

स्थानीय राजपत्र
मध्यपुर थिमि नगरपालिकाबाट प्रकाशित
वर्ष १ मध्यपुर थिमि भक्तपुर असोज ५, २०८२
भाग २

स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ को दफा १०२ को उपदफा (२) बमोजिम मध्यपुर थिमि नगरपालिकाको नगरकार्यपालिकाले जारी गरेको मध्यपुर थिमि नगरपालिकाको केन्द्रिकृत भान्साघर सञ्चालन तथा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८२ सर्वसाधारणको जानकारीका लागि प्रकाशन गरिएको छ ।

संवत् २०८२ सालको कार्यविधि, नं.

कार्यपालिकाबाट स्वीकृत मिति: २०८२/६/५

मध्यपुर थिमि नगरपालिकाको केन्द्रिकृत भान्साघर सञ्चालन तथा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८२

प्रस्तावना: प्रत्येक विद्यालयमा दिवा खाजा तयारीका लागि अलग अलग भान्साघरको व्यवस्था गर्दा लाग्ने समय, श्रम, लागत र गुणस्तर जस्ता पक्षलाई समेत मध्यनजर गरी एकै स्थानमा दिवा खाजा तयार पारी विद्यालयमा उनीहरुकै माग बमोजिम आपूर्ति गराउने गरी मध्यपुर थिमि नगरपालिका र विश्व खाद्य कार्यक्रमको लागत साझेदारीमा निर्मित केन्द्रिकृत भान्सा घर सञ्चालन र व्यवस्थापनका लागि स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन २०७४ को दफा १०२ एवं मध्यपुर थिमि नगरपालिकाको नगर शिक्षा ऐन २०७९ को दफा ४७ बमोजिम मध्यपुर थिमि नगरपालिकाले केन्द्रिकृत भान्सा घरसञ्चालन तथा व्यवस्थापनसम्बन्धी कार्यविधि, २०८२ स्वीकृत गरी जारी गरेको छ ।

परिच्छेद-१

संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ: (१) यस कार्यविधिको नाम " केन्द्रिकृत भान्साघर सञ्चालन तथा व्यवस्थापन सम्बन्धी कार्यविधि, २०८२ रहेकोछ ।

(२) यस कार्यविधि मध्यपुर थिमि नगरपालिकाको नगर कार्यपालिकाबाट स्वीकृत भई मध्यपुर थिमि नगरपालिका स्थानीय राजपत्रमा प्रकाशन भएकोमिति देखि लागू हुनेछ ।

२. परिभाषा: विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमा यस कार्यविधिमा,

- (क) मन्त्रालय भन्नाले शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय सम्झनु पर्दछ ।
- (ख) महाशाखा भन्नाले सामाजिक विकास महाशाखा सम्झनु पर्दछ ।
- (ग) शाखा भन्नाले शिक्षा, युवा तथा खेलकूद शाखा सम्झनु पर्दछ ।
- (घ) "केन्द्र" भन्नाले शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र सम्झनु पर्दछ ।
- (ङ) नगरपालिका भन्नाले मध्यपुर थिमि नगरपालिका सम्झनु पर्दछ ।
- (च) "विद्यालय" भन्नाले मध्यपुर थिमि नगरपालिका भित्र सञ्चालनमा रहेका सार्वजनिक/सामुदायिक विद्यालय सम्झनु पर्दछ ।



(Signature)
मध्यपुर थिमि नगरपालिका
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

- (छ) "केन्द्रीकृत भान्छाघर" भन्नाले स्वच्छ, पोषणयुक्त, गुणस्तरीय खाजा तयार गरी निर्धारित समयभित्र लक्षित सबै विद्यार्थीलाई वितरण गर्ने प्रयोजनका लागि मध्यपुर थिमि नगरपालिका वडा नं. ८ मा अवस्थित भवन सम्झनुपर्दछ।
- (ज) "सेवा प्रदायक संस्था" भन्नाले पोषणयुक्त दिवाखाजा उपलब्ध गराउन नगरपालिकाले छनौट गरेको संस्थालाई जनाउनेछ।
- (झ) "सहयोगी संस्था" भन्नाले दिवाखाजको लागि भौतिक, आर्थिक तथा शैक्षिक रूपमा सहयोग पुर्याउने संस्थालाई जनाउनेछ।
- (ञ) "शिक्षा समिति" भन्नाले मध्यपुर थिमि नगरपालिकाको नगर शिक्षा समिति सम्झनु पर्छ।

