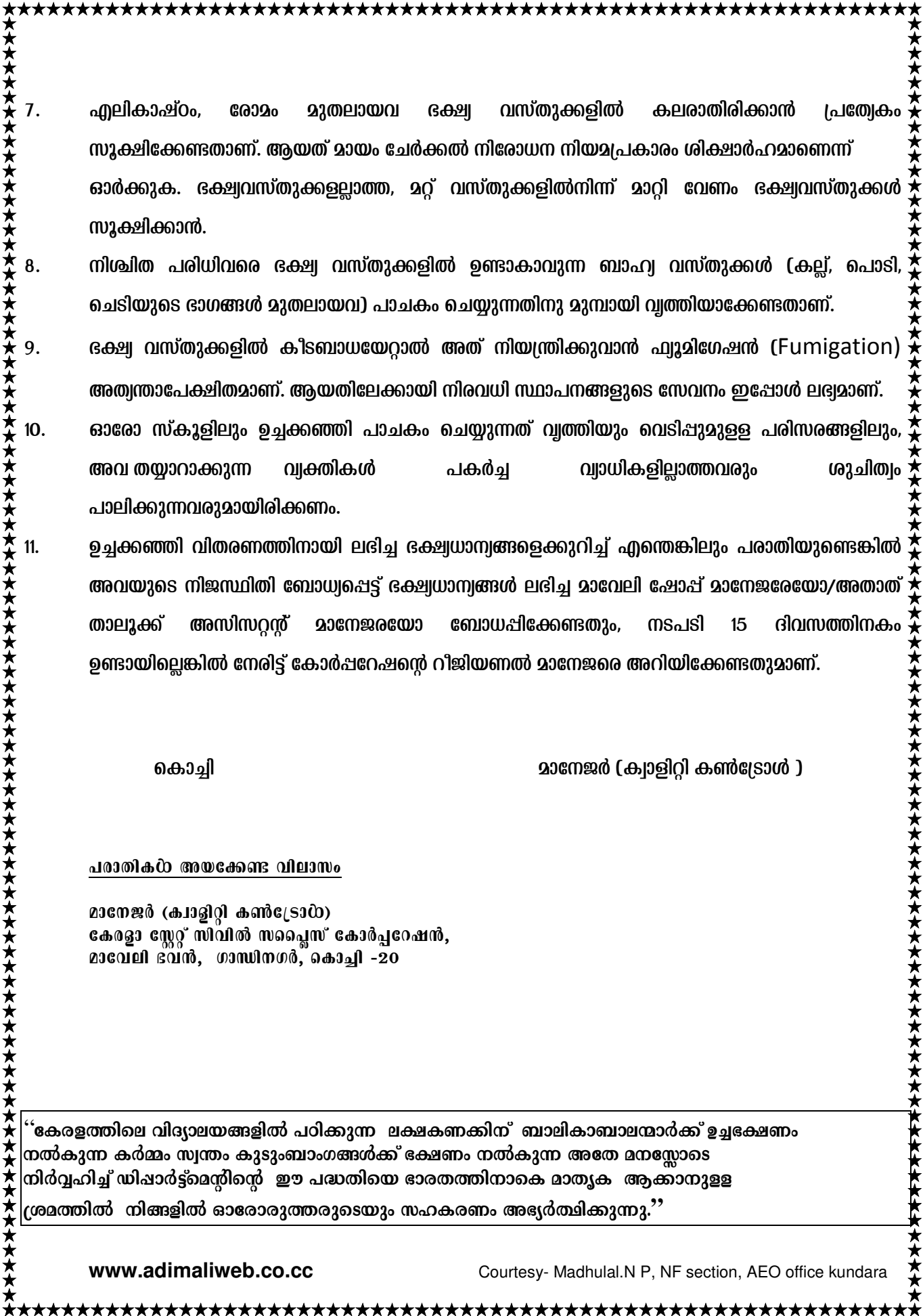




## ഉച്ചക്കഞ്ഞി വിതരണത്തിനുള്ള അരിയും പയറും ഗുണനിലവാര പരിരക്ഷ-മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ

ഓരോ സ്കൂളിലേക്കും ഉച്ചക്കഞ്ഞി ആവശ്യമുള്ള കുട്ടികളുടെ എണ്ണത്തിനനുസരിച്ച് അസിസ്റ്റന്റ് എഡ്യൂക്കേഷൻ ഓഫീസർ അനുവദിക്കുന്ന അളവിൽ, അതാത് സ്കൂളുകൾക്ക് സമീപമുള്ള മാവേലി സ്റ്റോറുകളിൽ നിന്നോ, ഡിപ്പോകളിൽ നിന്നോ അരിയും പയറും വിതരണം ചെയ്യുന്നു. ഉച്ചക്കഞ്ഞി വിതരണത്തിനായുള്ള ചെറുപയർ /വൻപയർ/ തുവരപരിപ്പ് എന്നിവ സിവിൽ സപ്ലൈസ് കോർപ്പറേഷൻ നേരിട്ട് ടെണ്ടർ വ്യവസ്ഥയിൽ വാങ്ങുന്നതും, അരി എഫ്.സി.ഐ. ഗോഡൗണിൽ നിന്നും എടുക്കുന്നതുമാണ്. ഉച്ചക്കഞ്ഞി വിതരണം സുഗമവും പരാതി രഹിതവുമാക്കുന്നതിനുവേണ്ടി താഴെ പറയുന്ന മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിക്കുവാൻ അധ്യാപകരോടും സ്കൂൾ അധികൃതരോടും അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.

1. മാവേലി സ്റ്റോറുകളിൽ നിന്നും, ഡിപ്പോകളിൽ നിന്നും ഉച്ചക്കഞ്ഞി വിതരണത്തിനായി നൽകുന്ന അരിയുടെയും പയറിന്റെയും ഗുണമേന്മയും തുക്കവും ഇവ എടുക്കാൻ വരുന്ന അധ്യാപകർ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്. മാവേലി സ്റ്റോറുകളിലും ഡിപ്പോകളിലും മുൻകാലങ്ങളിലെ കണക്കനുസരിച്ചും, അതത് വർഷത്തെ ആവശ്യകത അനുസരിച്ചും, ആവശ്യമായ ഗുണമേന്മയുള്ള സ്റ്റോറുകൾ വാങ്ങി എല്ലാ സമയത്തും സൂക്ഷിക്കുന്നതാണ്.
