

ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಯೋಜನೆ

ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಯೋಜನೆಯು (Mid Day Meal-(MDM) scheme) ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪೂರ್ವ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಶಾಲಾ ವಯಸ್ಸಿನ ಮಕ್ಕಳ ನಡುವಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಕೊರತೆಯ ಅಂತರವನ್ನು ನೀಗಿಸುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಒಂದು ಉಪಕ್ರಮವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು 'ಶಾಲಾ ದಾಖಲಾತಿ, ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆ, ಹಾಗೂ ಹಾಜರಾತಿಹೆಚ್ಚಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಕಾರಾತ್ಮಕ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವಂತೆ ಜೊತೆಗೆ ಮಕ್ಕಳ ಪೋಷಕಾಂಶ ಮಟ್ಟವನ್ನು (MHRD ಜಾಲತಾಣ)ಸುಧಾರಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಲಾಯಿತು.

2001 ರಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಯೋಜನೆಯನ್ನು (ಎಂಡಿಎಂ) ಬೇಯಿಸಿದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಟದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಯಿತು. 'ಹೊಸ ಯೋಜನೆಯಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಸರ್ಕಾರಿ ಮತ್ತು ಸರ್ಕಾರಿ ಅನುದಾನಿತ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಮಗುವಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ 300 ಕ್ಯಾಲೊರಿಗಳಷ್ಟು ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು 8ರಿಂದ 12 ಗ್ರಾಂ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಉಟ ನೀಡಬೇಕು' (MHRD ಜಾಲತಾಣ) ಎಂದು ತೀರ್ಮಾನವಾಯಿತು. ಈ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಜುಲೈ 2006ರಲ್ಲಿ 450 ಕ್ಯಾಲೊರಿ ಮತ್ತು 12 ಗ್ರಾಂ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗೆ ಏರಿಸಲಾಯಿತು. ಅಜೀಂ ಪ್ರೇಮ್‌ಜಿ ಫೌಂಡೇಷನ್‌ನ ಶ್ರೀ ಎಲ್. ರಾಮನಾಥ್ ಅವರು ಲರ್ನಿಂಗ್ ಕರ್ವ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಮಾತನಾಡುತ್ತಾ, ಎಂಡಿಎಂ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ತೊಡಕಾಗದಂತೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರವು ಕೈಗೊಂಡ ಕೆಲವು ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ವಿವರ ನೀಡಿದರು. ಈ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ (ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ ) ಅಜೀಂ ಪ್ರೇಮ್‌ಜಿ ಫೌಂಡೇಷನ್ (ಎಪಿಎಫ್) ಜೊತೆ ಪಾಲುದಾರಿಕೆ ಹೊಂದಿದೆ.

ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಗೋಧಿಯಂತಹ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಭಾರತ ಆಹಾರ ನಿಗಮ (ಎಫ್‌ಸಿಐ)ವು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರಗಳಿಗೆ ಸಬ್ಸಿಡಿ ದರದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಜೊತೆಗೆ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದ ಬೇಳೆ, ತರಕಾರಿಗಳು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನೂ ಪೂರೈಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ. ಸರ್ಕಾರವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಸ್ಥಳೀಯ ಪಂಚಾಯಿತಿಗಳು ಮತ್ತು ರೈತರು ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಉಟದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಕಾರ್ಯವೈಖರಿ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ರೂಪಿತವಾಗಿದೆ. ನೋಂದಣಿ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಪ್ರತಿ ಶಾಲೆಗೆ ಒಬ್ಬ ಸಹಾಯಕರಿರುವ, ಒಬ್ಬ ಮುಖ್ಯ ಅಡುಗೆಯವರು ಇರುತ್ತಾರೆ. ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ರವಾನೆ ಮಾಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವ ಉಸ್ತುವಾರಿಯಿರುವ ಸರ್ಕಾರಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು ಪೂರೈಕೆ ಪಟ್ಟಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ, ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಕಬ್ಬಿಣ ಹಾಗೂ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಂತೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣದ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕರ (ಎಡಿಪಿಐ) ತಂಡದೊಂದಿಗೆ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು ಎಂಡಿಎಂ

ಯೋಜನೆಯನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಶಿಕ್ಷಣ ವಲಯದ ಎಲ್ಲ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಈ ಉಪಕ್ರಮದ ಬೆಂಬಲಿಕ್ಕಿದ್ದಾರೆ.

ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಯೋಜನೆಯು ಸುರಕ್ಷತೆ, ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಮತ್ತು ರುಚಿ ಎಂಬ ಮೂರು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಮೂಲಕ ಪೋಷಕಾಂಶ ಪೂರೈಕೆಯ ಕೆಲಸವನ್ನು ಸರ್ಕಾರವು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಸರ್ಕಾರವು ಈಗ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಯೋಜನೆಯ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಂಶದ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಹರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅಪಘಾತಗಳು ನಡೆಯುವುದೇ ಇಲ್ಲ ಎಲ್ಲ ಎಂದಲ್ಲ, ಹಾಗೆಯೇ ಕಳಪೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಗುಣಮಟ್ಟದಿಂದ ದುರ್ಘಟನೆಗಳು ಕೂಡ ಉಂಟಾಗಬಹುದು.

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯವೊಂದರಲ್ಲೇ 48,000 ಶಾಲಾ ಅಡಿಗಮನೆಗಳಿರುವುದನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿದರೆ ಇದನ್ನು ನಿಭಾಯಿಸುವುದು ನಿಜಕ್ಕೂ ದೊಡ್ಡ ಕಾರ್ಯವೇ ಸರಿ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ದುರ್ಘಟನೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಬಹುಮುಖ ವಿಧಾನಕ್ರಮವಾಗಿರಬೇಕು. ಆದ್ದರಿಂದ, ಇಪ್ಪತ್ತು ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಯಥಾಸ್ಥಿತಿ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪರಿಶೀಲನಾ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ನಡೆಸಲಾಯಿತು. ಇಲ್ಲಿ ಅವಧಿ ಮೀರಿದ ವಸ್ತುಗಳು, ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಟಿರುವುದು, ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯವಿಲ್ಲದಿರುವುದು, ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗಳಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಬಡಿಸುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಲೋಪಗಳು ಕಂಡುಬಂದವು.

ಆಗ ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ ಮತ್ತು ಅಜೀಂ ಪ್ರೇಮ್‌ಜಿ ಫೌಂಡೇಷನ್‌ನ ಜಂಟಿ ತಂಡವು ಪ್ರಮಾಣೀಕೃತ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಚಾಕಚಕ್ಯತೆಯ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ನಿಯಮಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಒತ್ತಿ ಹೇಳಿತು. ದುರ್ಘಟನೆಗಳು ಸಂಭವಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರುವ ಅಡುಗೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಬಡಿಸುವ ಈ ಎರಡು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ವಿಶೇಷ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ನೀಡಲಾಯಿತು. ದುರ್ಘಟನೆ ತಡೆಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರಿಗೂ ಸ್ಪಷ್ಟ ನಿಗದಿತ ಪಾತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಜವಾಬ್ದಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಕೆಲವು ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು (ಎಸ್‌ಒಪಿ) ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ರೂಪಿಸಲಾಯಿತು. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪಾತ್ರಗಳೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಮಾಣಿತ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಪರಿಶೀಲನಾ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಯಿತು. ಅಡುಗೆಯವರು ಮತ್ತು ಇತರ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳಿಗೆ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ನೀಡುವ ಪೋಸ್ಟರ್‌ಗಳು (ಹೆಚ್ಚು ಚಿತ್ರಗಳು, ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ ಪದಗಳ) ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳ ಕುರಿತು 13 ನಿಮಿಷಗಳ ಚಲನಚಿತ್ರವನ್ನು ತರಬೇತಿ ಸಂಪನ್ಮೂಲವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಯಿತು.

ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮಾನದಂಡಗಳ ಕೊರತೆಯಿರುವ ಈ ಎರಡನೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಕೂಡ ಗಮನ ಹರಿಸಲಾಯಿತು. ಅಡುಗೆಮಾಡುವುದು , ಶುಚಿಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಎಲ್ಲ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಯಿತು. ವಸ್ತುಶೇಖರಣೆ ಅಂಶದಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ, 'ಮೊದಲು ಬಂದದ್ದು ಮೊದಲು ಬಳಕೆ' (First In First Out (FIFO) ಅಥವಾ 'ಮೊದಲು ಕಾಲಾವಧಿ ಅಂತ್ಯವಾಗುವುದರ ಮೊದಲ ಬಳಕೆ' ಗೆ (First Expiry First Out (FEFO) ಕಾರ್ಯರೂಪವನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಯಿತು.

ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದು ನಿಯಮವನ್ನು ರೂಪಿಸಲಾಯಿತು, ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಬಳಕೆಗೆ ಮುನ್ನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸುವುದು. ಸರಬರಾಜಾಗುವ ದೊಡ್ಡ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳ ಹಾಲಿನವುಡಿಯನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ತೆರೆದ ನಂತರ ಫಂಗಸ್ ಸೇರುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ಗಾಳಿಯಾಡದ ಕಂಟೇನರುಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸುವುದು. ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಅಡುಗೆಮನೆಯನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವುದು. ಕಪಾಟುಗಳನ್ನು ಖಾಲಿ ಮಾಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಶುಚಿಮಾಡಿ ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕಾಲಾವಧಿಯ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಬದಲಿಸಿಡುವುದು. ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕಾಗಿ ಕೈಕವಚಗಳು ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳನ್ನು ಧರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಕಂಟೇನರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಪರೀಕ್ಷಾ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುವುದು. ಇವೆಲ್ಲಾ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬೇಕಾದ ಇತರ ಕೆಲವು ಕ್ರಮಗಳಾಗಿವೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ, ನೋಡಲ್ ಶಿಕ್ಷಕರ ನೆರವಿನಿಂದ ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು ಎಲ್ಲವೂ ಸರಿಯಾಗಿ ಪಾಲನೆಯಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಎಂಡಿಎಂ ತಂಡದ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ಕರ್ನಾಟಕದ ಎಲ್ಲಾ ಎಂಡಿಎಂ ಅಡುಗೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ. 100ರಷ್ಟು ಇದು ಪರಿಪಾಲನೆಯಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಾಗೂ ಯಾವುದೇ ದುರ್ಘಟನೆಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು ನೆರವು ನೀಡುತ್ತಾರೆ.

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರವು ಈ ಕಾರ್ಯ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಭಾಗಗಳಿಗೆ ನಿರ್ಧರಿಸುವ ಮೊದಲು ಮಂಡ್ಯ ಮತ್ತು ಕೋಲಾರ, ಈ ಎರಡು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಅನುವಾದ : ಹೇಮಾದೇವಿ ಬಿ.ಎನ್

ಪರಿಶೀಲನೆ : ಚಂದ್ರಶೇಖರ್ ಮಂಡೆಕೋಲು