परिच्छेद-२

उद्देश्य

३. केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालनको उद्देश्य: (१) स्वच्छ, पोषणयुक्त र गुणस्तरीय खाजा तयार गरी तोकिएका विद्यालयका विद्यार्थीलाई दैनिक रूपमा एकै किसिमको खाजा उपलब्ध गराउने प्रबन्ध मिलाउने।
- (२) समय, लागत र श्रमको बचत गर्दै खाजाको गुणस्तरमा एकरूपता ल्याउने।

परिच्छेद-३

केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालन तथा व्यवस्थापन

४. केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालन तथा व्यवस्थापन: १) नगरपालिकाले निर्माण गरेको केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालन तथा व्यवस्थापनका लागि निजी क्षेत्र, सामुदायिक संस्था सरकारी/गैर सरकारी संस्था एवं कानूनतः स्थापना भएका संस्थाहरुमा फर्त सञ्चालन गर्न सकिनेछ।
- २) सेवा प्रदायक संस्था छनौटको लागि नगरपालिकाले कम्तीमा १५ दिनको समय सीमा तोकि सार्वजनिक सूचना प्रकाशन गर्नु पर्नेछ।
- ३) उपदफा २ बमोजिम सूचना प्रकाशन गर्दा अनुसूची १ बमोजिमको मापदण्ड समेत उल्लेख गर्नुपर्नेछ।
- ४) केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालनका लागि प्रतिस्पर्धात्मक रूपमा संस्था छनौट गर्दा देहायका सूचकहरुका आधारमा प्राप्त प्रस्तावहरुको मूल्याङ्कन गरी सबै भन्दा बढी अङ्क प्राप्त गर्ने संस्था फर्म तथा निजी क्षेत्रलाई छनौट गरिनेछ।

सेवा प्रदायक संस्था छनौटका आधारहरु:

मूल्याङ्कन सूचक	विवरण	अधिकतम अंक
संस्थाको बैधता सम्बन्धी कागजातहरु	संस्थादर्ता प्रमाणपत्र, मू. अ. कर, स्थायी लेखा नम्बर (प्यान), कर चुक्ता, नविकरण प्रमाणपत्र अनिवार्य भएको हुनुपर्ने	१०
सेवा अनुभव	भान्छा घर/सामुदायिक भोजन व्यवस्थापनमा विगतको अनुभव (प्रति वर्ष २ अङ्क)	२०



Signature
मध्यपुर थिमि नगरपालिका
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

मूल्याङ्कन सूचक	विवरण	अधिकतम अंक
	एकै पटकमा कम्तिमा २००० भन्दा बढी जनालाई खाजाउपलब्ध गराउन सक्ने क्षमता प्रमाणित भएको	
कार्ययोजना	सेवा सञ्चालनको स्पष्ट कार्ययोजना, समय तालिका, जोखिम व्यवस्थापन तथा ढुवानी एवं वितरणको स्पष्ट आधार	१०
मानव संसाधन	कुक-१, सहायक कुक -१ र सहयोगी -४ जना र अन्य सहित न्यूनतम १० जना भएमा	१५
	कुक १, सहायक कुक १ र सहयोगी ४ जना र अन्य सहित न्यूनतम १२ जना भएमा	२०
	कुक १, सहायक कुक १ र सहयोगी ४ जना र अन्य सहित न्यूनतम १५ जना भएमा	३०
	खाद्य प्राविधिमा प्रविणता प्रमाण पत्र तह वा सो सरह भएमा ७ अंक र खाद्य प्राविधिक/अधिकृत वा खाद्य प्राविधिमा स्नातक भएमा १० अंक	१०
सामुदायिक सहभागिता	स्थानीय समुदायसँग सहकार्यको योजना, समावेशीता प्रस्तावित जनशक्तिको कम्तीमा ५०% स्थानीय भएमा ५ अंक, ७५% भएमा ७ अंक र ९०% भन्दा बढी भएमा १० अंक	१०
गुणस्तर सुनिश्चितता विधि	संस्थाले खाद्य गुणस्तर प्रमाण पत्र प्राप्त गरेको	२०
कुल अंक		१००