2. ഉച്ചക്കഞ്ഞിക്കായുള്ള ഭക്ഷധാന്യങ്ങൾ മാവേലിയിൽ നിന്നും എടുക്കുമ്പോൾ അധ്യാപകർ അവരുടെ പാസ്റ്റ് ബുക്കിന്റെ ഫോളിയോ കൃത്യമായും പുരിപ്പിക്കേണ്ടതും സ്കൂളിന്റെ സീൽ, ഹെഡ്മാസ്റ്ററിന്റെ സീൽ എന്നിവയും നിർബന്ധമായി പതിച്ചിരിക്കേണ്ടതുമാണ്.
3. ഉച്ചക്കഞ്ഞി വിതരണത്തിനായി നൽകുന്ന അരിയും പയറും വൃത്തിയും വെടിപ്പും ഉള്ള പരിസരങ്ങളിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
4. സ്കൂളിലെ ഭക്ഷസാധനങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്ന മുറികൾ വൃത്തിയുള്ളതും, വായു സഞ്ചാരമുള്ളതും, എലി ശല്യമില്ലാത്തതുമായിരിക്കണം. മറ്റ് അന്യപദാർത്ഥങ്ങൾ കൂടിക്കലരാതിരിക്കാൻ വേണ്ട മുൻകരുതലുകൾ എടുത്തിരിക്കണം.
5. നിലത്തുനിന്നുള്ള ഇൗർപ്പബാധ തടയുന്നതിനായി ധാന്യചാക്കുകൾ പോളിത്തിൻ ഷീറ്റോ, പനമ്പായയോ, മരച്ചട്ടകൾക്കോ മുകളിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
6. ഉച്ചക്കഞ്ഞിക്കായി നൽകുന്ന ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയെയും അളവിനെയും കുറിച്ച് അതാത് സ്കൂളുകളിലെ അധ്യാപക രക്ഷകർത്താ സംഘടനകൾ ശ്രദ്ധയും നിരീക്ഷണവും നടത്തേണ്ടതാണ്.



