

प्रधानमंत्री पोषण शक्ती निर्माण  
योजनेंतर्गत अन्न व विषबाधेच्या घटना  
घडू नयेत यासाठी पालन करावयाच्या  
मानक कार्यपद्धती (SOP-Standard  
Operating Procedure).....

महाराष्ट्र शासन  
शालेय शिक्षण व क्रीडा विभाग  
शासन परिपत्रक क्रमांक: शापोआ-२०२५/प्र.क्र.५५/एस.डी.३  
मादाम कामा मार्ग, हुतात्मा राजगुरु चौक,  
मंत्रालय, मुंबई - ४०० ०३२  
दिनांक: ०१ ऑगस्ट, २०२५

**वाचा:-**

प्रधानमंत्री पोषण शक्ती निर्माण योजनेबाबत केंद्र शासनाच्या मार्गदर्शक सूचना  
दि.२१ डिसेंबर, २०२२.

**प्रस्तावना:-**

प्रधानमंत्री पोषण शक्ती निर्माण योजनेंतर्गत राज्य व केंद्र शासनाच्या, स्थानिक स्वराज्य  
संस्थांच्या, खाजगी अनुदानित व अंशतः अनुदानित शाळेमधील इ.१ ली ते ८ वी पर्यंतच्या विद्यार्थ्यांना  
मध्यान्ह भोजनाचा लाभ देण्यात येतो. केंद्र शासनाच्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार योजनेंतर्गत इ.१ ली ते ५ वी  
च्या विद्यार्थ्यांसाठी ४५० उष्मांक व १२ ग्रॅम प्रथिने युक्त तसेच इ.६ वी ते ८ वी च्या विद्यार्थ्यांना ७०० उष्मांक  
व २० ग्रॅम प्रथिने युक्त दुपारचे भोजन देण्यात येते.

ग्रामीण भागात तांदुळाची वाहतूक व धान्यादी मालाचा पुरवठा करण्यासाठी निविदा प्रक्रियेद्वारे  
जिल्हानिहाय पुरवठेदार नियुक्त करण्यात येतात. सदर पुरवठेदारामार्फत शाळास्तरावर तांदुळ व इतर  
धान्यादी मालाचा पुरवठा करण्यात येतो. संबंधित शाळा व्यवस्थापन समितीमार्फत नियुक्त स्थानिक  
महिला / स्वयंपाकी तथा मदतनीस / बचतगट यांच्यामार्फत अन्न शिजवून पोषण आहाराचे वाटप  
विद्यार्थ्यांना करण्यात येते. तसेच, नागरी भागातील ज्या शाळांमध्ये धान्य साठविण्यासाठी तसेच  
स्वयंपाकगृहासाठी जागा उपलब्ध नाही अशा शाळांमध्ये संबंधित शाळांच्या शालेय व्यवस्थापन  
समितीमार्फत महिला बचत गटांची नियुक्ती करून योजनेची अंमलबजावणी करण्यात येते.

सदर योजनेंतर्गत पुरविण्यात येणाऱ्या मध्यान्ह भोजनातून विषबाधेच्या घटना राज्यामध्ये घडत  
असल्याचे निदर्शनास येत आहेत. त्यानुषंगाने सदर योजनेंतर्गत अन्न विषबाधेच्या घटना घडू नयेत यासाठी

पालन करावयाच्या मानक कार्यपद्धती (SOP-Standard Operating Procedure) निश्चित करण्याची बाब शासनाच्या विचाराधीन होती.

**शासन परिपत्रक :-**

- १) प्रधानमंत्री पोषण शक्ती निर्माण योजना केंद्र शासनाच्या निर्देशाप्रमाणे राज्यामध्ये राबविण्यात येते. सदर योजनेतर्गत विद्यार्थ्यांना सकस, पौष्टिक, रुचकर तसेच, चांगल्या दर्जाचा पोषण आहाराचा लाभ मिळणे आवश्यक आहे. सबब, सदर योजनेतर्गत अन्न विषबाधेच्या घटना घडू नयेत यासाठी पालन करावयाच्या मानक कार्यपद्धती (SOP-Standard Operating Procedure) सोबत जोडलेल्या परिशिष्ट प्रमाणे राहतील.
- २) उपरोक्तप्रमाणे मानक कार्यपद्धतीचे सर्व संबंधितामार्फत काटेकोरपणे पालन करण्यात यावे. तसेच, सदर योजनेतर्गत केंद्र व राज्य शासनाने वेळोवेळी निर्गमित केलेले शासन निर्णय / परिपत्रक / मार्गदर्शक सूचना / निर्देश यांचे सुध्दा तंतोतंत पालन करण्यात यावे.
- ३) प्रस्तुत शासन परिपत्रक महाराष्ट्र शासनाच्या [www.maharashtra.gov.in](http://www.maharashtra.gov.in) या संकेतस्थळावर उपलब्ध करण्यात आले असून त्याचा संकेतांक २०२५०८०११६१२१३६४२१ असा आहे. सदर परिपत्रक डिजीटल स्वाक्षरीने साक्षांकित करून काढण्यात येत आहे.