५. खाजाको मेनु निर्धारण: (१) सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यविधि तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, २०७६ (संशोधन समेत), दिवा खाजा प्रारूप २०८१ र विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका, २०७७ (संशोधन समेत) मा उल्लेखित खाजा मेनुलाई सन्दर्भका रूपमा लिई खाजाको मेनु निर्धारण गर्न सकिने छ।

(२) यस कार्यविधिलाई आधार लिई स्थानीय तहको आवश्यकता र उपलब्धता समेतलाई मध्य नजर गरी स्थानीय तहबाट खाजा मेनु विकास एवम् स्वीकृत गरी कार्यान्वयन गर्न सकिने छ।

परिच्छेद ३

जिम्मेवारी

६. नगरपालिकाको जिम्मेवारी: (१) भान्साघर सञ्चालनका लागि नगरपालिकाको जिम्मेवारी देहाय बमोजिमका रहनेछ:

(क) केन्द्रीकृत भान्सा घरको सेवा क्षेत्र भित्रका विद्यालयलाई विद्यालय सञ्चालन भएको प्रतिदिन प्रति विद्यार्थीका दरले विद्यालयलाई प्रदान गरिने रकम उपलब्ध गराउनेछ।



Signature
 लोज राज चिमरे
 प्रमुख प्राविधिक अधिकृत

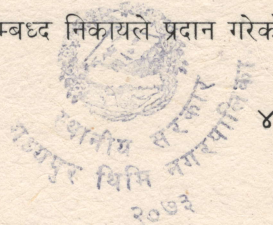
- (ख) संघीय सरकारले उपलब्ध गराएको बजेटका अतिरिक्त स्थानीय तहले आफ्नो थप स्रोत प्रयोग गर्नुपर्नेछ। यसका साथै प्रदेश सरकारसँग पनि स्थानीय तहले स्रोतमा साझेदारी गर्न सक्नेछन्।
- (ग) स्थानीय तहले आफ्नो आन्तरिक स्रोत विनियोजन गरी अन्य कक्षाका विद्यार्थीलाई समेत खाजा कार्यक्रममा सहभागी गराउन सक्नेछन्।
- (घ) केन्द्रीकृत भान्सा घर को लागि आवश्यक भौतिक पूर्वाधारको निर्माणको आवश्यकता भएमा स्थानीय तहले गर्नेछ।
- (ङ) नगरपालिकाले आफ्नो क्षेत्रभित्रका स्थानीय कृषि उत्पादक साना कृषक, कृषक समुह र कृषि सहकारीको सक्रियता सहभागिता र सहकार्यका लागि प्रोत्साहनमूलक कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सक्नेछ।
- (च) नेपाल सरकारको नीति अनुरूपको रकम नगरपालिकाले विद्यालयको विद्यार्थी संख्याको आधारमा विद्यालयलाई अनुदान उपलब्ध गराउनेछ।
- (छ) बजारबाट आयातित तयारी खाजा वितरण गर्ने कुरालाई निरुत्साहित गर्न कार्यक्रम सञ्चालित गरिनेछ।
- (ज) सामुदायिक विद्यालयमा वितरण भएको खाजाको गुणस्तर र मात्रामा एकरूपता कायम गराउने
- (झ) सेवा प्रदायक संस्थालाई बार्षिक शैक्षिकक्यालेन्डर अनुसार विद्यालयले बार्षिक बिदा तथा आकस्मिक आइपने बिदा अगावै जानकारी गराउनेछ,
- (ञ) नगरपालिकाले समय समयमा केन्द्रिकृत भान्सा घरको साथै विद्यालयमा प्राप्त खाजाको सरसफाई, गुणस्तर र मात्रा लगाएका विषयमा स्थलगत अनुगमन गर्न सक्नेछ।