7. എലികാഷ്ഠം, രോമം മുതലായവ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിൽ കലരാതിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ആയത് മായം ചേർക്കൽ നിരോധന നിയമപ്രകാരം ശിക്ഷാർഹമാണെന്ന് ഓർക്കുക. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളല്ലാത്ത, മറ്റ് വസ്തുക്കളിൽനിന്ന് മാറ്റി വേണം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ സൂക്ഷിക്കാൻ.
8. നിശ്ചിത പരിധിവരെ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിൽ ഉണ്ടാകാവുന്ന ബാഹ്യ വസ്തുക്കൾ (കല്ല്, പൊടി, ചെടിയുടെ ഭാഗങ്ങൾ മുതലായവ) പാചകം ചെയ്യുന്നതിനു മുമ്പായി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്.
9. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിൽ കീടബാധയേറ്റാൽ അത് നിയന്ത്രിക്കുവാൻ ഫ്യൂമിഗേഷൻ (Fumigation) അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ആയതിലേക്കായി നിരവധി സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സേവനം ഇപ്പോൾ ലഭ്യമാണ്.
10. ഓരോ സ്കൂളിലും ഉച്ചക്കഞ്ഞി പാചകം ചെയ്യുന്നത് വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ള പരിസരങ്ങളിലും, അവ തയ്യാറാക്കുന്ന വ്യക്തികൾ പകർച്ച വ്യാധികളില്ലാത്തവരും ശുചിത്വം പാലിക്കുന്നവരുമായിരിക്കണം.
11. ഉച്ചക്കഞ്ഞി വിതരണത്തിനായി ലഭിച്ച ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് എന്തെങ്കിലും പരാതിയുണ്ടെങ്കിൽ അവയുടെ നിജസ്ഥിതി ബോധ്യപ്പെട്ട് ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങൾ ലഭിച്ച മാവേലി ഷോപ്പ് മാനേജരെയോ/അതാത് താലൂക്ക് അസിസ്റ്റന്റ് മാനേജരെയോ ബോധ്യപ്പെടേണ്ടതും, നടപടി 15 ദിവസത്തിനകം ഉണ്ടായില്ലെങ്കിൽ നേരിട്ട് കോർപ്പറേഷന്റെ റീജിയണൽ മാനേജരെ അറിയിക്കേണ്ടതുമാണ്.

കൊച്ചി

മാനേജർ (ക്യാളിറ്റി കൺട്രോൾ )

പരാതികൾ അയക്കേണ്ട വിലാസം

മാനേജർ (ക്യാളിറ്റി കൺട്രോൾ)  
കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് സിവിൽ സപ്ലൈസ് കോർപ്പറേഷൻ,  
മാവേലി ഭവൻ, ഗാന്ധിനഗർ, കൊച്ചി -20

“കേരളത്തിലെ വിദ്യാലയങ്ങളിൽ പഠിക്കുന്ന ലക്ഷക്കണക്കിന് ബാലികാബാലന്മാർക്ക് ഉച്ചഭക്ഷണം നൽകുന്ന കർമ്മം സ്വന്തം കുടുംബാംഗങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷണം നൽകുന്ന അതേ മനസ്സോടെ നിർവ്വഹിച്ച് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റിന്റെ ഈ പദ്ധതിയെ ഭാരതത്തിനാകെ മാതൃക ആക്കാനുള്ള ശ്രമത്തിൽ നിങ്ങളിൽ ഓരോരുത്തരുടെയും സഹകരണം അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.”