महाराष्ट्राचे राज्यपाल यांच्या आदेशानुसार व नावाने.

( तुषार महाजन )  
उप सचिव, महाराष्ट्र शासन

प्रत,

- १) मा. राज्यपालांचे प्रधान सचिव, राजभवन, मुंबई
- २) मा. मुख्यमंत्री यांचे अपर मुख्य सचिव, मंत्रालय, मुंबई
- ३) मा. मंत्री, शालेय शिक्षण विभाग, यांचे खाजगी सचिव, मंत्रालय, मुंबई
- ४) सर्व मा. मंत्री/ मा. राज्यमंत्री यांचे खाजगी सचिव, मंत्रालय, मुंबई
- ५) मा. विरोधी पक्षनेता, विधानसभा/विधानपरिषद, विधानमंडळ, मुंबई
- ६) सर्व मा. संसद सदस्य/ विधानसभा सदस्य/विधानपरिषद सदस्य
- ७) मुख्य सचिव, महाराष्ट्र राज्य, मंत्रालय, मुंबई
- ८) प्रधान सचिव, शालेय शिक्षण विभाग, मंत्रालय, मुंबई
- ९) राज्य प्रकल्प संचालक, महाराष्ट्र राज्य प्राथमिक शिक्षण परिषद, मुंबई

- १०) आयुक्त (शिक्षण), महाराष्ट्र राज्य, पुणे
- ११) मुख्य कार्यकारी अधिकारी, जिल्हा परिषद (सर्व)
- १२) शिक्षण संचालक (माध्यमिक व उच्च माध्यमिक), महाराष्ट्र राज्य, पुणे
- १३) शिक्षण संचालक (योजना), महाराष्ट्र राज्य, पुणे
- १४) शिक्षण संचालक (प्राथमिक), महाराष्ट्र राज्य, पुणे
- १५) महालेखापाल (लेखा व अनुज्ञेयता), महाराष्ट्र १/२, मुंबई/नागपूर
- १६) शिक्षणाधिकारी (बृहन्मुंबई), बृहन्मुंबई महानगरपालिका, मुंबई
- १७) शिक्षणाधिकारी (प्राथ.), जिल्हा परिषद (सर्व)
- १८) नियोजन विभाग (१४७१), मंत्रालय, मुंबई
- १९) वित्त विभाग (व्यय-५), मंत्रालय, मुंबई
- २०) निवड नस्ती - एस.डी. ३

## परिशिष्ट

### प्रधानमंत्री पोषण शक्ती निर्माण योजनेंतर्गत अन्न विषबाधेच्या घटना

#### घडू नयेत यासाठी पालन करावयाच्या मानक कार्यपध्दती

(SOP- Standard Operating Procedure)

#### ➤ अन्न विषबाधा संकल्पना:-

अन्न विषबाधा म्हणजे दूषित अन्न किंवा पाणी सेवनानुळे उद्भवणारा आजार. सदर विषबाधा सूक्ष्मजंतूमुळे ( बॅक्टेरिया, विषाणू, बुरशी ) रासायनिक प्रदूषण किंवा विषारी पदार्थांमुळे होते.

#### ➤ प्रधानमंत्री पोषण शक्ती निर्माण योजनेंतर्गत मध्यान्ह भोजनातून शाळांमध्ये अन्न विषबाधेच्या घटना घडण्याची कारणे:-

- i. बाहेरील खाद्यपदार्थ शाळेतील विद्यार्थ्यांना उपलब्ध करून देणे.
- ii. आहार तयार करतांना पुरेशी स्वच्छता न बाळगणे.
- iii. निर्धारित केलेल्या पाककृतीनुसार आहार तयार न करता वेगळ्या पध्दतीने आहार तयार करणे.
- iv. स्वयंपाकगृहाचा वापर न करता आहार उघड्यावर शिजविणे.
- v. कडधान्यांना अयोग्य पध्दतीने मोड आणणे किंवा अयोग्य पध्दतीने भिजविणे इ.
- vi. स्वयंपाकगृहामध्ये स्वच्छतेचा अभाव व त्यामुळे बाहेरील पदार्थ अन्नात मिसळणे.
- vii. आहार वाहतूकीदरम्यान व वितरणा दरम्यान पुरेशी दक्षता न घेणे.
- viii. आहार तयार करणेकरीता निकृष्ट दर्जाच्या साहित्याचा वापर करणे.
- ix. आहार तयार करणेकरीता मुदतबाह्य साहित्याचा वापर करणे.
- x. शाळास्तरावर स्वच्छ पिण्याच्या पाण्याची व्यवस्था नसणे.
- xi. तांदुळ व इतर धान्यादी मालाची सुव्यवस्थित साठवणूक न करणे.
- xii. विद्यार्थ्यांना शिळे अन्न खाण्यास देणे.
- xiii. उष्णतेमुळे अन्न खराब होणे