७. सेवा प्रदायक संस्थाको जिम्मेवारी: भान्साघर सञ्चालनका लागि जिम्मेवारी पाउने सेवा प्रदायक संस्थाको जिम्मेवारी देहाय अनुसार हुनेछ:

- (क) पोषणयुक्त र गुणस्तरीय दिवाखाजा दैनिक तालिका अनुसार उपलब्ध गराउने,
- (ख) भान्सा घर क्षेत्रमा स्वच्छ वातावरण कायम गर्ने,
- (ग) विद्यालयसँग सम्झौता भए बमोजिम समयमै तोकिएको मात्रा र संख्यामा दिवाखाजा पुर्याइदिने,
- (घ) दैनिक रुपमा विद्यालयगत रुपमा वितरण गरिएको दिवाखाजाको अभिलेख अद्यावधिक गर्ने,
- (ङ) नगरपालिकाले अनुगमनको क्रममा दिएका सुझाव एवं निर्देशन पालना गर्ने,
- (च) स्थानीय उत्पादनलाई प्रोत्साहन हुनेगरी उपलब्ध भएसम्म स्थानीय उत्पादनलाई खरिद गर्नुपर्ने।
- (छ) सुरक्षा, सरसफाई, पानी, बिजुली र सामान्य मर्मतको व्यवस्थापन गर्नुपर्ने।
- (ज) भान्साघर दिवाखाजा बाहेक अन्य प्रयोजनको लागि प्रयोग नगर्ने।

८. विद्यालयको जिम्मेवारी/भूमिका

- (क) लक्षित विद्यार्थीहरूको विवरण तयार गरी नगरपालिका र सेवा प्रदायक संस्थामा सम्प्रेषण गर्ने
- (ख) दिवाखाजाको अनुदान नगरपालिकामा प्रत्येक महिनाको ७ गते भित्र मासिक रुपमा माग गर्ने। सो माग फाराममा अधिल्लो महिनाको प्रगति विवरण समेत संलग्न गर्ने।
- (ग) पठनपाठनमा बाधा नपर्ने गरी विद्यार्थीहरूलाई सहज रुपमा खाजा वितरण गर्ने
- (घ) नगरपालिका वा अन्य सम्बद्ध निकायले प्रदान गरेको निर्देशन पालना गर्ने।



Handwritten signature
बीजे राउ
 प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

(ड) प्राप्त तयारी खाजा विद्यार्थीहरूलाई वितरणको व्यवस्था मिलाउने।

(च) विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनसम्बन्धी कार्यमा सहयोग गर्नको लागि विद्यालय व्यवस्थापन समितिले एकजना शिक्षकलाई फोकल शिक्षकको रूपमा तोकि जिम्मेवारी प्रदान गर्ने।

९. विद्यालय व्यवस्थापन समितिको जिम्मेवारी

(१) केन्द्रीकृत भान्छा घरबाट उत्पादन हुने दिवा खाजा कार्यक्रममा आफ्नो विद्यालयलाई समावेश गराउन र विद्यालयमा प्राप्त खाजा प्रभावकारी रूपमा विद्यालयमा वितरण भए नभएको सम्बन्धमा अनुगमन गरी पृष्ठपोषण प्रदान गर्नको लागि विद्यालय व्यवस्थापन समिति जिम्मेवार हुनेछ।

(२) विद्यालय व्यवस्थापन समितिले मन्त्रालय एवम् केन्द्रले तोके बमोजिम खाजा व्यवस्थापन समितिबाट तयार गरी परिचालन गर्न सक्नेछ।

परिच्छेद ४

आर्थिक व्यवस्थापन

१०. आर्थिक व्यवस्थापन: (१) केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालनको लागि नेपाल सरकारबाट प्राप्त सशर्त अन्तर्गतको रकमको अलावा नगरपालिकाले आन्तरिक बजेट तथा अन्य सरकार तथा संस्थासंगको लागत साझेदारी मार्फत स्रोतको व्यवस्थापन गर्न सक्नेछ।

