ले आर्थिक रूपले विपन्न, दुर्गम क्षेत्र र मानव विकास सूचकाङ्कमा पछि परेका क्षेत्र र वर्गलाई प्राथमिकतामा राख्दै स्थानीय तहले नै क्रमशः निःशुल्क दिवा खाजा उपलब्ध गराउने उल्लेख गरेको छ। सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७६ र विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका, २०७७ ले क्रमशः दिवा खाजा प्रक्रियामा आवश्यक पर्ने आधारभूत मापदण्ड र दिवा खाजाको स्थान विशेषमा उपयोग गर्न सकिने मेनु र विभिन्न निकायको भूमिकाका बारेमा उल्लेख गरेको छ।

हाल कार्यान्वयनमा रहेको विद्यालय शिक्षा क्षेत्र योजना (School Education Sector Plan-SESP) ले स्थानीय उत्पादनमा आधारित पौष्टिक तथा स्वस्थकर विद्यालय दिवा खाजाको प्रवन्धबाट स्वास्थ्य तथा पोषणको अवस्थामा सुधार गरिने र यस कार्यक्रमबाट विद्यार्थीलाई विद्यालयमा ल्याउने, टिकाउने र सिकाउने जस्ता उपलब्धि हासिल गर्ने उल्लेख



डा. ब्रिजक काजले
सचिव
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

गरेको छ। पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा, सुरक्षित पानीसहित सरसफाइ, स्वास्थ्य तथा स्वच्छताका कार्यक्रम सञ्चालन गरिने लक्ष्य योजनाको रहेको छ। योजनाको कार्यक्रम नतिजा खाकामा हाल प्रदान गरिँदै आएको दिवा खाजा, स्वास्थ्य र पोषण कार्यक्रमलाई निरन्तरतासहित आधारभूत तहका थप कक्षामा विस्तार गर्ने लक्ष्य लिइएको छ।

चालु सोह्रौँ पञ्चवर्षीय योजनामा पनि मानव पुँजी निर्माणका लागि पोषणमा सुधार ल्याउने र सिकाइ उपलब्धिमा सुधार ल्याउने नीतिगत व्यवस्था गरिएको छ। पोषणमैत्री स्थानीय तह कार्यान्वयन निर्देशिका, २०७८ ले स्थानीय तहको शासकीय प्रबन्धमा पोषणको विषयलाई मूलप्रवाहीकरण गर्न पोषणमैत्री स्थानीय शासनको अवधारणा अगाडि सारेको छ। निर्देशिकाले कुपोषणको समस्या समाधानका लागि पोषणसम्बन्धी क्षेत्रगत कार्यक्रमलाई अभियानको रूपमा सञ्चालन गरी स्थानीय तहको शासकीय अभ्यासलाई पोषणमैत्री बनाउने ध्येय लिएको छ।

सन् २४-२६ जुलाई २०२३ सम्म इटलीको रोममा भएको United Nations Food Systems Summit+2 Stocktaking Moment(UNFSS+2) सम्मेलनमा नेपालले विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम विस्तार गर्ने प्रतिबद्धता जनाएबमोजिम नेपाल सरकारले खाद्यप्रणाली रूपान्तरणसम्बन्धी बहुक्षेत्रीय कार्ययोजना तयार गरी कार्यान्वयनमा ल्याएको छ।

उल्लिखित राष्ट्रिय नीतिगत व्यवस्था र अन्तर्राष्ट्रिय प्रतिबद्धता कार्यान्वयन गर्न स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित स्थानीय तहको नीतिगत व्यवस्था र यसको कार्यान्वयन आवश्यक हुन्छ।

४. प्रारूपको उद्देश्य

यस प्रारूपको मूल उद्देश्य नेपालका विद्यालय तहमा पठनपाठन गरिरहेका बालबालिकालाई स्थानीय कृषिमा आधारित तोकिएको मापदण्डअनुसारको पोषणयुक्त खाजाको व्यवस्थापनका लागि सहजीहकरण गर्नु हो र यसका थप उद्देश्य निम्नानुसार रहेका छन् :

- (क) विद्यालय तहमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजाको प्रबन्धलाई व्यवस्थित गर्न मार्गदर्शन गर्नु
- (ख) विद्यालयका बालबालिकालाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित स्वस्थकर तथा पौष्टिक खाजाको सुनिश्चितताका लागि थप नीतिगत आधार तय गर्नु

१३



डा. द्विपक काप्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराज
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा

- (ग) स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजाको प्रबन्धमार्फत राष्ट्रिय पाठ्यक्रममा निर्धारित सक्षमता प्राप्तिमा सहयोग गर्नु
- (घ) स्वास्थ्य र पोषणयुक्त खानाको माध्यमबाट बालबालिका र तिनका भावी सन्ततिमा पर्न जाने कुपोषणका असरलाई न्यूनीकरण गर्ने कार्यमा योगदान गर्न स्थानीय तहमा कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने आधारशिला तयार गर्नु
- (ङ) दिवा खाजालाई स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित बनाउन खरिद प्रक्रिया सहज बनाई साना किसानलाई विद्यालय पोषण कार्यक्रममा सहभागी गराई स्थानीय कृषि अर्थतन्त्रलाई प्रोत्साहन गर्न मार्गदर्शन गर्नु
- (च) स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई कृषि, स्वास्थ्य, शिक्षा, आपूर्ति तथा उद्योग एवम् वाणिज्य तथा सहकारीसहितको एकीकृत प्रणालीको रूपमा विकास गर्नु
- (ज) बालबालिकाको स्वास्थ्यका लागि पोषणयुक्त स्वस्थ खाना खाने बानी बसाली दैनिक व्यवहारका जीवनोपयोगी सिप विकासमा सहयोग पुऱ्याउनु

५. प्रारूपको औचित्य

विद्यालय शिक्षा क्षेत्र योजना (सन् २०२१-२०३०) ले विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई बालबालिकाको अधिकारको रूपमा स्थापित हुने गरी कानुनी संरचना तथा शासकीय प्रबन्ध सुदृढीकरण गर्ने उद्देश्य राखेको छ। दिवा खाजा कार्यक्रमले खाद्य आपूर्ति शृङ्खलालाई शिक्षण सिकाइको अभिन्न अङ्गका रूपमा लिएको छ। यसलाई कार्यान्वयन गर्न स्थानीय तह, विद्यालयका शिक्षक, कर्मचारी र अन्य सरोकारवालाको क्षमता विकास गर्न आवश्यक छ। यसका लागि कृषि उत्पादन र वितरणका लागि क्षेत्रगत तालिम केन्द्र र उपभोक्ताको रूपमा रहेका विद्यालय र अन्य संस्थालाई सक्षम बनाउने कार्यढाँचा आवश्यक रहेको छ। यस प्रारूपले स्थानीय कृषकको उत्पादन क्षमता वृद्धि, स्थानीय विद्यालयमा नै उचित मूल्यमा यसको खपतका साथै, खाद्य प्रशोधन र ढुवानीलगायतका विषयमा कृषक समूह, आमा समूह तथा सहकारी र निजी क्षेत्रको संलग्नता अभिवृद्धि गर्न मार्गदर्शन गर्छ। यसका साथै खाद्य सामग्रीको उचित बन्दोबस्ती,

डा. बिपक काफ्ले
सचिव
श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

खाना पकाउनेलगायतका काममा न्यून र मध्यमस्तरको सिप भएका महिला र युवाका लागि रोजगारीका अवसर सिर्जना गर्ने कार्यमा पनि यसले महत्त्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्छ। स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित विद्यालयमा पोषणयुक्त दिवा खाजाको व्यवस्थापनले बालबालिकाको शिक्षा र स्वस्थ्यमा सुधार हुनका साथै स्थानीय तहमा आर्थिक, सामाजिक, सांस्कृतिक र पारिस्थितिक पक्षमा समेत उल्लेखनीय सुधार गर्ने भएकाले यिनै विषयलाई व्यवस्थापन गर्न सहजीकरण गर्न यो प्रारूपको विकास गरिएको हो। यसले विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनमा स्थानीय सरोकारवलाको समक्षमता अभिवृद्धिसमेत गर्ने अपेक्षा गरिएको छ। साथै यसपूर्व भएका दिवा खाजासम्बन्धी मार्गदर्शन, मापदण्ड, खाद्य मेनु र अभ्यासबाट प्राप्त भएका अनुभवलाई समेत प्रारूपमा समसामयिक बनाउने र एकीकृत रूपमा समेटी उपयोग गर्न आवश्यक भएकाले यो प्रारूप तयार गरिएको छ।

६. प्रारूप विकासका सिद्धान्त

सिद्धान्ततः यो “स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१” स्थानीय कृषि उपजमा आधारित स्वदेशी खाद्यवस्तु उपयोग गर्ने सिद्धान्तमा आधारित छ। सम्बन्धित स्थानीय तहमा उपलब्ध हुन नसकेमा प्रदेश तहमा र प्रदेश तहमा उपलब्ध नहुने अवस्थामा स्वदेशी उत्पादन र सो नभए मात्र विदेशी उत्पादनमा आधारित खाद्यवस्तुको उपयोग हुने छ। स्थानीय तह र विद्यालयले यस सिद्धान्तलाई अवलम्बन गर्नुपर्ने छ।