- xiv. हात न धुता अन्नाची हाताळणी
- xv. अन्न साठवण्याच्या योग्य पद्धतींचा अभाव

➤ अन्न विषबाधेचे घटक :-

• जैविक घटक :-

- i. बॅक्टेरिया (साल्मोनेला, कंपायलोबॅक्टेरियम जेजूनी, लिस्टेरिया, स्टॉफिलोकॉकॉय, ई. कोलाई, क्लोस्ट्रिडियम बॉट्युलिनुम इ.)
- ii. विषाणू (नोरोवायरस, रोटोवायरस)
- iii. परजीवी (जिआर्डिया, क्रिप्टोस्पोरिडियम)

• रासायनिक घटक :-

- i. कीटकनाशके किंवा जंतूनाशके
- ii. अन्न संरक्षक द्रव्ये व रंगद्रव्यांचे अतिसेवन
- iii. धातूजन्य प्रदूषण (शिसे, पारा, आर्सेनिक)

• भौतिक घटक:-

- i. अन्नात आलेले अनावश्यक घटक (काच, प्लास्टिक, धूळ)
- ii. आहारातील बाहेरील घटके ज्यामुळे अन्न किंवा आहार दूषित होतो किंवा आहार वा धान्याची चूकीच्या पद्धतीने हाताळणी केल्यामुळे देखील दूषित होऊ शकतो.

➤ अन्न विषबाधेची लक्षणे :-

- i. मळमळ आणि उलट्या
- ii. जुलाब आणि पोटदुखी
- iii. ताप आणि अशक्तपणा
- iv. डोकेदुखी व अंगदुखी

v. काही गंभीर प्रकरणांमध्ये डीहायड्रेशन/जलशुष्कता, स्नायू, किडनी व इतर महत्वाच्या अवयवावर परिणाम

➤ शाळेमध्ये विषबाधा प्रकरणे घडू नयेत यासाठी प्रतिबंधात्मक उपाययोजना करणे आवश्यक आहे. त्याकरीता संबंधित घटकांनी खालीलप्रमाणे कार्यवाही करणे आवश्यक राहिल. :-

i. शाळा व्यवस्थापन समिती:-

- पुरवठेदाराकडून शाळास्तरावर तांदूळ व धान्यादी माल स्वीकारताना सदर धान्यादी माल चांगल्या दर्जाचा असल्याची खात्री करूनच त्याचा स्वीकार करावा.
- तांदूळ व धान्यादी माल चांगल्या दर्जाचा नसल्यास सदर माल बदलून देण्याबाबत संबंधित पुरवठेदार यांना तात्काळ सांगावे.
- पुरवठेदाराकडून तेल, मीठ, तिखट व गरम मसाला यांचा शाळास्तरावर पुरवठा झालेल्या मालाच्या दर्जाची तपासणी करावी व वापरण्याची मुदत (Expiry Date) पुढील एक वर्षाची असेल याची खात्री करून घ्यावी.
- तांदूळ व धान्यादी मालाची साठवणूक कोठ्या जमिनीपासून उंचीवर असल्याची खात्री करावी. जेणेकरून ओलावा व अन्य बाह्य घटकांपासून धान्याचे रक्षण होईल.
- विद्यार्थ्यांना जेवताना स्वच्छ पिण्याच्या पाण्याची व्यवस्था करावी. तसेच पाण्याच्या टाक्या नियमित स्वच्छ ठेवल्याची तसेच, पिण्याचे पाणी योग्य व निर्जुतक राहिल याची दक्षता घ्यावी.
- शाळास्तरावर हात धुण्याकरीता हॅण्डवॉश स्टेशनमध्ये साबण / हॅण्डवॉश उपलब्ध करून द्यावेत.
- योजनेंतर्गत शिजवण्यात आलेल्या आहाराची नियमित तपासणी करावी.

- विद्यार्थ्यांना आहार वितरीत करावयाची ताटे, ग्लास इत्यादी स्वच्छ असल्याची तसेच आहार वितरीत करण्याकरीता बसावयाची जागा स्वच्छ असल्याची खात्री करावी. शक्यतो आसनपट्ट्यांचा उपयोग करावा.
- शाळास्तरावर योजनेसंदर्भातील महत्वाचे दूरध्वनी क्रमांक उदा., प्राथमिक आरोग्य केंद्र, ग्रामीण रुग्णालय, अग्निशमन दल, पोलीस स्टेशन, विभागातील अधिकारी यांचे संपर्क क्रमांक दर्शनी भागामध्ये स्पष्ट व ठळक दिसून येतील अशा पद्धतीने तसेच सर्वाना दिसेल अशा ठिकाणी दर्शविण्याची दक्षता घ्यावी.
- स्वयंपाकगृह परिसरात किडे, झुरळे, उंदीर, घुशी, साप, मांजर यांचा वावर राहणार नाही यासाठी प्रतिबंधात्मक उपाययोजना करावी.
- तांदूळ व धान्य साठविण्याची जागा स्वच्छ ठेवण्याबाबत नियमित पाहणी करावी.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांची आरोग्य विभागामार्फत आरोग्यविषयक तपासणी करावी. सदर तपासणी प्रत्येक ६ महिन्यांनंतर करण्याची दक्षता घेण्यात यावी.
- धान्यादी मालाच्या कोठ्या नियमित अंतराने आणि पूर्णपणे स्वच्छ केल्याची खात्री करावी. तसेच, कोठ्यांमधील धान्य वापरण्यापूर्वी स्वच्छ व चांगले असल्याची खात्री करावी. स्वयंपाकासाठी वापरल्या जाणाऱ्या घटकांची खात्री केली पाहिजे जसे अन्नधान्य, कडधान्ये, भाज्या, स्वयंपाकाचे तेल, मसाले आदी बाबी दुषित पदार्थ, कीटक व किडीपासून मुक्त असल्याची खात्री करावी.
- शाळा परिसरात अनधिकृतपणे खाद्यपदार्थ विक्री होत असल्यास त्यास प्रतिबंध करावे.

- स्नेह भोजनांतर्गत विद्यार्थ्यांना देण्यात येणाऱ्या बाहेरच्या खाद्यपदार्थांच्या दर्जाची तपासणी करूनच सदर पदार्थ विद्यार्थ्यांना देण्यास अनुमती देण्यात यावी.

ii. **मुख्याध्यापक/शिक्षक:-**

- पुरवठादारास भारतीय अन्न महामंडळाच्या गोदामामधून प्राप्त झालेला तांदूळ आहे त्या स्थितीत म्हणजेच सिलबंद गोणीत शाळांना पोहच करणे अनिवार्य आहे. त्याप्रमाणे तांदूळ गोणी सिलबंद असल्याची खात्री करून घ्यावी.
- धान्यादी मालाचा पुरवठा करणाऱ्या पुरवठादार संस्थेने शाळास्तरावर पुरवठा केलेल्या माल प्रथमदर्शनी निकृष्ट दर्जाचा दिसून येत असल्यास सदरचा माल स्वीकारण्यात येऊ नये व संबंधित पुरवठेदाराला सदर माल त्वरीत बदलून देण्याबाबत कळविण्यात यावे. तसेच, याबाबत संबंधित गटशिक्षणाधिकारी/अधिक्षक (शापोआ) यांना तात्काळ लेखी अवगत करावे.
- शाळास्तरावर प्राप्त करून घ्यावयाचा इतर धान्यादी माल उदा. तेल, मीठ, मसाले इत्यादींची कालबाह्यता (Expiry date ) तपासूनच स्वीकारण्यात यावे. नजीकच्या कालावधीत मुदतवाह्य होणारे साहित्य स्वीकारण्यात येऊ नये.
- शाळास्तरावर आहार तयार केलेनंतर विद्यार्थ्यांना वितरण करणेपूर्वी अर्धा तास अगोदर मुख्याध्यापक, शिक्षण अथवा स्वयंपाकी-मदतनीस तसेच, पालक उपस्थित असल्यास त्यांचे मार्फत चव घेण्यात यावी व तसा अभिप्राय नोंदवही मध्ये नोंदविण्यात यावा. चव व दर्जा समाधानकारक असेल तरच सदरचा आहार विद्यार्थ्यांना वितरीत करण्यात यावा.
- पोषण आहार तयार झाल्यानंतर आहाराची चव घेतल्यानंतर आहाराची चव, गंध खराब येत असल्यास असा आहार विद्यार्थ्यांना वितरीत करण्यात येऊ नये.



- आहाराची चव एकाच व्यक्तीमार्फत वारंवार घेतली जाणार नाही याची दक्षता घ्यावी, याकरीता रोटेशन पध्दतीचा वापर करता येईल.
- दैनंदिन पोषण आहाराची चव घेतल्यानंतर ३० मिनिटानंतर विद्यार्थ्यांना आहारचे सेवन करण्यास द्यावे.
- विद्यार्थ्यांना आहाराचे सेवन केल्यानंतर जर काही विद्यार्थ्यांची आहाराच्या दर्जा बाबत तक्रार असल्यास उर्वरित विद्यार्थ्यांना आहाराचे वाटप करण्यात येऊ नये.
- विद्यार्थ्यांनी पोषण आहार घेतल्यानंतर वितरीत केलेल्या आहाराचा नमूना हवाबंद डब्यात २४ तास पर्यंत जतन करून ठेवावा. सदर बाबत कोणत्याही परिस्थितीमध्ये हलगर्जीपणा होणार नाही याची दक्षता सर्व संबंधितांनी घ्यावी.
- कोणत्याही परिस्थितीत विद्यार्थ्यांना शिळे पूर्णपणे न शिजलेला आहार देण्यात येणार नाही, याची दक्षता घ्यावी.
- पोषण आहाराकरीता वापरण्यात आलेल्या तांदूळ व धान्यादी मालाच्या नोंदी घेण्यात याव्यात.

iii. स्वयंपाकी तथा मदतनीस :-

- आहारासाठी वापरण्यात येणारा कच्च्या माल प्रथमदर्शनी तपासून घ्यावा. तसेच, सदरचा माल पूर्णपणे स्वच्छ करून घ्यावा.
- शाळेत उभारण्यात आलेल्या परसबागेतील उत्पादीत भाजीपाल्याचा प्राधान्याने आहार तयार करणेकरीता वापर करण्यात यावा.
- आहार शिजवण्यापूर्वी स्वयंपाकघराची जागा दररोज स्वच्छ करून पोषण आहार शिजवावा.

- पोषण आहार तयार करण्यासाठी स्वच्छ भांडी व पिण्याचा पाण्याचा वापर करावा.
- शाळास्तरावर आहार शिजविण्याचे कार्य स्वयंपाकगृहामध्येच करावे, इतरत्र आहार शिजवू नये.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांनी आहार तयार करताना स्वच्छ राहणे, धुतलेले कपडे परिधान करणे, बोटांची नखे कापलेली असणे आवश्यक आहे. तसेच, आहार तयार करण्यापूर्वी त्यांची हात साबणाने स्वच्छ धुणे आवश्यक आहे.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांनी आहार तयार करण्याचे काम सुरु करण्यापूर्वी डिटर्जेंट किंवा इतर रासायनिक पदार्थांशी संपर्क करणे, शौचालयाचा वापर करणे इत्यादी गोष्टी टाळणे आवश्यक आहे.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांनी शरीरावरती आहारामध्ये पडू शकतील अशा सैल वस्तू घालणे टाळावे. तसेच, आहार तयार करताना चेहरा, डोळे किंवा केसांना स्पर्श करणे किंवा खाजवणे इत्यादी कृती करू नयेत.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांनी नखांना नेलपॉलिश लावू नये किंवा कृत्रिम नखे घालू नयेत.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांना धूम्रपान करणे, थुंकणे आणि नाक शिंकरणे इत्यादी गोष्टीला मनाई करण्यात यावी.
- आहार तयार करताना किंवा वितरीत करताना स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांना आहाराच्या दर्जाबाबत काही शंका आल्यास शाळेतील शिक्षकांना याबाबत अवगत करण्यात यावे.
- आहार तयार करतांना वापरण्यात येणाऱ्या साहित्याचे पॅकेट फोडल्यानंतर सदर पॅकेटमधील साहित्य सुयोग्य राहण्यासाठी पॅकेट व्यवस्थित ठिकाणी ठेवल्याची तसेच सदर पॅकेटचे तोंड उघडे राहणार नाही याची दक्षता घ्यावी.

- तांदुळ व इतर धान्यादी माल First In First Out (FIFO) या पध्दतीनुसार जुने साहित्य अगोदर वापरावे व नवीन त्यानंतर वापरावे. कोणत्याही परिस्थितीत जुन्या साहित्यामध्ये नवीन आलेले साहित्य एकत्र करुन साठवू नये.
- आहार तयार करावयाचे साहित्य आणि अखाद्य साहित्य एकाच भागात साठवले जाऊ नये. तसेच, इंधन, जंतुनाशके, डिटर्जेंट्स, क्लिनिंग पदार्थ यांचा साठा इतर धान्यादी मालापासून काटेकोरपणे दूर आणि सुरक्षित ठिकाणी कुलूपबंद ठेवण्यात यावा.
- विद्यार्थ्यांच्या पोषण आहाराचे जेवण झाल्यावर उरलेले किंवा सांडलेले अन्नाची विल्हेवाट लावण्यासंबंधी योग्य ती दक्षता घ्यावी.
- पोषण आहाराकरीता वापरण्यात आलेल्या भांड्याची तसेच विद्यार्थ्यांच्या ताटांची साफसफाई / स्वच्छता करण्यात यावी.
- नाशवंत भाजीपाला व इतर पदार्थ प्लास्टिकच्या पिशव्यांमध्ये ठेवण्यात येवू नये.
- विद्यार्थ्यांना जेवणाकरीता मोकळ्या मैदानावर किंवा धुळीच्या ठिकाणी बसविण्यात येऊ नये.

iv. संबंधित शिक्षणाधिकारी/गटशिक्षणाधिकारी/अधिक्षक(पीएमपोषण) :-

- भारतीय अन्न महामंडळामार्फत वेळोवेळी योजनेकरीता उचल करण्यात येणाऱ्या तांदुळाचा नमुना (तीन नमुन्यामध्ये) संकलित करण्यात यावा. संबंधित शिक्षणाधिकारी, भारतीय अन्न महामंडळ (FCI) आणि पुरवठा विभाग यांचे प्रतिनिधींच्या उपस्थितीत संयुक्तपणे नमुना सीलबंद करण्यात यावा.
- सदर सीलबंद नमुना एक पुरवठा विभाग (जिल्हाधिकारी), एक भारतीय अन्न महामंडळ (FCI) डेपोवर आणि एक संबंधित शिक्षणाधिकारी यांचे स्तरावर

जतन करुन ठेवण्यात यावा. सदरप्रमाणे संकलित करण्यात आलेले नमुने पुढील तीन महिन्यांकरीता जतन करुन ठेवण्यात यावेत.