(२) केन्द्रीकृत भान्छा घर सञ्चालन सम्बन्धमा भौतिक पूर्वाधार निर्माण, विस्तार तथा अन्य आवश्यक औजार उपकरण खरिद गर्नका लागि नगरपालिकाले आन्तरिक स्रोत एवं प्रदेश तथा विभिन्न संघ संस्थासंग लागत साझेदारी मार्फत गर्न सक्नेछ।

(३) नगरपालिकाले सरकारी, निजी, गैह्रसरकारी निकायको लागतमा सम्बन्धित अभिभावक र परोपकारी संस्थाको स्रोत समेत उपयोग गरी सेवा विस्तारका लागि लगानी व्यवस्थापन गर्न सकिनेछ।

परिच्छेद ५

विविध

११. सूचना प्रकासन गर्नुपर्ने: विद्यालयलाई गुणस्तरिय र तोकिएको मापदण्ड बमोजिमको दिवाखाजा प्रदान गर्न इच्छुक संस्थाबाट निवेदन माग गर्ने १५ (पन्ध्र) दिने सूचना प्रकासन गर्नुपर्नेछ।

१२. साझेदारी गर्न सकिने:

(१). दिवा खाजाको व्यवस्थापनका लागि केन्द्रीकृत भान्छा घरको स्थापना एवम् सञ्चालनका लागि नगरपालिकाले नेपाल सरकार, प्रदेश सरकारका अतिरिक्त नगरपालिकाले पहिचान एवम् छनोट गरेका गैर सरकारीसंघ संस्था, विद्यालय, एवं कानूनतः स्थापित समूह र निजी क्षेत्रसंग साझेदारी गर्न सक्नेछ। यसरी गरिने साझेदारी भान्छा घर सञ्चालनका लागि मात्र हुनेछ।



Handwritten signature
गोप्य प्रशासकीय अधिकारी

(२) उप दफा (१) बमोजिमको साझेदारी गर्दा साझेदारहरूको भूमिका स्पष्ट रूपमा उल्लेख गरी लिखित रूपमा सम्झौता गर्नुपर्नेछ।

(३) स्वयम्सेवी संस्था वा स्वेच्छिक रूपमा सहायता दिन चाहने दाताहरूले पनि यस कार्यक्रम व्यवस्थापनमा सहयोग गर्न सक्नेछन्।

१३. मापदण्ड पूरा गर्नुपर्ने: (१) केन्द्रीकृत भान्सा घर सञ्चालन तथा व्यवस्थापनको लागि छनोटमा परेका संघ/संस्थाले यस कार्यविधिको अनुसूची १ मा उल्लेख भए बमोजिमका मापदण्डका अतिरिक्त स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१ मा उल्लेखित मापदण्ड समेत पुरा गरेको हुनुपर्नेछ। साथै नगरपालिकाको स्वस्थकर खाद्य पदार्थ खरिद तथा विक्रि वितरण सम्बन्धी नीति अनुरूप हुनु पर्नेछ।

१४. समन्वय तथा सहजीकरण: (१) यस कार्यविधि कार्यान्वयनको सन्दर्भमा नगरपालिकामा कुनै द्विविधा तथा समस्या उत्पन्न भएमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१ ले व्यवस्था गरेका समितिबाट आवश्यक समन्वय तथा सहजीकरण हुनेछ।

(२). भान्साघर सञ्चालन तथा व्यवस्थापन सम्बन्धमा महाशाखाले निरन्तर अनुगमन गर्नेछ।

(३). सेवा प्रदायक संस्था एवम् सहयोगी संस्थाहरूले नगरपालिकासँग महाशाखा मार्फत समन्वय गर्नुपर्नेछ।