(क) सान्दर्भिकता र उपयोगिता

विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा व्यवस्थापन हुँदा शैक्षिक, स्वस्थ्य, कृषि, आर्थिक र समाजिक पक्षबाट सान्दर्भिक र उपयोगी हुन्छ। स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले विद्यालयका बालबालिकाको भोक निवारण, पोषण र स्वस्थ्यमा सुधार, विद्यालयमा भर्ना तथा निरन्तरतामा सुधार एवम् संज्ञानात्मक क्षमतामा सुधार गरी सिकाइ उपलब्धिमा सुधार र दक्ष मानव पुँजी निर्माणमा सहयोग गरेको पाइएको छ। विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले भोक मेटाउने मात्र नभई स्थानीय खाद्यवस्तु उत्पादन, उपयोग, आपूर्ति

११



डा. दिपक काफ्ले
सचिव

११

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

१

खाना पकाउनेलगायतका काममा न्यून र मध्यमस्तरको सिप भएका महिला र युवाका लागि रोजगारीका अवसर सिर्जना गर्ने कार्यमा पनि यसले महत्त्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्छ। स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित विद्यालयमा पोषणयुक्त दिवा खाजाको व्यवस्थापनले बालबालिकाको शिक्षा र स्वस्थ्यमा सुधार हुनका साथै स्थानीय तहमा आर्थिक, सामाजिक, सांस्कृतिक र पारिस्थितिक पक्षमा समेत उल्लेखनीय सुधार गर्ने भएकाले यिनै विषयलाई व्यवस्थापन गर्न सहजीकरण गर्न यो प्रारूपको विकास गरिएको हो। यसले विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनमा स्थानीय सरोकारवलाको समक्षमता अभिवृद्धिसमेत गर्ने अपेक्षा गरिएको छ। साथै यसपूर्व भएका दिवा खाजासम्बन्धी मार्गदर्शन, मापदण्ड, खाद्य मेनु र अभ्यासबाट प्राप्त भएका अनुभवलाई समेत प्रारूपमा समसामयिक बनाउने र एकीकृत रूपमा समेटेी उपयोग गर्न आवश्यक भएकाले यो प्रारूप तयार गरिएको छ।

६. प्रारूप विकासका सिद्धान्त

सिद्धान्ततः यो “स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१” स्थानीय कृषि उपजमा आधारित स्वदेशी खाद्यवस्तु उपयोग गर्ने सिद्धान्तमा आधारित छ। सम्बन्धित स्थानीय तहमा उपलब्ध हुन नसकेमा प्रदेश तहमा र प्रदेश तहमा उपलब्ध नहुने अवस्थामा स्वदेशी उत्पादन र सो नभए मात्र विदेशी उत्पादनमा आधारित खाद्यवस्तुको उपयोग हुने छ। स्थानीय तह र विद्यालयले यस सिद्धान्तलाई अवलम्बन गर्नुपर्ने छ।

(क) सान्दर्भिकता र उपयोगिता

विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा व्यवस्थापन हुँदा शैक्षिक, स्वस्थ्य, कृषि, आर्थिक र समाजिक पक्षबाट सान्दर्भिक र उपयोगी हुन्छ। स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले विद्यालयका बालबालिकाको भोक निवारण, पोषण र स्वस्थ्यमा सुधार, विद्यालयमा भर्ना तथा निरन्तरतामा सुधार एवम् संज्ञानात्मक क्षमतामा सुधार गरी सिकाइ उपलब्धिमा सुधार र दक्ष मानव पुँजी निर्माणमा सहयोग गरेको पाइएको छ। विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले भोक मेटाउने मात्र नभई स्थानीय खाद्यवस्तु उत्पादन, उपयोग, आपूर्ति

१



डा. दिपाक काप्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

एवम् गुणस्तर निर्धारणमा पनि सहयोग गर्नुपर्छ । दिवा खाजाका लागि आवश्यक सामग्री भण्डारण तथा उपयोगमा स्वच्छता तथा पोषण संवेदनशीलता पनि त्यति नै महत्त्वपूर्ण छ । दिवा खाजामा स्थानीय खाद्यवस्तु उपयोग गर्दा रैथाने बाली प्रवर्धन गर्नुपर्ने र यसबाट जलवायु परिवर्तन र अनुकूलनका क्षेत्रमा समेत योगदान पुग्ने भएकाले यस कार्यक्रमको क्षेत्र बृहत् हुँदै गएको छ । अतः यस प्रारूपले विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित मन्त्रालय तथा निकायका नीति तथा कार्यक्रममा सामन्जस्य ल्याई एक सुदृढ एकीकृत प्रणाली स्थापनामा सहजीकरण गर्छ ।

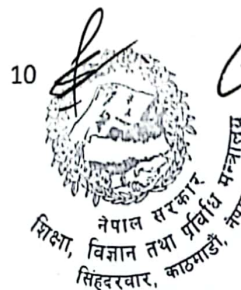
(ख) समन्वय र साझेदारी

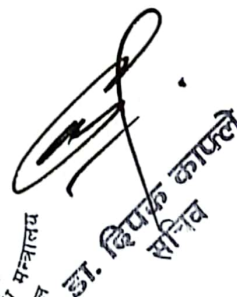
विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजा व्यवस्थापनको नेतृत्वदायी जिम्मेवारी स्थानीय तहको हो तापनि यो बहुक्षेत्रीय एवम् बहुविधागत विषय भएकाले कार्यान्वयनका क्रममा प्रयास मात्रामा समतलीय र लम्बीय समन्वयको आवश्यकता पर्छ । यस कार्यक्रमको सफल र प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि तीनै तहका सरकारका विषयगत मन्त्रालय र यससँग सम्बन्धित निकायका साथै विभिन्न विकास साझेदारबिच कार्यगत रूपमा समन्वय र सहकार्य आवश्यक छ । स्थानीय उत्पादनलाई प्रवर्धन गर्न स्थानीय तहले स्थानीय समुदायसँगको सम्बन्धलाई थप चुस्त बनाई स्थानीय उत्पादन हुने खाद्यान्नको परिकार बनाउन सिकाउनुपर्छ । यसका लागि स्थानीय तह, विद्यालय व्यवस्थापन समिति र अभिभावक बसेर ठोस योजना बनाउन सकिन्छ । स्थानीय स्तरमा कार्यरत गैरसरकारी संस्थाको समेत भूमिका आवश्यक हुन्छ । जीविकोपार्जनका क्षेत्रमा सहयोग गरेका संस्थाले उत्पादन बढाउने र त्यसको उपयुक्त बजार स्थानीय स्तरमा रहेको विद्यालय हो भन्ने कुरा बुझाउन सक्नुपर्छ । विद्यालयको दिवा खाजाको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता सुरक्षित गर्नका लागि निजी र सरकारी खाद्य प्रयोगशालामा कृषकले उत्पादन गरेका वस्तुलाई सम्मिश्रण गरी परीक्षण गरिएको खण्डमा यसको मापदण्ड तथा स्वच्छता पूर्ण हुन जान्छ । विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनको प्रयोगका लागि कृषक, बजार व्यवस्थापक, गुणस्तर कायम गर्ने निकाय, निजी क्षेत्र तथा विकास साझेदारले लागत साझेदारीमा जोड दिनु प्रारूपको सैद्धान्तिक पक्ष हो ।

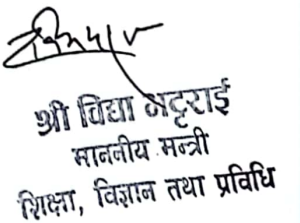
(ग) प्रतिवद्धता र उत्तरदायित्व



10




डा. द्विपक कार्पेली
सचिव


श्री विद्या भट्टराई
सामन्तीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापकीय जिम्मेवारी स्थानीय तहको हो तापनि प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने विषय प्रत्यक्ष रूपमा विद्यालयसँग सम्बन्धित रहेको छ । यस कार्यक्रमका लागि सम्बन्धित सबै सरोकारवाला मन्त्रालय, तहगत सरकार र निकायले प्रतिबद्धता जनाई आआफ्नो जिम्मेवारी पूरा गर्नुपर्ने देखिन्छ । यस कार्यक्रमसँग सम्बन्धित मन्त्रालय, तहगत सरकार र निकायले यस कार्यक्रमको कार्यक्रमगत तथा सामूहिक रूपमा नियमित अनुगमन र मूल्याङ्कन गर्दै कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सुधार गर्नुपर्ने हुन्छ ।

७. विद्यालय दिवा खाजासम्बन्धी अभ्यास

(क) अन्तर्राष्ट्रिय अभ्यास

छिमेकी मुलुक भारतको आन्ध्र प्रदेशमा समुदाय र राज्य सरकारको लागत साझेदारीमा विद्यालयको दिवा खाजामा स्थानीय उत्पादन समावेश गरिएको देखिन्छ । स्थानीय उत्पादन प्रयोग गरेपछि कम वजन भएका बालबालिकाको वजन वृद्धि भएको देखिएको छ । स्थानीय समुदाय र राज्य सरकारको लागत साझेदारीमा सञ्चालित कार्यक्रमले गुणस्तरीय दिवा खाजाका व्यवस्था गरेको छ । यसले विद्यार्थीको पोषण र स्वास्थ्यको अवस्था सुधार गरेको, सिकाइ उपलब्धि सुधार गरेको तथा स्थानीय स्वादअनुसारको विद्यालय दिवा खाजा उपलब्ध गराएको मात्र नभई समुदायमा विभिन्न धर्मावलम्बीबिच सामाजिक सद्भाव तथा सहिष्णुता कायम गरेको पाइएको छ । उक्त कार्यक्रमले समुदायमा भेदभाव तथा छुवाछुत कम गरी सामाजिक सद्भाव वृद्धि गर्न पनि सहयोग पुऱ्याएको पाइएको छ । यसबाट सामाजिक समावेशीकरणमा समेत योगदान पुगेको देखिन्छ । नाइजेरियामा सञ्चालन गरिएको स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले खाद्य आपूर्ति व्यवस्थाले क्षेत्रीय रूपमा पोषणयुक्त खाद्य प्रणाली विकासमा उत्प्रेरकको भूमिका निर्वाह गरेको छ । स्थानीय स्तरमा कृषिमा आधारित जैविक विविधता कायम गरेको छ । महिला किसानमार्फत दिवा खाजाका लागि आवश्यक पर्ने सामग्री खरिद गरी विद्यालयमा खाजा खुवाउँदा स्थानीय आय र रोजगारी प्रवर्द्धन गरेको छ । यसबाट स्थानीय क्षेत्रको आर्थिक विकास भएको पाइएको छ । कार्यक्रमले दिवा खालाई

११/१२



डा. दिपक काफ्ले
सचिव

११/१२

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

सांस्कृतिक, पारिस्थितिक तथा आर्थिक अवयवसहितको सार्वजनिक वस्तुका रूपमा लिएको छ।

(ख) राष्ट्रिय अभ्यास

नुवाकोट जिल्लाका विभिन्न स्थानीय तहले प्रशोधित तयारी खाजा निषेध गरी स्थानीय कृषक, स्थानीय बजार तथा सहकारीमा उपलब्ध खाद्यवस्तु प्रयोग गरी खाजा तयार गरेको पाइएको छ। सडक तथा बजार विकास नभएका स्थानमा जिल्ला सदरमुकामको बजार तथा जिल्लाबाहिरका बजारबाट खाद्यवस्तु खरिद गरी विद्यालय दिवा खाजा तयार गरिएको देखिएको छ। विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजाको दिगो व्यवस्थापनका लागि नेपाल सरकारले विश्व खाद्य कार्यक्रमको सहयोगमा विद्यालय व्यवस्थापन समितिका पदाधिकारी, विद्यालयका प्रधानाध्यापक, भान्से, अभिभावक तथा स्थानीय तहका सम्बन्धित कर्मचारीको क्षमता विकास तालिम सञ्चालन गरी स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्ने तरिका, खाद्य सुरक्षा तथा स्वच्छता कायम गर्ने, यसका लागि आवश्यक वातावरण तयार गर्ने र भौतिक वातावरण विकास गर्ने कार्यमा सहयोग उपलब्ध गराएको पाइएको छ। विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजाको दिगो व्यवस्थापनका लागि नेपाल सरकारले कतिपय विद्यालयमा व्यवस्था गरिएको विद्यालय स्वास्थ्य नर्स कार्यक्रमबाट स्वास्थ्य तथा पोषणयुक्त खाजा व्यवस्थापनमा थप सहजता भएको पाइएको छ। यसलाई स्थानीय तह र विद्यालय तहका सरोकारवलाले शिक्षा स्वस्थयलगायत मानवीय विकासको आधारभूत पक्षका रूपमा अन्तरभूत गरिसकेको अवस्था भने देखिँदैन।

द. मुख्य सवाल र चुनौती

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित मुख्य चुनौती शिक्षा, स्वस्थ्य, कृषि र सामाजिक तथा आर्थिक विकासको अभिन्न अङ्गको रूपमा सरोकारवलाविचमा सक्षमता र सचेतना विकास गर्नु हो। थप सवाल र चुनौती निम्नानुसार रहेका छन् :

गरी



डा. बिष्णु काफ्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई

सामाजिक मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

- (क) संवैधानिक व्यवस्थाअनुसार बालबालिकाको आधारभूत आवश्यकताअन्तर्गत रहेको स्वास्थ्य, पोषण, सुरक्षा र शिक्षासम्बन्धी सेवा विद्यालय उमेरका सबै बालबालिकालाई एकीकृत रूपमा प्रवाह गराउनु
- (ख) पोषणयुक्त खाना र त्यसको सुरक्षाद्वारा बालबालिकाको सर्वाङ्गीण विकास गर्नु
- (ग) विद्यालय दिवा खाजा, स्वास्थ्य तथा पोषण र सरसफाइ तथा स्वच्छताको वर्तमान अवस्थाको समीक्षाका आधारमा स्वस्थकर खाजा सुनिश्चित गर्नु
- (घ) खाजाका लागि खाना टोकरी तथा मेनु विकासलगायतका पोषण तथा स्वास्थ्यको आधारभूत गुणस्तरका लागि विद्यालयको प्राविधिक क्षमता विकास गर्नु
- (ङ) खाजा व्यवस्थापनका लागि सानो परिमाणमा दिनहुँ खरिद गर्नुपर्ने दुध, साग, तरकारी खाद्यान्न, अन्डा, मासु, दलहन जस्ता खाद्य पदार्थ स्थानीय कृषकबाट खरिद गर्दा सार्वजनिक खरिद ऐन तथा नियमावलीअनुसार गरिने लेखापरीक्षणको अनुकूल तुल्याउनु
- (च) विद्यालयको आवश्यकताका आधारमा स्थानीय कृषि उत्पादन वृद्धिमा कृषकका लागि पर्याप्त सहयोग उपलब्ध गराउनु
- (छ) विभिन्न विषयगत मन्त्रालयबिच प्रभावकारी समन्वय र सहकार्य गर्नु, पोषणका क्षेत्रमा देखिएका समस्या समाधानार्थ संस्थागत र संरचनागत संयन्त्र निर्माण तथा व्यवस्थापन गर्नु, स्रोतको पर्याप्तता तथा प्रभावकारी रूपमा व्यवस्थापन गर्नु
- (ज) स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा प्रवर्द्धनमा समुदाय जागरण र अभिभावक, विद्यालय तथा सरोकारवालामा जनचेतना अभिवृद्धि गर्नु
- (झ) सरसफाइ र स्वच्छतासम्बन्धी गुणस्तर कायम गर्नु
- (ञ) स्थानीय उत्पादनमा आधारित खाद्य सामग्री प्रयोग गरिएको दिवा खाजाका परिकार खाने बानी विकास गर्नु

१/१५



डा. द्विपक काफ्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

९. कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचना

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने मुख्य जिम्मेवारी स्थानीय तहको हुने छ । क्षेत्रगत मन्त्रालय र निकायको समन्वयमा सहयोगी समिति र संरचनाको व्यवस्था गर्न सकिने छ । "सामुदयिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०६७" र "विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका, २०७७" ले व्यवस्था गरेका विभिन्न समितिलाई देहायअनुसार अद्यावधिक गरी स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सकिने छ ।

(क) विद्यालय दिवा खाजा सल्लाहकार समिति

यो समित शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय, राष्ट्रिय योजना आयोग, कृषि तथा पशुपन्छी मन्त्रालय, स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय, सङ्घीय मामिला तथा स्थानीय विकास मन्त्रालय, खाद्य तथा गुण नियन्त्रण विभाग, उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय तथा पोषणका क्षेत्रमा कार्यरत विकास साझेदारलाई समावेश गरी गठन गरिने छ ।

(ख) निर्देशक समिति

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयन, सन्वय र अनुगमनका लागि शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र, पाठ्यक्रम विकास केन्द्र, शैक्षिक गुणस्तर परीक्षण केन्द्र, स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालयका पोषण विज्ञ, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयका खाद्य विज्ञ, विश्व खाद्य कार्यक्रम र मातहतका फिल्ड कार्यालय एवम् यस कार्यक्रमसँग सम्बन्धित सङ्घसंस्थालाई समावेश गर्न सकिने छ ।

(ग) प्रदेशस्तरीय समिति

प्रदेशभित्र स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम प्रभावकारी रूपमा सञ्चालन गर्न तथा कार्यक्रम सञ्चालनमा सहजीकरण गरी प्रभावकारिता अभिवृद्धि गर्न आवश्यकताअनुसार दिवा खाजा कार्यक्रम अनुगमन तथा सहजीकरण समिति गठन गर्न सकिने छ । समितिमा सामाजिक विकास मन्त्रालय वा शिक्षा हेर्ने मन्त्रालय, कृषि क्षेत्र हेर्ने मन्त्रालय, स्वास्थ्य क्षेत्र हेर्ने मन्त्रालय, शिक्षा विकास



डा. दिपक काफ्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टरा
राजनीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

निर्देशनालय, शिक्षा तालिम केन्द्र, विश्व खाद्य कार्यक्रम मातहतका प्रदेश मुकाममा रहेका फिल्ड कार्यालय रहन सक्ने छन् ।

(घ) जिल्ला खाद्य समन्वय तथा अनुगमन समिति

जिल्ला तहमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा समन्वय र सहजीकरणका लागि जिल्ला समन्वय समिति, शिक्षा विकास तथा समन्वय एकाइ, कृषि ज्ञान केन्द्र, जिल्ला जनस्वास्थ्य कार्यालय सम्मिलित समिति गठन गर्न सकिने छन् ।