- शाळास्तरावर वितरीत करण्यात आलेल्या तांदुळाच्या दर्जाबाबत काही तक्रार उद्भवल्यास सदर तांदुळाच्या नमुन्यांचा संदर्भाकरीता उपयोग करण्यात यावा.
- संबंधित शिक्षणाधिकारी अथवा त्यांचे प्रतिनिधी यांनी प्रत्येक महिन्याला पुरवठेदाराचे गोदामांना भेट देवून तांदूळ व धान्यादी मालाचा दर्जा, साठवणूक, वितरण व शिल्लक याबाबतच्या नोंदींची तपासणी करावी.
- पुरवठेदाचे गोदाम तपासणीच्या वेळी अस्वच्छ आढळून आल्यास संबंधित पुरवठेदारास समज देवून रु.५०,०००/- रकमेची दंडात्मक कारवाई करण्यात यावी. तसेच, दुसऱ्या तपासणीच्या वेळी गोदाम अस्वच्छ आढळून आल्यास रु.१,००,०००/- रकमेची दंडात्मक कारवाई करण्यात यावी.
- शाळास्तरावर तयार करण्यात येणाऱ्या आहाराची प्रयोगशाळा तपासणी करण्यात यावी. याकरीता प्रत्येक महिन्यामध्ये प्रत्येक तालुक्यातील दोन शाळांमधील तयार आहाराचे नमुने संबंधित जिल्ह्याकरीता निश्चित करण्यात आलेल्या प्रयोगशाळेमार्फत सदर नमुन्यांची आहाराची तपासणी करुन घेण्यात यावी. याकरीताचे सनियंत्रण तालुका व जिल्हा कार्यालयाने करणे आवश्यक राहिल. शाळांची निवड करतांना यादृच्छिक पध्दतीने करण्यात यावी.
- प्रत्येक वर्षी जिल्ह्यातील स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांचे योजनेच्या अनुषंगाने विविध विषयांच्या प्रशिक्षणाचे आयोजन तालुका / जिल्हा कार्यालयामार्फत करण्यात यावे. उदा. पौष्टिक आहार तयार करणे,

स्वच्छता, अन्न सुरक्षा, आपत्कालीन परिस्थितीत करावयाच्या उपाययोजना इ.

- आरोग्य विभागाशी संपर्क साधून वेळोवेळी विद्यार्थ्यांच्या आरोग्याची तपासणी करणे.

v. गोदामात धान्य सुरक्षित राहण्यासाठी खालील उपाययोजना कराव्यात:-

i. स्वच्छता व देखभाल:-

- गोदामात नियमित स्वच्छता ठेवावी.
- धान्याच्या जवळून कचरा, तुटलेल्या गोण्या आणि खराब झालेल्या धान्याचे तुकडे काढून टाकावेत.
- गोदामाची साफसफाई करण्यासाठी दर पंधरा दिवसाला नियोजन करावे.

ii. धान्याचे योग्य संचय:-

- धान्य गोणीत भरून ठेवल्यास त्या व्यवस्थित शिवलेल्या असाव्यात.
- धान्याचे संचय (स्टोरेज) पॅलेटवर ठेवावे जेणेकरून जमीन व धान्य यांच्यात थेट संपर्क होणार नाही.
- धान्याच्या गोण्यांमध्ये हवेच्या वहनासाठी पुरेशी अंतर ठेवावे.

iii. आर्द्रता नियंत्रण:-

- गोदामात हवेची प्रमाणित आर्द्रता (६०% पेक्षा कमी) राखावी.
- आर्द्रता मोजमापासाठी हायग्रोमीटर वापरावे.
- आवश्यकतेनुसार आर्द्रता कमी करणारे यंत्र (ह्युमिडिफायर) वापरावे.

iv. कीटक आणि उंदीर नियंत्रण:-

- गोदामाच्या सर्व खिडक्या, दारे आणि छिद्रे व्यवस्थित बंद असावीत.
- उंदरांपासून संरक्षणासाठी ट्रॅप्स आणि रेपेलेंट्स वापरावेत.

- कीटकनाशक फवारणी नियमितपणे करावी. तथापि, धान्याच्या संपर्कात येऊ देऊ नये.

v. धान्य तपासणी:-

- ठराविक अंतराने धान्याच्या गोण्यांची तपासणी करावी.
- धान्यामध्ये कीड, बुरशी किंवा खराबी असल्यास सदर धान्य त्वरित नष्ट करावीत.
- मसाले, तेल, मीठ इ. पॅकेट स्वरूपात असलेल्या धान्यादी मालाची वापरण्यायोग्य (Expiry Date) तपासण्यात यावी

vi. सुरक्षा आणि देखरेख:-

- गोदामाच्या परिसरात सुरक्षा कर्मचाऱ्यांची व्यवस्था असावी.
- सीसीटीव्ही कॅमेरे आणि अलार्म सिस्टम लावावेत.

vii. आधुनिक तंत्रज्ञानाचा वापर:-

- धान्य सुरक्षित ठेवण्यासाठी सायलो टॉवर किंवा आधुनिक एअर टाइट कंटेनरचा वापर करावा.
- IOT सेन्सर्स आणि स्मार्ट मॉनिटरिंग सिस्टमद्वारे धान्याच्या स्थितीवर लक्ष ठेवावे.

viii. धान्य वाहतूक :-

- शाळास्तरावर धान्य वाहतूक करताना सुरक्षित गाडीतून धान्य वाटप करावे.
- शाळांना माल पुरवठा करताना संबंधित मुख्याध्यापक / शाळा व्यवस्थापन समिती यांनी निकृष्ट दर्जाचा माल असल्याने स्विकारण्यास नकार दिल्यास सदर माल त्वरित बदलून देण्यात यावा.

- निविदा प्रक्रिया वेळी सादर केलेल्या धान्यादी मालाप्रमाणेच सर्व शाळांना धान्यादी मालाचा पुरवठा करावा.
- शाळास्तरावर वापर न झालेला व वापरणे योग्य नसलेला (Expiry) झालेला माल पुढील पुरवठ्याच्यावेळी उचलावा.
- धान्यादी मालाची वाहतूक करणारे कर्मचारी निर्व्यसनी असावेत.
- शाळांमध्ये धान्य उतरताना व्यवस्थित उतरावेत. धान्यादी मालाची चढ-उतार करताना गोण्या फाटल्या असल्यास सदर गोण्यातील माल शाळांना देवू नये.

vi. आरोग्य विभाग :-

- पिण्याच्या पाण्याचे स्तोत्राचे शुद्धीकरण केले आहे किंवा नाही याबाबत शाळाभेटी मध्ये आरोग्य कर्मचारी यांनी Orthotolidine Test (O.T.Test) घेऊन खात्री करावी व सनियंत्रण करावे.
- पिण्याच्या पाण्याच्या स्रोतांचे नमुने प्रयोगशाळेकडे अणुजैविक व रासायनिक तपासणीसाठी पाठविले आहेत किंवा नाही याची खातरजमा आरोग्य सेवक यांनी त्यांच्या नियमित भेटी व सर्वेक्षण मध्ये करावी.
- पाणी नमुना अयोग्य आलेस, अयोग्य असल्याची कारणे शोधून त्याबाबतची कार्यवाही करण्यासाठी ग्रामपंचायत यांना आरोग्य कर्मचारी यांनी सुचित करावे व दूषित नमुना बाबतची कार्यवाही करून पाणी शुद्धीकरण करून फेरतपासणीसाठी पाणी नमुना त्वरित प्रयोगशाळेकडे आरोग्य सेवकामार्फत पाठविणेत यावा.
- पाणीपुरवठा टँकरद्वारे होत असल्यास टँकर शुद्धीकरण झाले असल्याची O.T.Test घेऊन खात्री करावी. O.T.Test-ve आलेस शुद्धीकरण केले शिवाय पाणी पिण्यास वापरू नये. याबाबत आरोग्य कर्मचारी यांनी संनियंत्रण करावे.

- आरोग्य कर्मचारी यांनी दैनंदिन शाळाभेटीमध्ये व्हॉल्व गळती व नळ गळती, परिसर अस्वच्छता आढळलेस सदरच नोंद ग्रामपंचायतींना लेखी स्वरूपात देणेत यावी व दुरुस्ती करणेबाबत सूचना देणेत याव्यात.
- केंद्र व राज्य शासनाच्या मार्गदर्शक सूचनाप्रमाणे विद्यार्थ्यांच्या आरोग्याची तपासणी करावी. तपासणीअंतीचे निष्कर्ष संबंधित शाळा, केंद्र प्रमुख यांना कळवून त्यानुसार मार्गदर्शन करावे.
- शाळा स्तरावर अचानक कोणतीही अपरिचित घटना अथवा रुग्ण संकेत वाढ होत आहे असे निर्देशनास आलेस त्वरित आपले वरिष्ठांशी संपर्क साधून सदरची माहिती द्यावी व इतर विभागाशी संपर्क साधावा व समन्वय ठेवून एकत्रित कामकाज करावे.

vii. अन्न व औषध प्रशासन :-

- अन्न सुरक्षा नियमांची अंमलबजावणी करण्याकरीता शाळा/स्वयंपाकी तथा मदतनीस / बचत गटांना आवश्यक ते मार्गदर्शन करावे.
- स्वयंपाकी तथा मदतनीस यांना अन्न हाताळण्याचे योग्य तंत्र शिकविणे.
- दुषित अन्नामुळे होणाऱ्या आरोग्य धोक्याबद्दल जागृती करणे.
- शाळांमध्ये पुरविण्यात येणारा धान्यादी माल व पाणी तपासणी करावी व सदर तपासणीचे निष्कर्ष संबंधित शाळा / तालुके यांना कळवून त्यानुषंगाने मार्गदर्शक करणे.

➤ विषबाधेची घटना घडल्यानंतर घ्यावयाची दक्षता:-

i. शिक्षण व शाळा व्यवस्थापन समिती :-

- विद्यार्थ्यांमध्ये विषबाधेची प्राथमिक लक्षणे आढळल्यास त्यांना त्वरीत वेगळे करून सुरक्षित ठिकाणी बसवावे.
- विद्यार्थ्यांना आहार सेवन केल्यानंतर शाळेमध्ये मळमळ, उलटी, चक्कर येणे, पोटदुखी, जुलाब, ताप येणे अशी लक्षणे दिसल्यास नजिकच्या



आरोग्य केंद्राशी तसेच, गावातील स्थानिक डॉक्टरांशी तात्काळ संपर्क साधून बाधित विद्यार्थ्यांना त्वरीत वैद्यकीय मदत मिळवून देण्यात यावी.

- आहाराचे सेवन केलेल्या सर्व विद्यार्थ्यांची वैद्यकीय तपासणी करून आवश्यकतेनुसार विद्यार्थ्यांना नजीकच्या आरोग्य केंद्र / रुग्णालयात दाखल करावे.
- गावातील सरपंच, पोलीस पाटील, ग्रामसेवक, केंद्रप्रमुख व इतर लोकांना याबाबत तात्काळ माहिती देणे व त्यांच्याकडून आवश्यक ती मदत घेणे.
- शाळेमध्ये सदर दिवशी शिजवलेले पोषण आहाराचे नमूने तसेच, संबंधित मुख्याध्यापकाने जतन करून ठेवलेल्या अन्नाचे नमूने प्रयोगशाळा तपासणीकरीता पाठविणे.

ii. आरोग्य विभाग :-

- अन्न विषबाधेच्या घटनेबाबत माहिती मिळताच त्वरित सर्व विद्यार्थ्यांची तपासणी करून आवश्यकतेनुसार उपचारास सुरुवात करणे.
- विषबाधेची तीव्रता विचारात घेवून तालुका / जिल्हा रुग्णालयाशी संपर्क करून आवश्यक ती मदत घेणे.
- बाधित विद्यार्थ्यांची नोंद (नाव, वर्ग, लक्षणे व उपचाराची माहिती) ठेवणे.
- अन्न विषबाधा प्रकरण व विद्यार्थ्यांच्यावर करण्यात येणाऱ्या उपचारांची माहिती संबंधित शाळेचे मुख्याध्यापक, शिक्षक, शाळा व्यवस्थापन समिती, पालक यांना देण्यात यावी.
- विषबाधा प्रकरणामुळे विद्यार्थी, शिक्षक, पालक यांच्यामध्ये पसरलेली भीती कमी करण्यासाठी आजाराच्या तीव्रतेची माहिती देणे.
- उपचारानंतर विद्यार्थ्यांच्या आहाराबाबत संबंधित पालकांना मार्गदर्शन करणे.

iii. अन्न व औषध प्रशासन:-

- विषबाधा घडलेल्या दिवशीचा शाळेत शिजवलेल्या आहाराचा व पाण्याचा नमुना प्राप्त करुन त्याची तात्काळ प्रयोगशाळा तपासणी करणे.
- प्रयोगशाळा तपासणीचा अहवाल संबंधित गटशिक्षणाधिकारी, केंद्रप्रमुख, मुख्याध्यापक, शाळा व्यवस्थापन समिती, आरोग्य सेवक यांच्या निदर्शनास आणण्यात यावा व भविष्यात अशी दुर्घटना घडू नये यासाठी सर्व घटकांना मागदर्शन करावे.

iv. संबंधित शिक्षणाधिकारी :-

- विषबाधा घडलेल्या शाळेत तात्काळ भेट देवून परिस्थितीची माहिती घेणे बाधित विद्यार्थ्यांची रुग्णालयात जावून भेट घेवून त्यांना दिलासा देणे.
- विषबाधा प्रकरणाचा अहवाल (तारीख, वेळ, लक्षणे, उपचार व उपाययोजना यांची माहिती) तात्काळ जिल्हाधिकारी, मुख्य कार्यकारी अधिकारी जिल्हा परिषद, शिक्षण संचालक (प्राथ.), जिल्हा आरोग्य अधिकारी यांना त्वरीत सादर करणे.
- विषबाधा घटना निकृष्ट दर्जाच्या धान्यादी मालामुळे घडली असल्यास व तसा प्रयोगशाळा तपासणी अहवाल प्राप्त झाल्यास संबंधित पुरवठेदाराविरुद्ध फौजदारी गुन्हा दाखल करुन त्याप्रमाणे शिक्षण संचालक (प्राथ.) यांना अहवाल सादर करावा. तसेच, सदर शाळेमध्ये प्रस्तुत कालावधीत पुरविण्यात आलेल्या धान्यादी मालाची देयके अदा करण्यात येवू नयेत.

\*\*\*\*\*