Signature
बोजपुर नगरपालिका
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

अनुसूची १
केन्द्रीकृत भान्छाघरसञ्चालन मापदण्ड

पक्ष	मापदण्ड
भान्छा घरको स्वच्छता एवम् उपयोग	१. खाद्य सुरक्षा तथा स्वच्छताको सुनिश्चितता भएको। २. सुरक्षित रूपमा खाना पकाउने र खाद्य सामग्री भण्डारण गर्ने व्यवस्था भएको। ३. भान्छामा खाद्य सामग्री र खानाका परिकार दुषित एवम् विषाक्तयुक्त नभएको। ४. भान्छा घरको भूईँ, भित्ता तथा छत लगायत कुनै पनि स्थानमा फोहोर जम्मा नहुने सुनिश्चितता भएको। ५. उत्पादित फोहोर पानी तथा उत्पादित फोहर मैला निकासको उचित व्यवस्थापनभएको। ६. खाना तयार गर्न निश्चित सङ्ख्यामा विद्युतीय/ग्याँस/चुलोको व्यवस्था भएको। ७. दिवाखाजा निर्माण गर्ने प्रयोजन बाहेक अन्य प्रयोजनका लागि भान्छाघर प्रयोग गर्न पाइने छैन।
खाद्यान्न भण्डारण	१. विभिन्न प्रकारका खाद्य वस्तुहरूलाई छुट्याएर राखिएको। २. सुरक्षित भण्डारणको व्यवस्था गर्नुपर्ने। ३. खाद्यान्न भण्डार कक्षमा कुनै किसिमको रसायनिक पदार्थ नभएको। ४. खाद्य सामग्रीको गुणस्तर ठिक छ, छैन भनी सुनिश्चित भएको। ५. "पहिले ल्याएको सामग्री पहिले (First in First Out)" तथा "पहिले म्याद नाघ्न लागेको (First Expiry First Out) सामग्री पहिले खर्च" गर्ने सिद्धान्त अनुसार भण्डारणको व्यवस्था मिलाएको।
सरसफाई तथा स्वच्छता एवम् जनशक्ति व्यवस्थापन	१. भान्छामा स्टेनलेस स्टील (Stainless Steel) तत्वबाट बनेका भाँडा (Container) को प्रयोग भएको। २. दैनिक रूपमा खाना पकाउने ठाउँ र भाँडाको सरसफाई भएको। ३. भान्छा-घरमा प्रयोग गर्ने पानी सफा र स्वच्छ भएको। ४. खाना पकाउन प्रयोग हुने सबै सामग्रीको राम्रो जाँच भएको। ५. सडेगलेको, ढुसी र कीरा परेको खाद्य पदार्थ प्रयोग नभएको सुनिश्चितता भएको। ६. खाजा राम्रोसँग पकाएको। ७. पकाएको र नपकाएको खाद्य पदार्थ छुट्याएर राख्ने गरिएको। ८. खाना तयार गर्दा एप्रोन तथा टाउकोमा टोपीको प्रयोग भएको। ९. दैनिक नियमित सरसफाइका अलावा सातामा एकपटक भान्छाको विस्तृत सरसफाइ भएको। १०. भान्छा सञ्चालन तथा व्यवस्थापनका लागि चाहिने आवश्यक न्यूनतम जनशक्ति आफैले व्यवस्थापन गर्नुपर्ने। ११. भान्छा सञ्चालन तथा व्यवस्थापनमा खटिने सम्पूर्ण व्यक्तिहरूको स्वास्थ्य जाँच भई दिवाखाजा