(ङ) स्थानीय तहका समिति

पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम समन्वय, सहजीकरण, अनुगमन र प्रतिवेदनका लागि सामुदायिक विद्यालयमा विद्यालय दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६ले व्यवस्था गरेको स्थानीय तहको कार्यक्रम कार्यान्वयन संयन्त्रलाई परिचालन गर्न सकिने छन् । संयन्त्रले बहुक्षेत्रीय पोषण योजना तेस्रो २०८१/२०८२-२०८७/२०८८ ले व्यवस्था गरेको वडास्तरीय पोषण तथा खाद्य सुरक्षा सहजीकरण समिति तथा पोषण सम्पर्क व्यक्ति सहभागी गराई कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्न सक्ने छन् । स्थानीय स्तरको समितिमा आवश्यकताअनुसार अन्य सरोकारवालालाई आमन्त्रण गर्न सकिने छन् ।

(च) विद्यालय स्तरीय समिति

दिवा खाजाको मापदण्ड र खाद्य समूहअनुसारको स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन कार्यान्वयन गरी बालबालिकालाई गुणस्तरीय दिवा खाजा उपलब्ध गराउने कार्यको जिम्मेवारी विद्यालय व्यवस्थापन समितिलाई दिनुपर्ने छन् ।

१०. स्थानीय उत्पादन प्रवर्द्धन

हाल देशभर सञ्चालित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई अझ सशक्त र प्रभावकारी बनाउनका लागि शिक्षा, कृषिलगायत अन्य मन्त्रालयसमेतको समन्वयमा स्थानीय स्तरमा उत्पादन हुने खाद्यवस्तुको उत्पादनलाई प्रवर्द्धन गर्नुपर्ने देखिन्छ । स्थानीय खाद्यवस्तुको उत्पादन वृद्धि गर्न कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयले स्थानीय कृषकलाई अनुदान दिने, उत्पादनमा सहयोग र सहजीकरण गर्ने, उनीहरूको क्षमता विकासलगायतका काम

११/१५



डा. दिपक काप्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
सान्नीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

गर्नुपर्छ। यस कार्यका लागि तीनै तहका सरकार र यससँग सम्बन्धित विभिन्न मन्त्रालयको भूमिका पनि उत्तिकै महत्त्वपूर्ण रहेको हुन्छ । देहायबमोजिमका कार्यलाई मुख्य प्राथमिकतामा राखी स्थानीय कृषकलाई प्रोत्साहन र स्थानीय उत्पादनलाई प्रवर्द्धन गर्न सकिने देखिन्छ ।

(क) खाद्य र पोषण व्यक्तिका आधारभूत आवश्यकता भएको र नेपालमा सामाजिक सुरक्षा कार्यक्रमअन्तर्गत निवृत्तभरण, अशक्त भत्ता, वृद्ध भत्ता, अपाङ्गता भएका व्यक्तिलाई सामाजिक सुरक्षा भत्ता, स्वस्थ विमा तथा छात्रवृत्तिको व्यवस्था गरिएको सन्दर्भमा पोषणलाई मुख्य प्राथमिकतामा राख्ने

(ख) बालबालिकाका लागि आवश्यक पर्ने सबै प्रकारका खाद्य समूहका दाल, अन्न, भिटामिन साथै जिङ्क भएको फलफूल र तरकारी स्थानीय स्तरमा उत्पादनमा जोड दिई अभिभावक, समुदाय, स्थानीय कृषि समूहलाई प्रोत्साहन गरी कृषि अनुदान उपलब्ध गराउने

(ग) कृषि तथा पशुपन्छीजन्य खाद्यवस्तुको पहुँच र उपभोगमा वृद्धि गर्न सहयोग गर्ने । यसका लागि आपूर्ति व्यवस्थामा सुधार गर्नुका साथै स्थानीयस्तरमा कृषि उत्पादन र उपभोगमा वृद्धि गर्न कृषकलाई सहयोग गर्ने । समुदायमा सबै प्रकारका खाद्य वस्तुहरूको बिउ बैङ्क स्थापना गरी सहूलियत मूल्यमा वितरण गर्ने

(घ) महिला तथा पिछडिएका वर्गलाई पशुपन्छीजन्य खाद्यवस्तुको उत्पादन वृद्धि गर्न तथा उपभोग गर्न जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने साथै क्षमता विकासका कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने

(ङ) सहकारी समूहलाई व्यावसायिक कृषि उद्यमशीलताका लागि विशेष गरी महिला समूहलाई प्राथमिकता दिने गरी अनुदान प्रदान गर्ने

(च) प्राङ्गारिक खेती प्रणालीलाई प्राथमिकता दिने

(छ) स्थानीय उत्पादन प्रवर्द्धन गर्न विशेष रणनीति र संरक्षण नीति बनाई सम्झौता गर्ने

(ज) सार्वजनिक खरिद प्रक्रिया जटिल हुनुका साथै टेन्डर विधि अझै जटिल र निर्णय प्रक्रिया लामो हुने । यसमा भएका कानुनी प्रक्रिया साना किसानका लागि अझ अव्यावहारिक र कठिन हुने हुँदा सरल र सहज बनाउन विद्यालय र



डा. द्विपक काजले
सन्धि
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

कृषक वा स्थानीय आपूर्तिकर्ताबिच लिखित सम्झौता हुन आवश्यक हुने। साना किसानलाई लामो समय भुक्तानीका लागि कुर्न कठिन हुन सक्ने हुँदा सम्झौतामा उनीहरूको उत्पादन र उपलब्ध गराउन सक्ने अवस्थालाई विचार गरी तत्काल भुक्तानी गर्न आवश्यक व्यवस्था मिलाउने

११. विद्यालयमा खाद्य वस्तु उत्पादन

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम प्रवर्द्धनका लागि जग्गा उपलब्ध भएका विद्यालयमा स्थानीय तह तथा स्थानीय कृषक समूहसँग सहकार्य गरी स्थान विशेषका उत्पादनको सम्भावनाका आधारमा विद्यालयको करेसावारी तथा जमिनमा दिवा खाजामा प्रयोग हुने खाद्यवस्तु उत्पादन गर्नुपर्छ। बाली विज्ञान विषयको अध्ययन अध्यापन हुने विद्यालयले उत्पादन गरेका खाद्यवस्तु विद्यालयको दिवा खाजामा प्रयोग गर्नुपर्छ। विद्यालयको हाताभिन्न वृक्षरोपण गर्दा मौसम र स्थान विशेषअनुकूलका फलफूल र तरकारीका बोटबिरुवालाई प्राथमिकता दिनुपर्छ। बालबालिकाको शिक्षणसिकाइ क्रियाकलापको क्रममा परियोजना कार्य तथा सिक्दै कमाउँदैजस्ता कार्यलाई पनि स्थानीय अवस्थाअनुसार यस विषयसँग आबद्ध गर्नुपर्ने हुन्छ।

१२. पूर्वाधार भण्डारण र विद्यालय दिवा खाजा तयारी

दिवा खाजामा स्थानीय स्तरमा उत्पादित खाद्यवस्तुको प्रयोगद्वारा बालबालिकामा पोषण परिपूरण गर्ने उद्देश्य पूरा गर्न भण्डारसहितको भान्सा, पकाउने र खाजा खुवाउने भाँडाकुँडा, पानी, धुँवारहित चुलो र अन्य आवश्यक सामग्रीको व्यवस्था आदि कार्य गर्दा "सामुदयिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७७" ले उल्लेख गरेबमोजिमको मापदण्ड पूरा गर्नुपर्छ। कम विद्यार्थी भएका विद्यालयमा पनि शिक्षक सङ्ख्या कमी हुने हुँदा भएका शिक्षक पनि पढाउन छोडेर खाजा पकाउने र खुवाउने कार्यमा लाग्नुपर्ने हुँदा अध्ययन अध्यापन कार्य प्रभावित भएको अवस्था देखिएकोले स्थानीय तह र विद्यालयले यस विषयमा विशेष सतर्कता अपनाउनुपर्ने हुन्छ।



डा. द्विपक काफ्ले
सचिव
श्री विद्या भट्टराई
मानवीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रवि

१३. विद्यालयको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता

विद्यालयमा दिवा खाजासम्बन्धी मापदण्ड र मापदण्डअनुसारको खाजाको तयारीसम्बन्धी विषयवस्तु विस्तृत रूपमा "विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका, २०७७" मा दिइएको छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजाको सम्बन्धमा पनि ती सामग्रीमा उल्लेख भएका मापदण्ड अवलम्बन गर्नुपर्छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजामा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता कायम राख्न भान्सा भाँडा, खाजा तयार गर्ने सामग्री, खाद्य टोकरी, मेनु, भान्साको सरसफाइ, खाजा तयारी तथा वितरणजस्ता व्यवस्थापकीय पक्षमा विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका, २०७७ ले व्यवस्था गरेको खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता कायम गर्नुपर्छ । उक्त सहयोगी पुस्तिकाले व्यवस्था गरेको मेनु सान्दर्भिक हुने विद्यालयमा सोही मेनु पनि प्रयोग गर्न सकिने छ ।

तोकिएको मापदण्डबमोजिम दिवा खाजाको व्यवस्थापन गर्दा हरेक खाजामा अन्न समूहबाट ५०-६० ग्राम, गेडागुडी समूहबाट ४०-५० ग्राम, फलफूल तथा हरियो साग सब्जीबाट ३०-५० ग्राम र पशुजन्य उत्पादनबाट २०-३० ग्राम गरी कुल १५० दिखि २०० ग्रामसम्म हुने गरी तोकिएको छ । चारै समूहको औसत प्रतिविद्यार्थी १७५ ग्राम हुने गरी तोकिएको छ ।

(ट) खाद्य सुरक्षा र स्वच्छताअन्तर्गत प्रशोधित खानेकुरा निषेध गर्ने तथा खाजा खान प्लास्टिकको भाँडा प्रयोग गर्ने कार्य बन्दैजान्नुपर्छ । विद्यालयको दिवा खाजाको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता सुरक्षित गर्नका लागि निजी र सरकारी खाद्य प्रयोगशालामा कृषकले उत्पादन गरेका वस्तुलाई सम्मिश्रण गरी परीक्षण गरिएको खण्डमा यसको मापदण्ड तथा स्वच्छता पूर्ण हुन जान्छ ।

१४. सुरक्षित भण्डारणसहितको दिवा खाजा भण्डारण तथा भान्छाघर

भौगोलिक परिवेश, विद्यार्थी सङ्ख्या तथा अनुकूलता र उपयोगिताको आधारमा विभिन्न ढाँचाका सुरक्षित भण्डारणसहितको दिवा खाजा भान्छाघरको व्यवस्था गर्न सकिने छ । ठूलो सङ्ख्यामा बालबालिका भएका र भौगोलिक रूपमा पायक पर्ने विद्यालयले एकीकृत रूपमा बृहत् भान्साको व्यवस्था गरी त्यसबाट दैनिक रूपमा विद्यालयहरूमा

जस



डा. द्विपक काजले

सचिव

श्री विद्या भट्टराई

सामन्तीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

खाजा वितरण गरी बालाबालिकालाई स्थानीय स्वादअनुसारको उत्पादनमा आधारित खाजा, खाना उपलब्ध गराउन सकिन्छ। विद्यार्थी सङ्ख्या कम भएका तथा दुर्गम स्थानका विद्यालयमा अभिभावक, आमा समूह, स्थानीय क्लब, विद्यालयल नियुक्त गरेका भान्से, विद्यालयले वा स्थानीय तहले तेस्रो पक्षलाई केटरिङका लागि परिचालन गरेर वा विद्यालयका शिक्षक र कर्मचारीले फुर्सदको समयमाले खाजा तयार गरी वितरण गर्न सक्छन्। उल्लिखित प्रकारका ढाँचामा खाजा तयारीका लागि आधुनिक नवीन प्रविधि प्रयोग गर्न सकिन्छ। साना बालबालिकालाई दिइने विद्यालय दिवा खाजा तातो हुनुपर्ने मान्यता छ। एकीकृत खाजा व्यवस्थापन गर्नुपरे स्थानीय सरोकारवलाहरूबिचमा व्यापक छलफल गरी त्यसको निचोडका आधारमा मात्र गर्नुपर्ने हुन्छ।

१५. जलवायु परिवर्तन र अनुकूलन

दिवा खालाई शैक्षिक, स्वस्थ्य, आर्थिक र कृषि क्षेत्रलाई अभिवृद्धि गर्ने मात्र नभई सांस्कृतिक र पारिस्थितिक अवयवसहितको सार्वजनिक वस्तुका रूपमा लिएको छ। स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले जलवायु परिवर्तनको असर कम गर्नमा महत्त्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गरेको हुन्छ। स्थानीय उत्पादनमा रासायनिक मल कम प्रयोग गर्ने प्राङ्गारिक मल प्रयोग गर्ने तथा स्थानीय स्तरमा खाद्यवस्तु उत्पादन गरी दिवा खालामा प्रयोग गर्दा टाढाबाट ढुवानी गर्नुपर्ने अवस्था नआउने भएकाले यसले कार्बन उत्सर्जनमा कमी ल्याउँछ। फलतः यस्ता खानेकुराको कार्बन फुटप्रिन्ट पनि कम हुने गर्छ। विद्यालयमा सुधारिएको चुलो, गोबर ग्यास वा इन्डक्सन चुलो प्रयोग गर्दा वातावरण प्रदूषण कम हुन्छ। बालबालिकालाई खाना खुवाउन प्लास्टिकको भाँडा निषेध गरी यसबाट स्वस्थ्यमा पर्ने प्रतिकूल प्रभाव कम गर्न सघाउ पुग्छ।

विद्यालयको दिवा खालामा स्थानीय उत्पादनमा आधारित खानेकुरा समावेश गर्नका लागि रैथाने कृषि उपज उत्पादनमा वृद्धि गर्नुपर्ने हुन्छ। रैथाने कृषि उपज उत्पादनबाट जलवायु परिवर्तनको असरबाट कृषि एवम् पशुपन्छी उत्पादनमा आएको हास कम भई उत्पादन वृद्धि हुने अवस्था सिर्जना हुन्छ र जैविक विविधताको पनि संरक्षण हुन्छ। उत्थानशील कृषिकार्य प्रवर्द्धन भई जलवायु परिवर्तनको असर कम गर्न मद्दत पुग्छ। यस कार्यका लागि



डा. दिपक काफ्ले
सचिव




श्री विद्या गुरुलाई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

स्थानीय हावापानीअनुकूलका रोग किरा निरोधक क्षमता बढी भएका, तुलनात्मक रूपमा बढी पौष्टिक तत्त्व पाइने, पुस्तौपुस्तासम्म प्रजनन क्षमता भएका रैथाने बालीको उत्पादन बढाउन आवश्यक छ (कृषि विकास मन्त्रालय र स्वस्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय, २०७३) । यसका लागि रैथाने बिउको गुण र स्वभाव नयाँ बिउमा सारेर नयाँ वाली विकास गर्न बिउ संरक्षण गर्नुपर्छ। रैथाने वाली प्रवर्द्धनका लागि विद्यालय व्यवस्थापन समिति, अभिभावक तथा स्थानीय कृषकको क्षमता विकासका कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्छ।

१६. सरसफाइ तथा फोहोर व्यवस्थापन

खाजा खाना तयार गर्ने विषयमा सरसफाइ र शुद्धता एक महत्त्वपूर्ण पक्ष मानिन्छ जसका लागि भान्सा, भण्डारण र बालबालिकाले खाजा खाने स्थानको फोहोर उचित रूपमा व्यवस्थापन गरिनु जरुरी हुन्छ। खाजा तयार गर्ने व्यक्ति, सरसफाइ र शुद्धता सम्बन्धमा पूर्ण रूपमा जानकारी प्राप्त नभएसम्म पोषणयुक्त खाजा तयार हुन सक्दैन। तसर्थ खाजा तयार गर्नुअगाडि र खाजा तयार गरिसकेपछि भान्सासँग सम्बन्धित फोहोरलाई उचित रूपमा व्यवस्थापन गरिनु सबैभन्दा महत्त्वपूर्ण पक्ष मानिन्छ। यसका लागि निम्नानुसारका कार्य गरिनु आवश्यक हुन्छ:

- (क) स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाबाट सिर्जना हुने फोहोर व्यवस्थापनका लागि सर्वप्रथम त सामान राख्ने भण्डारण कक्षमा समय समयमा सफा गर्ने साथै अनावश्यक सामग्री नराख्ने गरिनुपर्छ।
- (ख) भण्डारण गर्ने र खाजा पकाउने कोठाको भुइँमा काठ बिच्छ्याउने, खाद्यान्नले भित्तामा नछुने गरी व्यवस्थापन गर्ने साथै भण्डारण कक्षलाई सुरक्षित बनाउनका लागि त्यस ठाउँमा अनावश्यक फोहोर नराख्ने र समय समयमा कुना सफा गरी कीटनाशक औषधीको प्रयोग गर्ने तथा सुरक्षित नभएमा त्यसबाट उत्पन्न हुन सक्ने समस्या सम्बन्धमा समयमा नै सचेत भई यस्तो अवस्था आउन नै नदिने उपाय अवलम्बन गरिनुपर्छ।
- (ग) सफा र शुद्ध खानेपानीको व्यवस्था गरिएको हुनुपर्छ।
- (घ) खाद्य पदार्थमा सङ्क्रमण हुन नदिन रखाइ व्यवस्था सुरक्षित गर्नका लागि पनि फोहोरको उचित व्यवस्थापन हुन आवश्यक छ।

डा. द्विपक काफ्ले
 सचिव

डा. विद्या भट्टराई
 सान्घीय मन्त्री
 शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

(ड) स्थानीय तह तथा समुदायका कृषक समूहसँग समन्वय र सहकार्यमा कुहिने र नकुहिने एक फोहरलाई बेग्ला बेग्लै निश्चित ठाउँको व्यवस्था गर्नुपर्छ । करेसाबारी वा खेतीयोग्य जमिन उपलब्ध भएका विद्यालयले कुहिने फोहोरलाई जैविक मल बनाउने र नकुहिने फोहोरलाई अन्य फोहोरसह विसर्जन गर्नुपर्छ । विद्यालयमा करेसाबारी तथा खेती योग्य जमिन उपलब्ध नभएमा फोहोर मैला व्यवस्थापन ऐन २०६८ अनुसार व्यवस्थापन गर्नुपर्छ ।

१७. विभिन्न निकायको भूमिका

विद्यालयमा दिइने दिवा खाजालाई पोषणमैत्री बनाउँदै स्थानीय उत्पादनमा आधारित बनाउनका लागि खरिद प्रक्रियालाई सहज बनाउने, प्रदेश र स्थानीय तहसँग समन्वय र सहकार्य गरी कार्य अगाडि बढाउने, स्वास्थ्य र पोषणका दृष्टिले कुन कुन खाद्य वस्तु अत्यावश्यक हो भन्ने पहिचान र प्रवर्धन गर्ने, ठाउँअनुसारका खाद्यवस्तुलाई प्रोत्साहन र सहूलियत पूर्ण रूपमा बिक्री वितरण गराउने साथै रैथाने बालीहरूको प्रवर्धन गर्ने जस्ता कार्यको उचित व्यवस्थापनका लागि विभिन्न मन्त्रालय तथा निकायसँगको सहकार्य र समन्वय अपरिहार्य देखिएको छ । यसका लागि विभिन्न सरोकारवाला मन्त्रालय र निकायको भूमिका देहायबमोजिमको हुने देखिन्छ ।

(क) शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाका लागि शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयले विद्यालय दिवा खाजाका लागि वार्षिक रूपमा अर्थ मन्त्रालयबाट प्राप्त बजेट परिचालन गर्ने गरी बजेट माग गर्ने र प्राप्त बजेट एलएमबिआइएसमार्फत स्थानीय तहमा वित्तीय हस्तान्तरण गर्नुपर्छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सहजीकरणका लागि विभिन्न सरोकारवाला निकायसँगको सहकार्यमा आवश्यकताअनुसारका कार्यक्रम कार्यान्वयनको कार्यढाँचा, मापदण्ड, निर्देशिका आदि विकास गरी स्वीकृत गर्ने र यसको प्रबोधीकरण गर्नुपर्छ । कार्यान्वयनका लागि क्षमता विकासका कार्य पनि शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको हुने छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बद्ध मन्त्रालय र विकास साझेदारसँग समन्वय र सहकार्य गर्ने भूमिका पनि शिक्षा, विज्ञान र प्रविधि मन्त्रालयको हुन्छ ।

गर्दि



डा. हिपक कापले
सचिव

श्री विद्या गट्टराई

राजनीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

(ख) शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र

- (अ) मन्त्रालयले स्वीकृत गरेका मापण्ड, निर्देशिका, कार्यविधि, प्रारूपले निर्देश गरेबमोजिम कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने
- (आ) कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि स्वीकृत सामग्रीको अधीनमा रही तालिम प्याकेजको निर्माण गर्ने
- (इ) विद्यालय स्तरमा कार्यक्रमको सहजीकरणका लागि स्थानीय स्तरमा प्रशिक्षक तयार गर्ने
- (ई) प्रदेश सरकारको शिक्षा हेर्ने मन्त्रालय तथा स्थानीय तहका शिक्षा शाखासँग आवश्यक समन्वय गरी स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रमको आवश्यकता तथा महत्त्वका बारेमा प्रचारप्रसारका लागि सामग्री निर्माण गरी सचेतना कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने
- (उ) शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयसँगको समन्वयमा कुनै कुनै जिल्लामा कार्यक्रम कार्यान्वयनको अवस्था पहिचानका लागि स्थलगत रूपमा निरीक्षण गरी प्रतिवेदन तयारी गर्ने
- (ऊ) कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि प्रत्यक्ष रूपमा सहयोग गर्ने विकास साझेदार संस्था विश्व खाद्य कार्यक्रमसँग निरन्तर समन्वय र सहकार्य गर्ने
- (ऋ) आवश्यकतानुसार शिक्षा, कृषि, स्वास्थ्य, सङ्घीय मन्त्रालय तथा खाद्य तथा गुण नियन्त्रण विभागसँग परामर्श बैठक गरी भावी कार्यक्रमका बारेमा छलफल गरी योजना निर्माण गर्ने
- (ए) मन्त्रालयले स्वीकृत गरेका मापण्ड, निर्देशिका, कार्यविधि, प्रारूपले निर्देश गरेबमोजिम कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने

(ग) कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सहयोगका लागि कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट प्रत्यक्ष तथा परोक्ष रूपमा विभिन्न कार्यक्रम सञ्चालन हुँदै आइरहेको तथा बजेट विनियोजन भइरहेको छ । सङ्घीय कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट हरेक वर्ष देशका विभिन्न स्थानीय तहमा ससर्त वित्तीय हस्तान्तरित कृषि विकास कार्यक्रम सञ्चालन कार्यविधि, २०८० मार्फत

ग



डा. द्विपक काफ्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई

माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

स्थानीय बाली तथा उत्पादनलाई प्रवर्द्धन गर्ने, स्थानीय खाद्य सुरक्षालाई सुनिश्चित गर्ने उद्देश्यले विभिन्न कार्यक्रम सञ्चालन गर्दै आइरहेको छ ।

उक्त कार्यविधि, २०८० को बुँदा नं. ४० मा रैथाने बाली प्रवर्द्धन कार्यक्रम रहेको छ । उक्त कार्यक्रम स्थानीय खाद्य तथा पोषण सुरक्षाको स्थितिमा सुधार गर्न तथा प्रमुख खाद्यान्नको तीव्र दरमा भइरहेको आयात न्यूनीकरण गरी प्रमुख खाद्यान्नमा आत्मनिर्भरतातर्फ अघि बढ्न रैथाने खाद्यान्न बालीहरूको उत्पादन एवम् उत्पादकत्व वृद्धि र मूल्य शृङ्खला विकासमा सहयोग पुऱ्याउन सङ्घीय कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट अन्तरसरकारी वित्तिय हस्तान्तरणमार्फत सातै प्रदेश र तोकिएका स्थानीय तहमार्फत राष्ट्रिय खाद्य सुरक्षा मिसनअन्तर्गत रैथाने बाली प्रवर्द्धन कार्यक्रम कार्यान्वयन भइरहेको छ । रैथाने बालीअन्तर्गत कोदो, कागुनो, चिनो, उवालगायतका बालीलाई प्राथमिकतामा राखी यो कार्यक्रम सञ्चालन गरिँदै आएको अवस्था छ । स्थान विशेषको सम्भाव्यता र विद्यमान लोकप्रियताको आधारमा अन्य रैथाने बाली एवम् जातहरूका लागि पनि यो कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सकिने व्यवस्था छ । यसै गरी यसै मन्त्रालयमार्फत हरित विद्यालय कार्यक्रम कार्यान्वयन कार्यविधि, २०८० जारी भई विद्यालय तहदेखि कृषि तथा पोषण शिक्षाका आधारभूत पक्षको चेतना अभिवृद्धि गर्न र विद्यालयको उपयोग विहिन जग्गामा पौष्टिक फलफूलको उत्पादन गरी पर्यावरण तथा जैविक विविधता संरक्षण गर्न हरित विद्यालय कार्यक्रम कार्यान्वयनमा ल्याएको छ । यस कार्यावधिको लक्षित विद्यालयमा एक विद्यालय एक बगैँचा स्थापना गर्न इच्छुक सामुदायिक तथा सरकारी विद्यालय रहेका छन् ।

यसरी कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट स्थानीय स्तरमा कृषकलाई आबद्ध गराई स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सहयोग पुग्ने कार्यक्रम सञ्चालन भइरहेका छन् । ती कार्यक्रमलाई दिवाखाजसँग आबद्ध गर्न थप समन्वयात्मक प्रयास गर्नुपर्ने हुन्छ ।

(घ) स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय

स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालयले पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको नीति तथा योजना निर्माणमा सहकार्य गर्नुपर्ने हुन्छ । मन्त्रालयले बालबालिकाको



डा. द्विपक काजले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

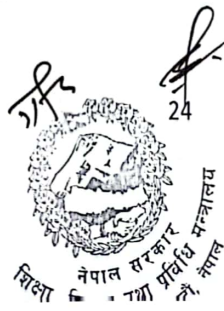
स्वास्थ्य आवश्यकतालाई ध्यान दिँदै पोषण र स्वास्थ्यका मापदण्ड तयार पार्ने छ। यसले गुणस्तरीय र पोषणयुक्त खाद्य पदार्थलाई विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा समावेश गर्न मद्दत पुऱ्याउँछ। यसबाहेक मन्त्रालयले कार्यक्रमको अनुगमन र मूल्याङ्कन गर्ने छ जसले गर्दा यस कार्यक्रमले लक्षित नतिजा हासिल गरेको छ कि छैन भनेर सुनिश्चित गर्न सकिन्छ। स्थानीय कृषक, विद्यालय व्यवस्थापन समिति र अन्य सरोकारवालालाई पोषणयुक्त दिवा खाजा उत्पादन, तयारी र वितरणसम्बन्धी तालिम प्रदान गर्ने छ। विद्यालय नर्स परिचालन गरी विद्यालयमा दिवा खाजा गुणस्तर, सरसफाइलगायत कार्यमा सहयोग भूमिका हुने छ।

(ड) सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय

पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको सफल कार्यान्वयनका लागि शासकीय सुधार महत्त्वपूर्ण हुन्छ । सङ्घीय मामिला तथा स्थानीय विकास सामान्य प्रशासन मन्त्रालयले तीनओटै तहका सरकारको सहभागितामूलक पद्धतिबाट नीति योजना बजेट र कार्यक्रममा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई प्राथमिकता दिन आवश्यक सहजीकरण गर्नुपर्छ। स्थानीय पोषण सुशासनद्वारा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाका सम्बन्धमा सामाजिक राजनीतिक सचेतना अभिवृद्धि गर्नु र स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खजामा सहयोग जुटाउने कार्यमा मुख्य भूमिका पनि सङ्घीय मामिला तथा स्थानीय विकास र सामान्य प्रशासन मन्त्रालयको हुन्छ। पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाका लागि प्रदेश सरकार तथा स्थानीय तहसँग समन्वय तथा संहजीकरण गर्नुपर्छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाका लागि वित्तीय व्यवस्था गर्न पैरवी गर्ने गर्नुपर्छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई बहुक्षेत्रीय पोषण योजनासँग आबद्ध गर्न आवश्यक कार्य गर्ने भूमिका पनि सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालयको हुने छ।

(च) उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय

उद्योग, वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयले विद्यालयमा आवश्यक पर्ने स्थानीय उत्पादनको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने र स्थानीय व्यापार र वाणिज्यसम्बन्धी पूर्वाधार



डा. द्विपक कार्पले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई

सामान्य मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

निर्माण गर्ने भूमिका यस मन्त्रालयको हुने छ। यस कार्यका लागि निजी क्षेत्रसँग सहकार्य र साझेदारी गर्नुपर्ने हुन्छ। स्थानीय उत्पादनको मूल्य र गुणस्तरको अनुगमनसम्बन्धी भूमिका पनि उद्योग, वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयको हुने छ।

(छ) खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाको दिवा गुणस्तर कायम गर्नमा महत्त्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्छ। विशेष गरी विद्यालय दिवा खाजामा पोषण संवेदनशीलताका विषयमा यस विभागले कार्य गर्नुपर्छ। दिवा खाजाको गुणस्तरसम्बन्धी मानक निर्धारण गरी उक्त मानक कार्यान्वयनको अनुगमनमा यस विभागको महत्त्वपूर्ण भूमिका हुनेछ।

(ज) प्रदेशका सम्बन्धित मन्त्रालय

प्रदेश सामाजिक विकास मन्त्रालयअन्तर्गत शिक्षासँग सम्बन्धित मन्त्रालयले प्रदेशस्तरीय नीति र कार्यक्रममा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम समावेश गर्नुपर्छ। दिवा खाजाका लागि आवश्यक पूर्वाधार विकास गर्ने तथा प्रदेशका अन्य कार्यक्रमलाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजासँग समन्वय कायम गर्नुपर्छ। यस विषयमा स्थानीय तहको क्षमता विकासका कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने र कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सङ्घ तथा स्थानीय तहबिच समन्वय गर्ने भूमिका निर्वाह गर्नुपर्छ।

(झ) स्थानीय तह

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनको प्रमुख जिम्मा स्थानीय तहको हुने छ। हरेक स्थानीय तहले स्थानीय उत्पादनलाई प्रोत्साहन गर्ने र दिवा खजालाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित एवम् गुणस्तरीय बनाउने गरी नीति नै बनाउनुपर्ने हुन्छ। यसमा स्थानीय उत्पादन आपूर्ति, निकासी प्रक्षेपण गरी स्थानीय उत्पादनको मूल्य निर्धारण जस्ता पक्ष सम्बोधन गर्नुपर्छ। विद्यालयमा प्रयोग गरिने खाजा मेनु अनिवार्य रूपमा निर्धारण गरिनुपर्छ। स्थानीय तहभरमा एकै प्रकारको मेनुको उपयोग गर्ने वा परिवेश र स्थानीय उत्पादनअनुसार फरक हुने भन्ने निर्धारण गर्नुपर्ने हुन्छ। निजी तथा गैरसरकारी क्षेत्रसँग समन्वय र



डा. द्विपक काफ्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

सहकार्य गर्नुपर्छ। विद्यालय दिवा खाजका लागि सङ्घीय सरकारद्वारा वित्तीय हस्तान्तरण भएको बजेटमा आवश्यकताअनुसार बजेट थप गर्ने वा वस्तुगत सहयोग जुटाई विद्यालयमा यस कार्यक्रमसम्बन्धी योजना र कार्यान्वयन स्वीकृत गरी कार्यान्वयन गर्नुपर्छ। आफ्ना स्थानीय तहअन्तर्गतका विद्यालयमा राष्ट्रिय मापदण्डअनुसारका मापदण्ड र स्तर कायम गर्ने र कार्यक्रमको अनुगमन र मूल्याङ्कन गर्ने भूमिका स्थानीय सरकारको हुन्छ। स्थानीय तहले प्रदेश सरकारसँग सहकार्य गरी सम्बन्धित सरोकारवालाको क्षमता विकास र आवश्यकताका आधारमा थप स्रोतको माग गरी प्राप्त गर्न सक्ने छ ।

(ज) विद्यालय

बालबालिकालाई दैनिक रूपमा पोषणयुक्त दिवा खाजा उपलब्ध गराउने मुख्य जिम्मेवारी विद्यालयको हुन्छ। यसका लागि विद्यालयले शैक्षिक सत्रभरिको स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा व्यवस्थापनसम्बन्धी कार्ययोजना तर्जुमा र कार्यान्वयन गर्नुपर्छ। तोकिएको मापदण्डबमोजिम समुदायको सहभागितामा दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने भूमिका विद्यालयको हुने छ। दिवा खाजा व्यवस्थापनमा आमा समूह अभिभावक स्थानीय क्लब तथा अन्य समूह वा समितिलाई सहभागी गराउनुपर्छ। विद्यालय संवेदनशील हुनुपर्ने मुख्य विषय खाजा मेनुको विकास र त्यसको प्रभावकारी कार्यान्वयन हो ।

(ट) समुदाय

स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय पोषण कार्यक्रममा समुदायको सहभागिता महत्त्वपूर्ण हुन्छ। विशेष गरी दिवा खाजाको उत्पादन, आपूर्ति, खरिद, भण्डारण, तयारी, बालबालिकालाई खाजा खुवाउने तथा फोहोरको दिगो व्यवस्थापन तथा समग्र कार्यक्रमको अनुगमनमा अभिभावक, कृषक समूह, आमा समूह, स्थानीय क्लब आदिको भूमिका महत्त्वपूर्ण हुने गर्छ।

१८. समन्वय र सहकार्य

पोषण विषय आफैमा एक बहुआयामिक, बहुविधागत र बहुक्षेत्रीय विषय हो । त्यसै कारण जुनसुकै उमेर समूहको पोषणमा पनि सबै निकायको भूमिका रहनु अनिवार्य हुन्छ भने

१८



डा. द्विपक काप्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
मानवोप मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

विद्यालय उमेर समूहका बालबालिकाको पोषणसँग सम्बन्धित विषयमा अन्तरनिकायको जिम्मेवारी महत्त्वपूर्ण र अनिवार्य हुन्छ । यसका लागि विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित सबै तहगत सरकार र मन्त्रालय तथा निकायले कार्यगत रूपमा समन्वय र सहकार्य गर्नुपर्छ ।

१९. लागत साझेदारी

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा शिक्षा क्षेत्रबाट मात्र गरिने लगानी अपर्याप्त हुने भएकाले कृषि क्षेत्र, उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति क्षेत्र, सहकारी तथा स्वास्थ्य क्षेत्रमा आवद्ध सङ्घ, प्रदेश र स्थानीय तहमा कार्यरत सरकारी तथा गैरसरकारी संस्थाको लागत साझेदारी आवश्यक हुन्छ । उल्लिखित मन्त्रालय तथा निकायले स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय पोषण कार्यक्रममा योगदान पुग्ने नीति तथा वार्षिक कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्ने छ ।

२०. सचेतना

पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजामा बृहत् (कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन र चिल्लो) तथा सूक्ष्म पोषक तत्व (खनिज र भिटामिन) भएको स्थानीय उत्पादन समावेश गरी व्यवस्थित गर्नेबारेमा कमैलाई मात्र जानकारी छ । खाजामा पोषण संवेदनशीलतामा पर्याप्त ध्यान दिने, खाद्य सुरक्षा र सरसफाइमा ध्यान दिने तथा खाजापछिको फोहोर व्यवस्थापनका विषयमा पनि प्रयास ध्यान पुग्न पर्ने हुन्छ । यी विषयका बारेमा समुदाय, कृषक, अभिभावक, स्थानीय तह र विद्यालयका शिक्षक एवम् कर्मचारीलगायत स्थानीय सरोकारवालाका लागि सचेतनामूलक कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्छ । विद्यालयमा पठनपाठनको क्रममा र अतिरिक्त तथा सहक्रियाकलापमा पनि समावेश गर्नुपर्ने हुन्छ । सामाजिक तथा स्वास्थ्य शिक्षा जस्ता विषयको पठनपाठन गर्दा परियोजना कार्यका रूपमा यसलाई अवलम्बन गर्न सकिन्छ । सञ्चारका माध्यको प्रयोग, सडक नाटक, विद्यालयको भित्ते लेखन जस्ता कार्यमा पनि यसको समावेश गर्नुपर्छ । सङ्घीय तथा प्रदेश सरकारका सम्बन्धित मन्त्रालय र निकायले स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित विषयमा श्रव्य दृश्य सामग्री तथा हाते पुस्तिका एवम् अन्य सचेतनामूलक सामग्री तयार गरी स्थानीय तहलाई उपलब्ध गराउनुपर्छ । स्थानीय तहले विद्यालय र समुदायमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त



डा. द्विपक काप्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

विद्यालय दिवा खाजासम्बन्धी विषयमा सचेतनामूलक कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्छ। स्थानीय तह तथा विद्यालयले पनि यससम्बन्धी सचेतनामूलक सामग्री तयार गरी प्रयोग गर्न सक्ने छन्।

२१. अनुगमन तथा मूल्याङ्कन

विद्यालय तहको दिवा खाजाको व्यवस्थापनमा बहुपक्षीय संलग्नता हुने भएकाले संलग्न हुने निकाय, पदाधिकारी, समिति र सरोकारवलाले आफ्नो जिम्मेवारी पूरा भएनभएको स्वअनुभूत गर्दै जिम्मेवारी अनुसारको भूमिका पूरा भएनभएको समीक्षा गरी थप सुधारका उपाय अवलम्बन गर्नुपर्ने हुन्छ। सङ्घीय तहबाट कार्यान्वयनको समग्र अवस्थाको अध्ययन र समीक्षा गरी प्रदेश सरकार र स्थानीय तहलाई उपयुक्त किसिमले सहजीकरण गर्नुपर्ने हुन्छ। प्रदेश सरकारले अवस्थाको अनुगमन गरी स्थानीय तहमा सक्षमता विकासका लागि सहजीकरण गर्नुपर्ने हुन्छ। यो कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने मूल जिम्मेवारी स्थानीय तहको भएको हुँदा स्थानीय तहमा अनुगमन र सहजीकरणको नियमित संयन्त्र आवश्यक पर्छ। सङ्घीय सरकारले प्रदेश र स्थानीय तहलाई र प्रदेश सरकारले स्थानीय तहलाई अनुगमनका साधन विकास गरी उपलब्ध गराउने र तिनको कार्यान्वयन गर्न क्षमता विकास तथा सहजीकरण गर्नुपर्ने हुन्छ। यो विषय अन्य विषयक्षेत्र र निकायसँग पनि सम्बन्धित भएकाले हरेक तह र चरणमा समन्वयात्मक अनुगमनको प्रबन्ध हुनुपर्छ र विभिन्न तहमा गठनभएका समिति सक्रिय हुँदा समन्वयात्मक अनुगमन कार्य प्रभावकारी हुन्छ।

२१/३



२०७१/७/१८

डा. दिपक काप्ले
सचिव

श्री विद्या भट्टराई
माननीय मन्त्री
शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप सम्बन्धी प्रतिवेदनः

१. पृष्ठभूमिः

शिक्षण सिकाइमा बालबालिकाको सहभागिता वृद्धि गर्न र सिकाइस्तर सुधार गरी गुणस्तरीय आधारभूत शिक्षामा समतामूलक पहुँच वढाउनका साथै कम्तिमा ३० प्रतिशत बृहत तथा सुक्ष्म पोषण परिपूरण हुने उद्देश्यका साथ बालबालिकालाई विविधतामूलक आहार उपलब्ध गराएर विद्यालय उमेरका बालबालिकाहरुको स्वास्थ्य र पोषण स्थिति सुधार गर्ने उद्देश्यका साथ ३७ जिल्लाका खाद्य सुरक्षाका दृष्टिले पछाडि परेका क्षेत्र र सीमान्तकृत वर्गलाई लक्षित गर्दै समाज कल्याण परिषदबाट सन् १९६७ देखि सुरु गरिएको विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम आर्थिक वर्ष २०७६/०७७ सालबाट मुलुकभरी कार्यान्वयनमा ल्याइएको छ। यसका लागि सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६ कार्यान्वयन गरिएको छ। दिवा खाजाका लागि साठी किसिमका मेनु तयार गरी कार्यान्वयन गरिएको छ। यसका साथै दिवा खाजामा स्थानीय कृषि उपजको उपयोग बढाएर विद्यालय र कृषि उत्पादनका बीच सम्बन्ध स्थापित गर्दै कृषि प्रतिफल वढाउने र स्थानीय आर्थिक बजार विस्तार गर्ने सोचका साथ स्थानीय आवश्यकतामा आधारित विद्यालय पोषण कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्नु पर्ने देखिन्छ।

२. उद्देश्यः

दिवा खाजामा स्थानीय कृषि उपजको प्रयोग बढाएर विद्यालय र कृषि उत्पादन बीच सम्बन्ध स्थापित गर्दै कृषि प्रतिफल वढाउने र स्थानीय आर्थिक बजार विस्तार गर्दै स्थानीय आवश्यकतामा आधारित विद्यालय पोषण कार्यक्रम विस्तार गर्ने ।

३. समिति गठनः

शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको मिति २०८१।०३।३१ को निर्णय मा मन्त्रीस्तर बाट देहाय अनुसारको समिति गठन गर्नेः

सहसचिव, विद्यालय शिक्षा महाशाखा, शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय,- संयोजक

प्रतिनिधि, राष्ट्रिय योजना आयोग, - सदस्य

प्रतिनिधि, कृषि तथा पशुपंक्षी मन्त्रालय, -सदस्य

प्रतिनिधि, स्वास्थ्य तथा जनसंख्या मन्त्रालय, - सदस्य

प्रतिनिधि, संघीय मामिला तथा स्थानीय विकास मन्त्रालय

सदस्य

प्रतिनिधि, खाद्य तथा गुण नियन्त्रण विभाग,

- सदस्य

प्रतिनिधि, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र- सदस्य

उपसचिव प्रारम्भिक बाल शिक्षा तथा पोषण शाखा शि. वि. प्र. म.- सदस्यसचिव

४. समितिको कायदेशः

समितिको कायदेश देहायअनुसार तोकिएको थियोः

- १ हाल कार्यान्वयनमा रहेको विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको समीक्षा गर्ने ।
- २ स्थानीय स्तरमा उत्पादित वस्तुलाई दिवा खाजामा प्रयोग गर्ने विधि, तरिका तथा स्थानीय उत्पादन प्रोत्साहनका उपायहरू खोजी गर्ने ।
- ३ स्थानीय स्तरमा उत्पादित वस्तुलाई दिवा खाजामा प्रयोग गर्न अन्तर निकाय समन्वय र सहजीकरणका तरिका औल्याउने ।
- ४ स्थानीय आवश्यकतामा आधारित विद्यालय पोषण प्रारूप विकास गर्ने ।
- ५ स्थान विशेष अनुसार रैथाने बालीलाई विद्यालय दिवा खाजामा प्रयोग गर्ने विधि तथा प्रकृया सुझाउने ।
- ६ स्थानीय आवश्यकतामा आधारित विद्यालय पोषण प्रारूप विकाससम्बन्धी अन्य आवश्यक कार्य गर्ने ।

५. कार्यप्रक्रियाः

- (क) प्रकाशित ऐन, कानून, निर्देशिका लगायतका दस्तावेज अध्ययन ।
- (ख) सरोकारवालासँग छलफल ।
- (ग) प्रारम्भिक मस्यौदा तयारी ।
- (घ) सातै प्रदेशसँग सुझाव माग र सुझाव प्रविष्टि ।
- (ङ) वेबसाइट मार्फत सार्वजनिक रूपमा विषयगत सुझाव माग र प्रविष्टि ।
- (च) प्रारम्भिक मस्यौदामा सुधार र अन्तिम रूप प्रदान ।



६. प्रारूपमा समेटिएका मुख्य विषय:

१. परिचय.....	५
२. दिवा खाजाको पृष्ठभूमि	५
३. नीतिगत व्यवस्था	७
५. प्रारूपको औचित्य	९
६. प्रारूप विकासका सिद्धान्त.....	९
(क) सान्दर्भिकता र उपयोगिता	९
(ख) समन्वय र साझेदारी	१०
(ग) प्रतिवद्धता र उत्तरदायित्व	११
(घ) सिकाइ र अनुकूलता	११
७. प्रारूप विकास प्रक्रिया	११
८. स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा दिवा खाजासम्बन्धी अभ्यास	१२
(क) अन्तर्राष्ट्रिय अभ्यास	१२
(ख) राष्ट्रिय अभ्यास.....	१२
१०. कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचना	१४
११. स्थानीय उत्पादन प्रवर्द्धन.....	१६
१२. विद्यालयमा खाद्य वस्तु उत्पादन.....	१८
१३. पूर्वाधार भण्डारण र विद्यालय दिवा खाजा तयारी	१९
१४. विद्यालयको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता.....	१९
१५. सुरक्षित भण्डारणसहितको दिवा खाजा भण्डारण तथा भान्साघर.....	२१
१६. जलवायु परिवर्तन र अनुकूलन.....	२१
१७. सरसफाइ तथा फोहोर व्यवस्थापन.....	२२
१८. विभिन्न निकायको भूमिका	२३
(क) शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय	२३



(ख) शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र	२४
(ग) कृषि तथा पशुपन्ध्री विकास मन्त्रालय	25
(घ) स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय	२७
(ङ) सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय	२७
(च) उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय	२८
(छ) खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	२८
(ज) प्रदेशका सम्बन्धित मन्त्रालय	२८
(झ) स्थानीय तह	२९
(ञ) विद्यालय	२९
(ट) समुदाय	२९
१९. समन्वय र सहकार्य	३०
२०. लागत साझेदारी	३०
२२. सचेतना	३१
२३. अनुगमन तथा मूल्याङ्कन	३१



७. निशकर्षः स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूपको कार्यान्वयनवाट देहायका उपलब्धि हाँसिल हुन सक्छनः

- विद्यालयको दिवा खाजा थप व्यवस्थित हुने ।
 - दिवा खजामा पोषणको अवस्था सुनिश्चित हुने ।
 - स्थानीय उत्पादन दिवा खजामा समावेश हुने ।
 - स्थानीय उत्पादन प्रवर्धन हुने ।
- समितिले तयार पारेको प्रतिवेदन यसैसाथ संलग्न छ ।



लक्ष्मीप्रसाद भट्टराई

सहसचिव

स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय पोषण प्रारूप तयारी समिति