ओज राज घिमिरे
 प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

	पकाउनको लागि योग्य भएको हुनुपर्ने। १२ मध्यपुर थिमि खाद्य सुरक्षा तथा पोषण नीतिले निर्दिष्ट गरेको गुणस्तर पोषणयुक्त खाजाको व्यवस्था गर्नुपर्ने।
खाजा तयारी	१. यस कार्यविधिको अनुसूची२ मादिइएअनुसार कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, भिटामिन र खनिजयुक्त सन्तुलित खाजा तयार भएको। २. ताजा तरकारी, फलफूल, अन्न, दलहन, दूध आदि जस्ता पोषणयुक्त र ताजा सामग्री प्रयोग भएको। ३. खाजामा कृत्रिम रङको प्रयोग नभएको। ४. खाजा उचित तापमानमा राखिएको र ताजा रूपमा वितरण गरिएको। ५. स्थानीय उत्पादनको प्रयोग गरी खाजा तयारगर्न प्रोत्साहनगरिएको।
खाजा प्याकिङ	१. खाजा प्याकिङको लागि प्रयोग गरिएका भाँडा, प्याकिङ सामग्री र उपकरणहरू निसंक्रमित भएको। २. खाजा तयार गरेपछि सकेसम्म चाँडो प्याक गर्नुपर्छ ताकि खाजाको ताजगी र पोषण कायम रहोस्। ३. खाजा प्याकिङमाविशेष किसिमका प्याकिङ सामग्रीहरू(लीक-प्रूफ कन्टेनरहरू) प्रयोग गरिएको। ४. खाजा प्याकिङमा वातावरणमैत्री सामग्री प्रयोग भएको। ५. खाजाकोप्याकिङखोल्दा सजिलै खान मिल्ने र सुरक्षित भएको सुनिश्चितता भएको। ६. खाजा प्याकिङमा लेबलिङ गरिएको।
संकलितखाद्य सामग्री सुरक्षा	१. खाद्य प्रशोधनमा संलग्न व्यक्तिहरूको व्यक्तिगत स्वच्छतामा ध्यान दिएको। २. खाद्य उत्पादन र प्रशोधन स्थलहरूको नियमित सफाइ र कीटाणुनाशकको प्रयोग भएको। ३. कच्चा सामग्रीको गुणस्तर परीक्षण गरेर मात्र खाजा तयारीमा प्रयोग गरिएको। ४. उत्पादन प्रक्रियामा तापक्रम, भण्डारण, प्याकेजिङ लगायतका विषयमा सही रूपमा व्यवस्थापन भएको। ५. खाना बनाउन प्याक गर्न र भण्डारण गर्दा जैविक (ब्याक्टेरिया, भाइरस), भौतिक (धुलो, बालुवा, हाडखोर) र रासायनिक प्रदूषणबाट जोगाउने प्रक्रिया अपनाएको। ६. दुध, मासु, माछा, अण्डा जस्ता चिसोमा राख्नुपर्ने खानालाई ५ °C भन्दा कम तापक्रममा फ्रिज वा रेफ्रिजेरेटरमा भण्डारण गरिएको। ७. उपभोक्ताहरूलाई खाद्य सुरक्षाबारे जानकारी गराउने कार्यक्रमहरू सञ्चालन गरिएको।



Handwritten signature
मोज राज सिम्कै
 राज्य प्रशासकीय अधिकृत

अनुसूची-२

क. ४ देखि ६ वर्ष उमेरका बालबालिकाका दैनिक आवश्यक खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने बृहत् र सूक्ष्म पोषक तत्वको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुरूपको मात्रा

पोषक तत्व	दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्रा(४-९ वर्ष उमेर समूह)	नेपालका बालबालिकाका लागि न्यूनतम दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने पोषक तत्वको मात्रा (३०%)
<u>बृहत् पोषक तत्व</u>		
क्यालोरी	१८५०	५५५
प्रोटीन	५७	१७
फ्याट (ग्राम)	४८	१४
<u>सूक्ष्म पोषक तत्व</u>		
आयोडिन (माइक्रोग्राम)	१२०	३६
आइरन (मिलिग्राम)	१७.८	५.४
जिङ्क	११.२	३.४
भिटामिन ए	३३	११
भिटामिन बि	१२	४.१

स्रोत: दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्राविश्व खाद्य सङ्गठनबाट प्रकाशित सामग्रीबाट

ख. ४ देखि १० वर्षको बालबालिकालाई कम्तिमा एक खाजा (दिवा खाजा) को मात्रा १५० ग्राम हुनु पर्दछ जसमध्ये अन्न समूहबाट ५० देखि ६० ग्राम, गोडागुडीबाट ४० देखि ५० ग्राम, तरकारी र फलफूल बाट ४० देखि ५० र पशुजन्यबाट ३० देखि ४० ग्राम हुनुपर्ने

प्रमाणीकरण मिति २०८२।०६।०५




आज्ञाले
भोज राज घोमिरे
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत