

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा  
राष्ट्रीय प्रारूप, २०८१

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



## Contents

१. परिचय .....	5
२. दिवा खाजाको पृष्ठभूमि.....	5
३. नीतिगत व्यवस्था.....	6
४. प्रारूपको उद्देश्य र औचित्य.....	8
४.१ उद्देश्य.....	8
७. स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा दीवा खाजासँग सम्बन्धित असल अभ्यासहरू.....	11
७.१ अन्तर्राष्ट्रिय अभ्यास .....	11
७.२ राष्ट्रिय अभ्यास.....	12
८. स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय पोषणयुक्त दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचना .....	13
९. स्थानीय उत्पादन प्रबर्द्धन.....	15
९.१ विद्यालयमा खाद्य वस्तु उत्पादन.....	16
१०. पूर्वाधार भण्डारण र विद्यालय दिवा खाजा तयारी.....	16
११. विद्यालयको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता.....	16
११.१ दिवा खाजाको मापदण्ड र खाद्य सामग्री.....	17
११.१ सुरक्षित भण्डारण सहितको दिवा खाजा भण्डारण तथा भान्छाघर.....	18
१२. जलवायु परिवर्तन र अनुकूलन.....	18
१३. सरसफाइ तथा फोहोर व्यवस्थापन.....	19
१४. विभिन्न निकायको भूमिका .....	20
१४.१ शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय.....	20
१४.२ शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र.....	21
१४.३ कृषि तथा पशुपञ्चिका विकास मन्त्रालय.....	22
१४.४ स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय.....	23
१४.५ सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय.....	24
१४.६ उद्दोग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय.....	24
१४.७ खाद्य प्रविधी तथा गुण नियन्त्रण विभाग .....	25

१४.८ प्रदेशका सम्बन्धित मन्त्रालय.....	25
१४.९ स्थानीय तह .....	25
१४.१० विद्यालय.....	26
१४.११ समुदाय.....	26
१५ समन्वय र सहकार्य.....	26
१६ लागत साझेदारी.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
१७ स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापनमा सुशासन .....	27
१८ सचेतना.....	27
१९ अनुगमन तथा मूल्याङ्कन .....	28
२०. स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित समस्या र चुनौति .....	29
२१ सन्दर्भ सामग्री .....	30
२२ अनुसुची .....	30

## १- परिचय

स्वस्थ शरीर र उपयुक्त पोषण सहितको भोक रहित वातावरण बालबालिकाको सिकाइका निम्ति आधारभूत सर्त भएको विषयलाई दृष्टिगत गरी नेपाल सरकारले विश्वखाद्य कार्यक्रमको सहयोगमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रारम्भ गरेको हो। यो कार्यक्रमको कार्यान्वयन पछि बालबालिकाको शिक्षा, स्वास्थ्य, पोषण र सामाजिक सुरक्षाका क्षेत्रमा महत्त्वपूर्ण उपलब्धिहरू हासिल भएको अध्ययनले देखाएको छ। विद्यालय उमेरका बालबालिकालाई पोषणको दृष्टिकोणले हेर्दा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले अत्यन्त महत्त्व राख्छ। अभ्यास र प्रयोगमा रहेको विद्यालय दिवा खाजाका लागि भएको लागत लाभ विश्लेषणले दिवा खाजामा भएको प्रत्येक १ डलरको लगानीले ५ डलरभन्दा बढी प्रतिफल प्राप्त हुने गरेको विभिन्न अध्ययनले देखाएका छन्। यसले बालबालिकाको शिक्षामा पहुँच र निरन्तरताका साथै सिकाइको स्तर समेत बढाउँदै सबल र स्वस्थ मानव पुँजी मार्फत राष्ट्रको समग्र विकासमा सहयोग पुऱ्याउँदछ।

## २- दिवा खाजाको पृष्ठभूमि

विगत पाँच दशकदेखि शिक्षण सिकाइमा बालबालिकाको सहभागिता वृद्धि र सिकाइस्तर सुधार गरी गुणस्तरीय आधारभूत शिक्षामा समतामूलक पहुँच बढाउने उद्देश्यका साथ सुरु भएको विद्यालय दिवाखाजा कार्यक्रम बालबालिकाको स्वास्थ्य र पोषण स्थिति सुधार गर्ने लक्ष्यसम्म आइपुगेको अवस्था छ। नेपालमा विद्यालय दिवा खाजा खुवाउने कार्य सन् १९६७ अगष्ट ३० देखि शुरु भएको हो। सुरुमा यो कार्यक्रम ३७ जिल्ला भित्रका सुविधाविहीन सामुदायिक विद्यालयबाट सुरु गरेको पाइन्छ। यसले बालबालिकाको विद्यालयमा 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 योजना भित्र समावेश भएको दिवा खाजा कार्यक्रम सन् २०१३।१४ देखि सञ्चालनमा रहेको विद्यालय क्षेत्र विकास कार्यक्रमको महत्त्वपूर्ण अवयवको रूपमा स्थापित हुँदै आर्थिक वर्ष २०७६।७७ बाट प्रारम्भिक बालविकास देखि कक्षा ५ सम्मका सबै सामुदायिक विद्यालयमा अध्ययन गर्ने बालबालिकाका लागि व्यवस्था भएको छ।

अबका दिनमा दिवा खाजाले भोक मेटाउने मात्र नभएर पोषण संवेदनशील कार्यक्रमको रूपमा अगाडि बढ्नुपर्ने देखिन्छ साथै दिवा खाजाको उचित व्यवस्थापन र प्रबन्धले बालबालिकाको आहारमा बृहत् तथा सूक्ष्म पोषक तत्वहरूको पर्याप्ततालाई सुनिश्चित गरिनुपर्छ । विद्यालय उमेरका बालबालिका लागि उमेरअनुसार दैनिक रूपमा तोकिएको मात्रामा ऊर्जा, प्रोटीन, खनिज र भिटामिनको आवश्यक पर्छ जसले शरीर र मतिष्कको समग्र विकासका लागि आवश्यक पर्छ । तसर्थ दिवा खाजाले दैनिक रूपमा ३० प्रतिशत ऊर्जा सहित अन्य बृहत् र सूक्ष्म पोषक तत्वहरूको प्राप्तिका लागि विभिन्न प्रकारका खाद्य समूहहरू (कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, भिटामिन तथा खनिजहरू) सहितको सन्तुलित भोजन खाजाको रूपमा प्राप्त गर्नु बालबालिकाको अधिकारको रूपमा रहेको छ । यसका लागि दिवा खजामा स्थानीय उत्पादनमा आधारित कृषि उपजको उपयोग बढाएर विद्यालय र कृषि उत्पादनका बीच सम्बन्ध स्थापित गर्दै कृषि प्रतिफल बढाउने र स्थानीय आर्थिक बजार विस्तार गर्नु आजको मुख्य आवश्यकता देखिएको छ । दिवा खाजाका लागि आवश्यक पर्ने खाद्यान्न सामग्रीहरू स्थानीय उत्पादनमा आधारित किसानबाट नै खरिद गर्दा समुदायको अर्थतन्त्रमा नगद प्रवाह गर्छ । यसबाट सानो स्तरमा गरिने कृषि प्रणालीलाई ठुलो सहयोग पुग्दछ ।

### ३ नीतिगत व्यवस्था

नेपालको संविधानको धारा २६ मा खाद्य सुरक्षा तथा खाद्य सम्प्रभुतालाई नागरिकको मौलिक हकका रूपमा लिइएको छ । खाद्य वस्तुको अभावमा जीवन जोखिममा पर्ने अवस्थाबाट सुरक्षित हुने हक हुने व्यवस्था पनि संविधानले गरेको छ । धारा ५९ मा कृषि क्षेत्रमा लगानी अभिवृद्धि गर्दै खाद्य सम्प्रभुताको मान्यता अनुसार जलवायु र माटो अनुकूलको खाद्यान्न उत्पादन प्रोत्साहन गरी खाद्यान्नको दिगो उत्पादन, आपूर्ति, सचय, सुरक्षा र प्रभावकारी वितरण गर्ने नीति लिइएको छ ।

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

छ। स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन २०७४ ले आफ्ना क्षेत्राधिकार भित्रका आधारभूत पोषणसम्बन्धी नीति, कानून र मापदण्ड बनाएर योजनाको कार्यान्वयन गर्ने व्यवस्था गरेको छ। नेपाल सरकारले राष्ट्रिय पोषण रणनीति, २०७७ स्वीकृत गरि कार्यान्वयन मा ल्याएको 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 ।

हाल कार्यान्वयनमा रहेको विद्यालय शिक्षा क्षेत्र योजना (School Education Sector Plan-SESP) ले स्थानीय उत्पादनमा आधारित पौष्टिक तथा स्वस्थकर विद्यालय दिवा खाजाको प्रबन्धबाट स्वास्थ्य तथा पोषणको अवस्थामा सुधार गरिने र यस कार्यक्रमबाट विद्यार्थीलाई विद्यालयमा झिकाउने, टिकाउने र सिकाउने जस्ता उपलब्धि हासिल गर्ने उल्लेख गरेको छ। यस योजनाले पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा, स्वच्छ खानेपानी सहितको सरसफाइ, स्वास्थ्य तथा स्वच्छताका कार्यक्रम सञ्चालन गरिने लक्ष्य राखेको 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। १६औं 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 पोषण सम्बन्धी क्षेत्रगत कार्यक्रमलाई अभियानको रूपमा सञ्चालन गरी स्थानीय तहको शासकीय अभ्यासलाई पोषणमैत्री बनाउने ध्येय लिएको छ।

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

## ४. प्रारूपको उद्देश्य र औचित्य

### ४.१ उद्देश्य

१. विद्यालय तहमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजाको प्रबन्धलाई व्यवस्थित गर्न मार्गदर्शन गर्नु,
२. विद्यालयका बालबालिकालाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित स्वस्थकर तथा पौष्टिक खाजा सुनिश्चितताका लागि नीतिगत आधार तय गर्नुका साथै बालबालिकाको स्वास्थ्यका लागि पोषणयुक्त स्वस्थ खाना खानेबानी एवम् दैनिक व्यवहारका जीवन उपयोगी सिप विकासमा सहयोग पुऱ्याउनु,
३. स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजाको प्रबन्ध मार्फत राष्ट्रिय पाठ्यक्रममा निर्धारित सक्षमता प्राप्तिमा एक शसक्त साधनको रूपमा उपयोग गर्नु,
४. स्वास्थ्य र पोषणयुक्त खानाको माध्यमबाट बालबालिका र तिनका भावी सन्ततिमा पर्न जाने कुपोषणका असरलाई न्यूनीकरण गर्ने कार्यमा योगदान गर्न स्थानीय तहलाई कार्यक्रमको कार्यन्वयनमा विशेष भूमिकासहित त्यस तहका शिक्षा, स्वास्थ्य, कृषिलगायतका शाखाहरूबीच समन्वयात्मक र संयुक्त योजना तथा कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने आधारशिला तयार गर्नु,
३. स्थानीय कृषि उत्पादनलाई प्रोत्साहन गरि किसानहरूको जीवनस्तर उकास्नु, दिवा खजालाई स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित बनाई जन्कफुडको प्रयोगलाई हटाउदै स्थानीय कृषि अर्थतन्त्रलाई प्रोत्साहित गर्न मार्गदर्शन गर्नु,
४. स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई कृषि, स्वास्थ्य, शिक्षा, आपूर्ति, उद्योग, वाणिज्य तथा सहकारीसहितको एकीकृत प्रणालीको विकास गर्नु ।

### ४.२ औचित्य

नेपालमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि (शिक्षा क्षेत्रको ८ अरब भन्दा बढी लगानी) तथा स्वास्थ्य तथा पोषणका अन्य कार्यक्रम (स्वास्थ्य क्षेत्रको पनि लगानी) रहेको सन्दर्भमा नेपालमा व्यवस्था गरिएको दिवा खाजाका लागि एकीकृत प्रणाली मार्फत बालबालिकालाई स्वास्थ्य र पोषणका साथै शैक्षिक उपलब्धि हासिल गर्न सक्षम बनाउन आवश्यक भएको छ । साथै विद्यालय शिक्षा क्षेत्र योजना सन् २०२१-२०३०ले विद्यालय दिवा



खाजाकार्यक्रमलाई बालबालिकाको अधिकारको रूपमा स्थापित हुने गरी कानुनी संरचनाको तथा शासकीय प्रवन्ध सुदृढीकरण गर्ने उद्देश्य राखेको छ। दिवा खाजा कार्यक्रमले खाद्य आपूर्ति शृङ्खलालाई शिक्षण सिकाईको अभिन्न अङ्गका रूपमा लिई स्थानीय तह र विशेष रूपले विद्यालयका शिक्षकहरू र कर्मचारीका साथै अन्य सरोकारवालाहरूको क्षमता विकास गर्न क्षेत्रगत तालिम केन्द्र र संस्थाहरूलाई एकीकृत रूपमा काम गर्न मार्ग प्रशस्त गर्ने कार्यढाँचाको आवश्यकता रहेको सन्दर्भमा प्रारूपले स्थानीय कृषकको उत्पादन वृद्धि, विद्यालयमा यसको खपत, खाद्य प्रशोधन र ढुवानी लगायतका विषयमा सहकारी र निजी क्षेत्रको संलग्नता वृद्धि गर्न, खाद्य बन्दोबस्ती, खाना पकाउने लगायतका काममा न्यून र मध्यमस्तरको सीप भएका विशेष गरी महिला र युवाहरूका लागि रोजगारीका अवसर सिर्जना गर्ने कार्यमा महत्त्वपूर्ण भूमिका खेल्ने देखिन्छ।

## ५. प्रारूप विकासका सिद्धान्त / मान्यता

### १. सान्दर्भिकता र उपयोगिता

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 भई सिकाइ उपलब्धिमा सुधार र दक्ष मानव पुँजी निर्माणमा सहयोग गरेको पाइएको छ। अबका दिनमा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले भोक मेटाउने मात्र नभई दिवा खाजामा स्थानीय खाद्य वस्तु उत्पादन, उपयोग, आपूर्ति एवम् यसको गुणस्तर कायम, दिवा खाजाका लागि आवश्यक सामग्री भण्डारण तथा उपयोगमा स्वच्छता र पोषण संवेदनशीलताका साथै दिवा खाजाबाट सृजना हुने फोहोरको दिगो व्यवस्थापनमा ध्यान दिन पुऱ्याउन सकेमा वातावरण प्रदुषण कम हुन गई वातावरणीय न्याय सुनिश्चित हुन्छ। दिवा खाजामा स्थानीय खाद्य वस्तु उपयोग गर्दा रैथाने बाली प्रवर्धन गर्नुपर्ने र यसबाट जलवायु परिवर्तन र अनुकूलनका क्षेत्रमा समेत योगदान पुग्ने भएकाले यस कार्यक्रमको क्षेत्र वृहत हुदै गएको छ। अतः यस प्रारूपले विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित मन्त्रालय तथा निकायहरूका नीति तथा कार्यक्रममा सामन्जस्यता ल्याई एक सुदृढ एकीकृत प्रणाली स्थापनामा सहजीकरण गर्ने

र उक्त प्रणालीको निरन्तरताका लागि मार्ग प्रशस्त गर्नुका साथै स्थानीय स्तरमा आर्थिक विकास र रोजगारी सिर्जनामा टेवा पुऱ्याउने मान्यता रहेको छ।

## २. समन्वय र साझेदारी

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजा कार्यक्रम बहुक्षेत्रीय एवम् बहुविधागत विषय भएको सन्दर्भमा यस कार्यक्रमको सफल र प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि तीनै तहका सरकारका विषयगत मन्त्रालय र यससँग सम्बन्धित निकायका साथै विभिन्न विकास साझेदारहरुबिच कार्यगत रूपमा समन्वय र सहकार्यका लागि आधार तयार गर्न जरुरी छ। विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनको प्रयोगका लागि कृषक, बजार व्यवस्थापक, गुणस्तर कायम गर्ने निकाय, निजी क्षेत्र तथा विकास साझेदारले लागत साझेदारीमा जोड दिन प्रारूप सहयोगी हुने देखिन्छ।

## ३. प्रतिबद्धता र उत्तरदायित्व

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारी कार्यान्वयन गर्ने विषय प्रत्यक्ष रूपमा विद्यालयसँग सम्बन्धित रहेको भए ता पनि यस कार्यक्रमका लागि सम्बन्धित सबै सरोकारवाला मन्त्रालय, तहगत सरकार र निकायले प्रतिबद्धता जनाई आआफ्नो जिम्मेवारी पूरा गर्नुपर्ने देखिन्छ। तसर्थ यस कार्यक्रमसँग सम्बन्धित मन्त्रालय, तहगत सरकार र निकायले यस कार्यक्रमको कार्यक्रमगत तथा सामुहिक रूपमा नियमित अनुगमन र मूल्याङ्कन गर्दै कार्यक्रम कार्यान्वयनमा सुधार गर्दै जान प्रारूपले सहयोग गर्ने देखिन्छ।

## ४. सिकाइ र अनुकूलता

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजा कार्यक्रमका सम्बन्धमा विगतदेखि कार्यक्रम कार्यान्वयनका क्रममा गरिएका अनुकरणीय कार्य एक विद्यालय वा स्थानीय तहमा गरिएको असल अभ्यासलाई अर्को विद्यालय वा स्थानीय तहले आफ्नो परिवेशअनुकूल बनाउन यस प्रारूपले सहजीकरण गर्ने देखिन्छ।

## ६. प्रारूप विकास प्रक्रिया

शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको आर्थिक वर्ष २०८१/ ८२ को स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रममा स्थानीय उत्पादनमा आधारित (Home grown School feeding) पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप विकासका समावेश भएको छ। यस कार्यका लागि राष्ट्रिय

योजना आयोग सहित अन्तरमन्त्रालय स्तरीय एक समित गठन गरियो । समितिमा सम्बन्धित क्षेत्रका विज्ञ तथा विश्व खाद्य सङ्गठनका प्रतिनिधिलाई आमन्त्रण गरिएको थियो । समितिको पहिलो बैठकले प्रारूपको मस्यौदा लेखन समूह गठन गरेको थियो । समूहले विकास गरेको प्रारूपमाथि समितिले पटक पटक सुझाव एवम् पृष्ठपोषण दिएको थियो । विभिन्न मितिमा आयोजित कार्यशालामार्फत प्रारूपको मस्यौदामा सरोकारवालाहरुको राय सुझाव समावेश गरी मस्यौदालाई अन्तिम रूप दिई स्वीकृतिका लागि पेस गरिएको र पेस भएको प्रारूप शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयबाट स्वीकृत गरी कार्यान्वयनमा लगिएको ।

## ७. स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा दिवा खाजासँग सम्बन्धित असल अभ्यास

### ७.१ अन्तर्राष्ट्रिय अभ्यास

छिमेकी मुलुक भारतको आन्ध्र प्रदेशमा समुदाय र राज्य सरकारको लागत साझेदारीमा विद्यालयको दिवा खायामा स्थानीय उत्पादन समावेश गरिएको देखिन्छ । स्थानीय उत्पादन प्रयोग गरेपश्चात् कम वजन भएका बालाबालिकाको वजन वृद्धि भएको तथा स्थानीय समुदाय र राज्य सरकारको लागत साझेदारीमा सञ्चालित कार्यक्रमले गुणस्तरीय दिवा खाजाका व्यवस्था गरेको, विद्यार्थीको पोषण र स्वास्थ्यको अवस्था सुधार गरेको, सिकाइ उपलब्धि सुधार गरेको तथा समुदायमा विभिन्न धर्मावालम्बी र जातजाती बिच सामाजिक सदभाव तथा शहिष्णुता कायम गरेको पाइएको छ । यसको अलावा उक्त कार्यक्रमले समुदायमा भेदभाव तथा छुवाछुत कम गरी सामाजिक सदभाव वृद्धि गर्न पनि सहयोग पुर्याएको 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, स्थानीय स्तरमा कृषिमा आधारित जैविक विवधता कायम गरेको र साना किसान विपेश गरी महिला किसानमार्फत दिवा खाजाका लागि आवश्यक पर्ने सामग्री खरिद गरी विद्यालयमा खाजा खुवाउदा स्थानीय आय र रोजगारी प्रवर्द्धन गरेको र यसबाट स्थानीय क्षेत्रको आर्थिक विकास भएको पाइएको छ । कार्यक्रमले दिवा

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

## ७.२ राष्ट्रिय अभ्यास

नेपालमा विभिन्न ढाँचामा सञ्चालन गरिएको विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले बालबालिकाको पोषण अवस्थामा सुधार भएको तथा संज्ञानात्मक क्षमता वृद्धि भई सिकाइमा सुधार भएको विभिन्न अध्ययनले देखाएका छन्। स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले बालबालिकाको मनोवैज्ञानिक विकास भएको, कृषि उत्पादनमा वृद्धि भई खाद्य सुरक्षा र आपूर्ति श्रृंखलाको स्थितिमा सुधार भएको, स्थानीय स्तरमा संस्थागत क्षमता वृद्धि भएको तथा आर्थिक विकास भएको पाइएको छ। यसको अलावा स्थानीय स्तरमा

समुदायले कार्यक्रमको अपनत्व तथा जवाफदेहिता बहन गरेको पाइएको छ। नुवाकोट जिल्लाका विभिन्न स्थानीय तहले प्रशोधित तयारी खाजा निषेध गरी स्थानीय कृषक, स्थानीय बजार तथा सहकारीमा उपलब्ध खाद्य वस्तु प्रयोग गरी खाजा तयार गरिएको पाइएको छ। सडक तथा बजार विकास नभएका स्थानमा बाह्य बजार जस्तै जिल्ला सदरमुकामको बजार तथा जिल्ला बहिरका 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 र 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 विद्यालयहरूमा व्यवस्था गरेको विद्यालय स्वास्थ्य नर्स कार्यक्रमबाट स्वास्थ्य तथा पोषणयुक्त खाजा व्यवस्थापनमा थप सहजता भएको पाइएको छ।

## ८ स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय पोषणयुक्त दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचना

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई क्षेत्रगत मन्त्रालय र निकायको समन्वयमा सञ्चालन गर्नका लागि देहायबमोजिमको संरचनाको व्यवस्था गर्न सकिने छ। विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७ ले व्यवस्था गरेका विभिन्न समितिहरूले पनि स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका सम्बन्धमा आवश्यक निर्णय लिन सक्ने छन्।

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा सल्लाहकार समितिमा शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय, राष्ट्रिय योजना आयोग, कृषि तथा पशुपक्षी 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 साझेदारहरूलाई समावेश गर्न सकिने छ। शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयका मन्त्रीको अध्यक्षतामा राष्ट्रिय योजना आयोगका सदस्य, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयका सचिव, स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालयका सचिव, सङ्घीय मामला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालयका सचिव, अर्थ मन्त्रालयका सचिव, खानेपानी मन्त्रालयका सचिव, महिला बालबालिका तथा जेष्ठ नागरिक मन्त्रालयका सचिव, शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयका सचिव, विश्व खाद्य कार्यक्रमका परियोजना निर्देशक, सदस्य तथा शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रका महानिर्देशक सदस्य सचिव रहने गरी विद्यालय दिवा खाजा सञ्चालन राष्ट्रिय निर्देशक समिति रहने व्यवस्था छ। यहि समितिलाई नै स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा सल्लाहकार समितिको कार्यमा सम्मिलित गराउन सकिने छ।

### २. निर्देशक समिति

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन, तथा कार्यान्वयन, सन्वय र अनुगमनका लागि शिक्षा तथा मानवस्रोत 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 सङ्घसस्थालाई समावेश गर्न सकिने छ ।

### ३. प्रदेशस्तरीय समिति

प्रदेशभिन्न स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम प्रभावकारी रूपमा सञ्चालन गर्न कार्यक्रम सञ्चालनमा सहजीकरण गरी प्रभावकारिता अभिवृद्धि गर्न आवश्यकताअनुसार प्रदेश सरकारले शिक्षा विषय हेर्ने मन्त्रीको संयोजकत्वमा कृषि र स्वास्थ्य विषय क्षेत्र लगायतका मन्त्रालय , शिक्षा विकास निर्देशनालय, शिक्षा तालिम केन्द्र, विश्व खाद्य कार्यक्रम मातहतका प्रदेश मुकाममा रहेको कार्यालय सहितको दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन तथा सहजीकरण समिति गठन गर्न सक्ने छ ।

### ५. 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 जन स्वास्थ्य कार्यालय सम्मिलित समिति गठन गर्न सकिने छ ।

### ६. स्थानीय तहका समिति

पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन, समन्वय, अनुगमन र प्रतिवेदन लागि अनुसूची-१ मा सामुदायिक विद्यालयमा विद्यालय दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६ ले व्यवस्था गरेको स्थानीय तहको कार्यक्रम कार्यान्वयन संयन्त्रलाई परिचालन गर्न सकिने छ । संयन्त्रले बहुक्षेत्रीय पोषण योजना तेस्रो २०८१/२०८२-२०८७/२०८८ ले व्यवस्था गरेको वडास्तरीय पोषण तथा खाद्य सुरक्षा सहजीकरण समिति सहभागी गराई कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्न सक्ने छ । स्थानीय स्तरको समितिमा आवश्यकताअनुसार अन्य सरोकारवालालाई समेत आमन्त्रण गर्न सकिने छ ।

### ७. विद्यालय स्तरीय समिति

यस प्रारूपको खण्ड ११ मा उल्लेख गरेअनुसारको दिवा खाजाको मापदण्ड र खाद्य समूहअनुसारको स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन कार्यान्वयन गर्दा बालबालिकालाई गुणस्तरीय दिवा खाजा उपलब्ध गराउने कार्यको जिम्मेवारी विद्यालय व्यवस्थापन समितिकि हुनेछ ।

## ९. स्थानीय उत्पादन प्रवर्द्धन

यस कार्यक्रमलाई आगामी दिनमा अझ प्रभावकारी रूपमा सञ्चालन गर्न खाजालाई पोषणयुक्त, सफा र स्वच्छ बनाउनका लागि स्थानीय उत्पादनलाई नै प्राथमिकता दिँदै अगाडि बढ्नुपर्ने देखिन्छ । यसका लागि शिक्षा, कृषि, लगायत अन्य मन्त्रालयहरू समेतको समन्वयमा स्थानीय स्तरमा नै उत्पादन हुने खाद्य वस्तुको उत्पादनलाई प्रवर्द्धन गर्नुपर्ने देखिन्छ । स्थानीय खाद्य वस्तुको उत्पादन वृद्धि गर्न तिनै तहका सरकारले कृषि तथा पशुपञ्जी क्षेत्र मारफत स्थानीय कृषकको क्षमता विकास गरी अनुदान दिने व्यवस्था गर्नुपर्छ । स्थानीय कृषकलाई प्रोत्साहन गर्दै स्थानीय उत्पादनलाई प्रवर्द्धन गर्न निम्न कार्य गर्नुपर्छ:

१. खाद्य र पोषण व्यक्तिका आधारभूत आवश्यकता भएको सन्दर्भमा पोषणलाई एउटा प्राथमिकतामा राखी कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने,
२. बालबालिकाका लागि आवश्यक पर्ने सबै प्रकारका खाद्य समूहका दाल, अन्न, भिटामिन साथै जिङ्क भएका फलफूल र तरकारीहरू स्थानीय स्तरमा नै उत्पादनमा प्रोत्साहन गरी कृषि अनुदान उपलब्ध गराउने,
३. कृषि तथा पशुपञ्जीजन्य खाद्य वस्तुको पहुँच र उपभोगमा वृद्धि गर्न सहयोग गर्ने । यसका लागि आपूर्ति व्यवस्थामा सुधार गर्नुका साथै स्थानियस्तरमा कृषि उत्पादन र उपभोगमा वृद्धि गर्न कृषकलाई प्राविधिक सहयोग गर्ने ।
४. समुदायमा सबै प्रकारका खाद्य वस्तुहरूको विउ बैंक स्थापना गरी सहूलियत मूल्यमा वितरण गर्ने ।
५. महिला तथा पिछडिएका वर्गहरूलाई पशुपञ्जीजन्य खाद्यवस्तुको उत्पादन वृद्धि गर्न तथा उपभोग गर्न जनचेतना अभिवृद्धि गर्ने साथै क्षमता विकासका कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने,
६. सहकारी समूहहरूलाई व्यावसायिक कृषि उद्यमशीलताका लागि विशेष गरी महिला समूहहरूलाई प्राथमिकता दिनेगरी अनुदान प्रदान गर्ने,
७. प्राङ्गारिक खेती प्रणालीलाई प्राथमिकता दिने,

८. स्थानीय तहको अगुवाइमा खालि रहेका जमिनको पहिचाहन गरि सामुहिक खेति प्रणालीको शुरुवात गर्ने, कृषकको उत्पादनको खरीद एवं संरक्षणको व्यवस्था गर्ने,

९. स्थानीय उत्पादन प्रवर्द्धन गर्न विशेष रणनीति तथा प्रोत्साहनमूलक कार्यक्रम बनाई लागू गर्ने। उदाहरणका लागि कम्तीमा निश्चित परिमाणमा खाद्यवस्तु साना किसान मार्फत खरिद गर्नुपर्ने, जस्ता सर्त राख्ने।

### **९.१ 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 तथा स्थान विशेषका उत्पादनको सम्भावनाका आधारमा विद्यालयको करेसाबारी तथा जमिनमा दिवा खाजामा प्रयोग हुने खाद्यवस्तु उत्पादन गर्नुपर्छ। बाली विज्ञान विषयको अध्ययन अध्यापन हुने विद्यालयले उत्पादन गरेका खाद्य वस्तु विद्यालयको दिवा खाजामा प्रयोग गर्नुपर्छ। विद्यालयको हाताभिन्न वृक्षारोपण गर्दा मौसम र स्थान विशेष अनुकूलका फलफूल र तरकारीका बोटविरुवालाई प्राथमिकता दिनुपर्छ।

### **१० पूर्वाधार भण्डारण र विद्यालय दिवा खाजा तयारी**

दिवा खाजामा स्थानीय स्तरमा उत्पादित खाद्य वस्तुको प्रयोग द्वारा बालबालिकामा पोषण परिपुरण गर्ने उद्देश्य पूरा गर्न अनुसूची १ बमोजिम सामुदायिक विद्यालयमा विद्यालय दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६ ले उल्लेख गरे बमोजिमको भण्डारसहितको भान्सा, पकाउने र खाजा खुवाउने भाँडाकुँडा, पानी, धुँवारहित चुलो र अन्य आवश्यक सामग्रीको व्यवस्था गरी दिवा खाजाको तयारी गर्नुपर्छ।

### **११ विद्यालयको पोषणमा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता**

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजामा खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता कायम राख्न भान्सा, भाडाँ, खाजा तयार गर्ने सामग्री, खाद्य टोकरी, मेनु, भान्साको सरसफाइ, खाजा तयारी तथा वितरणसम्बन्धी गुणस्तर कायम गर्नुपर्छ। विद्यालयले दैनिक रूपमा बालबालिकालाई खुवाउने खाजाको मेनुमा स्थानीय उत्पादनलाई समावेश गर्नुपर्छ। यसका लागि यस प्रारूपको अनुसूची २ मा संलग्न गरिएको 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 मेनुपनि प्रयोग गर्न सकिने छ। विद्यालयको दिवा खाजामा पोषणमा खाद्य सुरक्षा र पोषण आपुरणका लागि देहाय बमोजिमको मापदण्ड सुनिश्चित गर्नुपर्छ।

### ११- १ दिवा खाजाको मापदण्ड र खाद्य सामग्री

क्र स	खाद्य सामग्रीको प्रकार	प्रतिदिन खाजा खाने विद्यार्थी सङ्ख्या	जम्मा प्रतिदिन खपत हुने खाद्य सामग्री (टनमा)
१	अन्नसमूह प्रतिविद्यार्थी प्रतिदिन ५० देखि ६० ग्राम	३२ लाख	१६० देखि १९२
२	गेडागुडी समूहबाट ४०-५० ग्राम	३२ लाख	१२८ देखि १६०
३	फलफूल तथा हरियो साग सब्जीबाट ३०-५० ग्राम	३२ लाख	९६ देखि १६०
४	पशुजन्य उत्पादनबाट २०-३० ग्राम	३२ लाख	६४ देखि ९६
	चारै समूहको औशत प्रतिविद्यार्थी १७५ ग्राम दरले	३२ लाख	५६०

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 कूल १५० देखि २०० ग्रामसम्म हुने गरी तोकिएको छ।

। प्रारम्भिक बालविकास देखि कक्षा ५ सम्म सामुदायिक विद्यालयमा अध्ययन गर्ने विद्यार्थीहरूका लागि (नेपाल सरकारको लगानीबाट लाभान्वित हुने विद्यार्थीका लागि मात्र) प्रतिदिन देहायबमोजिमको खाद्य सामग्री आवश्यक पर्ने भएकोले उक्त खाद्य सामग्री परिपूरण हुने गरी दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्नुपर्छ।

क्र स	खाद्य सामग्रीको प्रकार
१	अन्नसमूह प्रतिविद्यार्थी प्रतिदिन ५० देखि ६० ग्राम
२	गेडागुडी समूहबाट ४०-५० ग्राम
३	गफलफूल तथा हरियो साग सब्जीबाट ३०-५० ग्राम
४	पशुजन्य उत्पादनबाट २०-३० ग्राम

खाद्य सुरक्षा र स्वच्छता अन्तरगत प्रशोधित खानेकुरा निषेध गर्ने तथा खाजा खान प्लास्टिकको भाँडा प्रयोग गर्ने कार्य बन्देज गर्नुपर्छ।

### ११-१ सुरक्षित भण्डार सहितको दिवा खाजा भण्डारण तथा भान्छाघर

भौगोलिक परिवेश, विद्यार्थी सङ्ख्या तथा अनुकूलता र उपयोगिताको आधारमा विभिन्न ढाचाँका सुरक्षित भण्डारणसहितको दिवा खाजा भान्छाघरको व्यवस्था गर्न सकिने छ। ठुलो सङ्ख्यामा बालबालिका भएका र भौगोलिक रूपमा पायक पर्ने विद्यालयले एकीकृत रूपमा बृहत् भान्साको व्यवस्था गरी त्यसबाट दैनिक रूपमा विद्यालयहरूमा खाजा व्यवस्थापन गर्दा स्थानीय स्वादअनुसारको उत्पादनमा आधारित खाजा, खाना उपलब्ध गराउन सकिन्छ। विद्यार्थी सङ्ख्या कम भएका तथा दुर्गम स्थानका विद्यालयमा अभिभावक, आमा समूह, स्थानीय क्लब, विद्यालयले नियुक्त गरेका भान्से विद्यालले वा स्थानीय तहले तेस्रो पक्षलाई केटरिङका लागि परिचानल गरेर वा विद्यालय का शिक्षक र कर्मचारीले फुर्सदको समयमाले खाजा तयार गरी वितरण गर्न सक्छन्। उल्लिखित प्रकारका ढाँचामा खाजा तयारीका लागि आधुनिक नवीन प्रविधिहरू प्रयोग गर्न सकिन्छ।

### १२ जलवायु परिवर्तन र अनुकूलन

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमले जलवायु परिवर्तनको असर कम गर्नमा महत्त्वपूर्ण भूमिका खेलेको हुन्छ। स्थानीय उत्पादनमा प्रांगारिक मल प्रयोग गर्ने तथा स्थानीय स्तरमा नै खाद्य वस्तु उत्पादन गरी दिवा खाजामा प्रयोग गर्दा टाढाबाट ढुवानी गर्नुपर्ने अवस्था नआउने भएकाले यसले कार्बन उत्सर्जनमा कमी ल्याउँदछ। फलतः यस्ता खानेकुराको कार्बन फुटप्रिन्ट पनि कम हुने गर्छ। विद्यालयायमा सुधारिएको चुलो, गोबर ग्यास वा इन्डक्सन चुलो प्रयोग गर्दा वातावरण प्रदुषण कम हुन्छ। बालबालिकालाई खाना खुवाउन प्लास्टिकको भाँडा निषेध गरी यसबाट स्वस्थमा पर्ने प्रतिकुल प्रभाव कम गर्न सघाउ पुग्दछ। विद्यालयको दिवा खाजामा स्थानीय उत्पादनमा आधारित खानेकुरा समावेश गर्नका लागि रैथाने कृषि उपजमा वृद्धि गर्नुपर्ने हुन्छ। रैथाने कृषि उपज मार्फत जलवायु परिवर्तनको असरबाट कृषि एवम् पशुपंक्षी उत्पादनमा आएको हास कम भई उत्पादन वृद्धि हुने अवस्था सिर्जना हुन्छ र जैविक

विवधताको संरक्षण हुन्छ। उत्थानशील कृषिकार्य प्रवर्द्धन भई जलवायु परिवर्तनको असर कम गर्न मद्दत पुग्छ। यस कार्यका लागि स्थानीय हावापानी अनुकूलका रोग किरा निरोधक क्षमता बढी भएका, तुलनात्मक रूपमा बढी पौष्टिक तत्त्व पाइने, पुस्तौंपुस्ता सम्म प्रजनन क्षमता भएको रैथाने बालिको उत्पादन बढाउन आवश्यक छ। (कृषि विकास मन्त्रालय र स्वस्थ तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय, २०७३)। यसका लागि रैथाने बिउको गुण र स्वभाव नयाँ बिउमा सारेर नयाँ बाली विकास गर्न बिउ संरक्षण गर्नुपर्छ। रैथाने बालि प्रवर्द्धनका लागि विद्यालय व्यवस्थापन समिति, अभिभावक तथा स्थानीय कृषकको क्षमता विकासका कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्छ।

### १३-सरसफाइ तथा फोहोर व्यवस्थापन

खाजा 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। जब सम्म खाजा तयार गर्ने व्यक्ति सरसफाइ र शुद्धता सम्बन्धमा पूर्ण रूपमा जानकारी प्राप्त हुँदैन तबसम्म पोषणयुक्त खाजा तयार हुन सक्दैन। तसर्थ खाजा तयार गर्नु अगाडि र खाजा तयार गरीसकेपछि भान्सासँग सम्बन्धित फोहोरलाई उचित रूपमा व्यवस्थापन गरिनु सबैभन्दा महत्त्वपूर्ण पक्ष मानिन्छ। जसका लागि निम्नानुसारका कार्य गरिनु आवश्यक हुन्छ:

- स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा बाट सिर्जना हुने फोहोर व्यवस्थापनका लागि सर्वप्रथम सामान राख्ने भण्डारण कक्षमा समय समयमा सफा गर्ने साथै अनावश्यक सामग्री नराख्ने गरिनुपर्छ।
- भण्डारण गर्ने र खाजा पकाउने कोठाको भुइँमा काठ विच्छाउने, खाद्यान्नले भित्तामा नछुने गरी व्यवस्थापन गर्ने साथै भण्डारण कक्षलाई सुरक्षित बनाउनका लागि त्यस ठाउँमा अनावश्यक फोहोरहरू नराख्ने समय समयमा कुनाहरू सफागरी रैथाने कीटनाशक प्रविधिको प्रयोग गर्ने र सुरक्षित नभएमा त्यसबाट उत्पन्न हुन सक्ने समस्या सम्बन्धमा समयमा नै सचेत भइ यस्तो अवस्था आउन नै नदिने उपायहरू अवलम्बन गरिनुपर्छ।
- सफा र शुद्ध खानेपानीको व्यवस्था गरिएको हुनुपर्छ।

- खाद्य पदार्थमा संक्रमण हुन नदिन रखाइ व्यवस्था सुरक्षित गर्नका लागि पनि फोहोरको उचित व्यवस्थापन हुन आवश्यक छ ।
- स्थानीय तह तथा समुदायका कृषक समूहसँग समन्वय र सहकार्यमा कुहिने र नकुहिने फोहोरको उचित व्यवस्थान गर्नुपर्छ । करेसाबारी वा खेतीयोग्य जमिन उपलब्ध भएका विद्यालयमा करेसाबारी तथा खेती योग्य जमिन उपलब्ध नभएमा फोहोर मैला व्यवस्थापन ऐन, २०६८ अनुसार व्यवस्थापन गर्नुपर्छ ।

### १४. 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 पहिचान र प्रबर्द्धन गर्ने, ठाउँअनुसारका खाद्य वस्तुलाई प्रोत्साहन र सहूलियत पूर्ण रूपमा विक्री वितरण गराउने साथै रैथाने बालीहरूको प्रबर्द्धन गर्ने जस्ता कार्यहरूको उचित व्यवस्थापनका लागि विभिन्न मन्त्रालय तथा आयोगहरूसँगको सहकार्य र समन्वय अपरिहार्य देखिएको छ । यसका लागि विभिन्न सरोकारबाला मन्त्रालय र निकायको भूमिका देहाय बमोजिमको हुने देखिन्छ ।

#### १४.१ शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय

स्थानीय उत्पादनमा आधारित (Home grown School feeding) पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा का 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 स्थानीय तहमा वित्तीय हस्तान्तरण गर्नुपर्छ । स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सहजीकरणका लागि विभिन्न सरोकारबाला निकाय सँगको सहकार्यमा आवश्यकता अनुसारका नीति एवम् मापदण्ड जस्तै कार्यक्रम कार्यान्वयनको कार्यढाँचा, मापदण्ड, निर्देशिका आदि विकास गरी स्वीकृत गर्ने र यसको प्रबोधीकरण गर्नुपर्छ । विद्यालयमा स्थानीय उत्पादनमा आधारित (Home grown School feeding) पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि क्षमता विकासका कार्य नीति निर्माण गर्ने जिम्मेवारी पनि शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयको हुने छ । विद्यालयले खरिद गर्ने

दिवा खाजामा स्थानीय उत्पादन खरिद प्रक्रिया सरलीकरण गर्न सम्बन्धित सरोकारवालाहरुको क्षमता विकास र कार्यान्वयनमा सहजीकरण गर्न तपसिल बमोजिमका निकायसँग समन्वय र सहकार्य गर्नुपर्छ। स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बद्ध मन्त्रालयहरूसँग समन्वय र सहकार्य गर्ने भूमिका पनि शिक्षा विज्ञान र प्रविधि मन्त्रालयको हुन्छ।

#### १४- २ शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र

(क) मन्त्रालयले स्वीकृत गरेका मापण्ड,निर्देशिका,कार्यविधि तथा प्रारूपले निर्देश गरेबमोजिम कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने\ गराउने,

(ख) कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि स्वीकृत सामग्रीको अधिनमा रही तालिम प्याकेजको निर्माण गर्ने,

(ग) विद्यालय स्तरमा कार्यक्रमको सहजीकरणका लागि स्थानीय स्तरमा प्रशिक्षक तयार गर्ने

(घ) प्रदेश सरकारको शिक्षा हेर्ने मन्त्रालय तथा स्थानीय तहका शिक्षा शाखासंग आवश्यक समन्वय गरी स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा कार्यक्रमको आवश्यकता तथा महत्त्वका बारेमा प्रचारप्रसारका लागि सामग्री निर्माण गरी सचेतना कार्यक्रम सञ्चालन गर्ने

(ङ) शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयसँगको समन्वयमा कुनै कुनै जिल्लामा कार्यक्रम कार्यान्वयनको अवस्था पहिचानका लागि स्थलगत रूपमा निरीक्षण गरी प्रतिवेदन तयार गर्ने,

(च) कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि प्रत्यक्ष रूपमा सहयोग गर्ने विकास साझेदार संस्था विश्व खाद्य कार्यक्रमसँग निरन्तर समन्वय र सहकार्य गर्ने,

(छ) आवश्यकतानुसार शिक्षा, कृषि ,स्वास्थ्य, सङ्घीय मन्त्रालय तथा खाद्य तथा गुण नियन्त्रण विभागसँग परामर्श बैठक गरी भावी कार्यक्रमका बारेमा छलफल गरी योजना निर्माण गर्ने ।

### १४.३ कृषि तथा पशुपञ्छि विकास मन्त्रालय

स्थानीय उत्पादनमा आधारित (Home grown School feeding) पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सहयोगका लागि कृषि तथा पशुपञ्छि विकास मन्त्रालयबाट प्रत्यक्ष तथा परोक्ष रूपमा विभिन्न कार्यक्रम सञ्चालन हुँदै आइरहेको तथा बजेट विनियोजन भइरहेको छ । सङ्घीय कृषि तथा पशुपञ्छि विकास मन्त्रालयबाट हरेक वर्ष देशका विभिन्न पालिकाहरूमा ससर्त वित्तीय हस्तान्तरित कृषि विकास कार्यक्रम सञ्चालन कार्यविधि, २०८० मार्फत 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 तिब्र दरमा भइरहेको आयात न्यूनीकरण गरी प्रमुख खाद्यान्नमा आत्मनिर्भरतातर्फ अघि बढ्न रैथाने खाद्यान्न बालीहरूको उत्पादन एवं उत्पादकत्व वृद्धि र मूल्य शृङ्खला विकासमा सहयोग पुर्याउन सङ्घीय कृषि तथा पशुपञ्छि विकास मन्त्रालयबाट अन्तर सरकारी वित्तीय हस्तान्तरणमार्फत सातै प्रदेश र तोकिएका स्थानीय तहमार्फत राष्ट्रिय खाद्य सुरक्षा मिसन अन्तर्गत रैथाने बाली प्रवर्द्धन कार्यक्रम कार्यान्वयन भइरहेको छ । रैथाने बाली अन्तर्गत कोदो, कागुनो, चिनो, उवालगायतका बालीहरूलाई प्राथमिकतामा राखि यो कार्यक्रम सञ्चालन गरिँदै आएको अवस्था छ । तथा स्थान विशेषको सम्भाव्यता र विद्यमान लोकप्रियताको आधारमा अन्य रैथाने बाली एवम् जातहरूका लागि पनि यो कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सकिनेछ । रैथाने बाली प्रवर्द्धन कार्यक्रमको उद्देश्य यसप्रकार रहेको छ:

(क) स्थानीय खाद्य तथा पोषण सुरक्षा टेवा पुर्याउने

(ख) रैथाने बालीहरूको उत्पादन वृद्धि तथा बजार प्रवर्द्धन गरि कृषकहरूको आयस्तरमा वृद्धि गराउने

(ग) रैथाने बालीहरूको संरक्षणमार्फत जातिय विकास र जैविक विविधता संरक्षणमा टेवा पुऱ्याउने

कार्यक्रमको लक्षित समूहमा कृषक, कृषक समूह, कृषि सहकारी, समुदायिक बिउ बैङ्क, होमस्टे सञ्चालक, रैथाने बालीको परिकार विविधीकरण तथा कच्चा पदार्थको उत्पादन

र बजारीकरणमा संलग्न व्यक्ति, फर्म तथा सामुदायिक संस्थालगायत मूल्य शृङ्खलाका अन्य सरोकारवाला रहेका छन् । यसैगरी यसै मन्त्रालय मार्फत हरित विद्यालय कार्यक्रम कार्यान्वयन कार्यविधि, २०८० जारी भई विद्यालय तह देखि 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 कार्यविधिको लक्षित विद्यालयमा एक विद्यालय एक बगैँचा स्थापना गर्न इच्छुक सामुदायिक तथा सरकारी विद्यालयहरू रहेका छन् । यसका मुख्य कार्यक्रमहरू यसप्रकार रहेका छन्-

(क) फलफूल बगैँचा स्थापना कार्यक्रम

(ख) जमिन उवलब्ध भए का विद्यालयमा फलफूल बगैँचा स्थापना र सञ्चालन

(ग) पोषण शिक्षा तथा चेतना अभिवृद्धि कार्यक्रम

यसरी कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट स्थानीय स्तरमा कृषकहरूलाई आबद्ध गराई स्थानीय उत्पादनमा आधारित (Home grown School feeding) पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सहयोग पुग्ने कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सकिने छ । सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय, कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयबाट हरेक वर्ष देशका विभिन्न पालिकाहरूमा तथा विद्यालयहरूमा क्रमशः ससर्त वित्तीय हस्तान्तरित कृषि विकास कार्यक्रम कार्यविधि, २०८० र हरित विद्यालय कार्यक्रम कार्यान्वयन कार्यविधि, २०८० अनुसारका कार्यक्रममा स्थानीय पालिकाले आफ्ना स्थानीय कृषकलाई आबद्ध गराई तथा पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा सञ्चालन गरेर माथि उल्लेखित कार्यक्रमलाई सफलतापूर्वक कार्यान्वयन गर्न सकिने छ । यसका अतिरिक्त स्थानीय सरकारले आफ्नो स्थानीय उत्पादनलाई प्रवर्द्धन गर्न उक्त कार्यक्रम सञ्चालन हुने विद्यालयसँग कृषक समूह/समुदायहरू संग समन्वयकारी भूमिका निर्वाह गरी दिगो र प्रभावकारी रूपमा यस कार्यक्रमलाई कार्यान्वयन गर्न सकिने छ ।

#### **१४.४ स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय**

स्वास्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालयले पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको नीति निर्माण र लागि नीति तथा योजना निर्माणमा सहकार्य गर्नुपर्ने छ । यसबाट दीर्घकालीन विद्यालय पोषण सुधार सुनिश्चित गर्छ । विद्यालय दिवा खाजा लागू गर्न

शिक्षा मन्त्रालय लगायत अन्य सम्बन्धित मन्त्रालयहरूसँग समन्वय गर्छ। यसले गर्दा स्थानीय रूपमा उत्पादन भएका खाद्य वस्तुहरूको प्रभावकारी उपयोग सुनिश्चित हुन्छ। मन्त्रालयले बालबालिकाको स्वास्थ्य आवश्यकतालाई ध्यान दिँदै पोषण र स्वास्थ्यका मापदण्ड तयार पार्ने छ। यसले गुणस्तरीय र पोषणयुक्त खाद्य पदार्थहरूलाई विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा समावेश गर्न मद्दत पुऱ्याउँछ। यसको अलावा 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 सरोकारवालाहरूलाई पोषणयुक्त दिवा खाजा उत्पादन, तयारी, र वितरणसम्बन्धी तालिम प्रदान गर्नेछ। विद्यालय नर्स परिचालन गरी विद्यालयमा दिवा खाजा गुणस्तर, सरसफाइ लगायत कार्यमा सहयोग भूमिका हुने छ।

#### **१४.५ सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालय**

पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको सफल कार्यान्वयनकालागि शासकीय सुधार महत्त्वपूर्ण हुने सन्दर्भमा सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालयले तीन वटै तहका सरकारको सहभागितामूलक पद्धतिबाट नीति योजना बजेट र कार्यक्रममा विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई प्राथमिकता दिन आवश्यक समन्वय र सहजीकरण गर्नुपर्छ। साथै पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाका लागि प्रदेश सरकार तथा स्थानीय तहसँग समन्वय तथा सहजीकरण गर्नुका साथै स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजाका लागि वित्तीय व्यवस्था गर्न पैरवि गर्ने र स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई बहुक्षेत्रीय पोषण योजनासँग आवद्ध गर्न आवश्यक कार्य गर्ने भूमिका पनि सङ्घीय मामिला तथा सामान्य प्रशासन मन्त्रालयको हुने छ।

#### **१४.६ उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालय**

उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयले विद्यालयमा आवश्यक पर्ने स्थानीय उत्पादनको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने र स्थानीय व्यापार र वाणिज्यसम्बन्धी पूर्वाधार निर्माण गर्ने भूमिका यस मन्त्रालयको हुनेछ। यस कार्यका लागि निजी क्षेत्रसँग सहकार्य र साझेदारी गर्नुपर्छ। स्थानीय उत्पादनको मूल्य र गुणस्तरको अनुगमनसम्बन्धी भूमिका पनि उद्योग, वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयको हुनेछ।



## १४.७ खाद्य प्रविधी तथा गुण नियन्त्रण विभाग

खाद्य प्रविधी तथा गुण नियन्त्रण विभागले विद्यालय दिवा खाजाको गुणस्तर कायम गर्नमा महत्त्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्छ। विशेष गरी विद्यालय दिवा खाजामा पोषण संवेदनशीलातका विषयमा यस विभागले कार्य गर्नुपर्छ। दिवा खाजाको गुणस्तरसम्बन्धी मानक निर्धारण गरी उक्त मानक कार्यान्वयनको अनुगमनमा यस विभागको भूमिका हुने देखिन्छ।

## १४.८ प्रदेशका सम्बन्धित मन्त्रालय

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

## १४.९ स्थानीय तह

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनको जिम्मा स्थानीय तहको हुनेछ। यसका लागि स्थानीय उत्पादन आपूर्ति, निकासी प्रक्षेपण गरी स्थानीय उत्पादनको मूल्य निर्धारण र बजारीकरणको भूमिका स्थानीय तहको हुने छ। यसका लागि निजी तथा गैर सरकारी क्षेत्रसग समन्वय र सहकार्य गर्नुपर्छ। विद्यालय दिवा खाजाका लागि सङ्घीय सरकारद्वारा वित्तीय हस्तान्तरण भएको बजेटमा आवश्यकता अनुसार बजेट थप गर्ने वा वस्तुगत सहयोग जुटाई विद्यालयमा यस कार्यक्रम सम्बन्धी योजना र कार्यान्वयन स्वीकृत गरी कार्यान्वयन गर्नुपर्छ। आफना स्थानीय तह अन्तर्गतका विद्यालयहरूमा राष्ट्रिय मापदण्डअनुसारका मापदण्ड र स्तर कायम गर्ने र साथै कार्यक्रमको अनुगमन र मूल्याङ्कन गर्ने भूमिका स्थानीय सरकारको हुन्छ।

## १४. १० विद्यालय

बालबालिकालाई दैनिक रूपमा पोषणयुक्त दिवा खाजा उपलब्ध गराउने मुख्य जिम्मेवारी विद्यालयको हुन्छ। विद्यालय व्यवस्थापन समितिले शैक्षिक सत्र भरको लागि स्थानीय उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा व्यवस्थापन सम्बन्धी वार्षिक, मासिक तथा साप्ताहिक कार्य योजना तयार गर्ने र विद्यालयका प्रधानअध्यापक वा दिवा खाजाका लागि सम्पर्क शिक्षक तोकिएको उक्त योजना कार्यान्वयन गर्ने जिम्मेवारी दिनु पर्दछ। कार्य योजनामा स्थानीय खाद्य वस्तु खरिद तथा भण्डारण गर्ने, खाजा तयार गरी बालबालिकालाई खुवाउने तथा खाजा खुवाइसके पछिको फहोर व्यवस्थापन सम्बन्धी कृषकलाप समावेश गर्नु पर्दछ। दिवा खाजाका लागि खाद्य सामग्री साना किसान, स्थानीय सहकारी, आमा समूह, अभिभावक, स्थानीय क्लब तथा अन्य समूह वा समितिबाट खरिद गर्नु पर्दछ। विद्यालयका प्रधानअध्यापक वा दिवा खाजाका लागि तोकिएका सम्पर्क शिक्षकले साप्ताहिक, मासिक र वार्षिक अवधिमा खरिद तथा भण्डारण गरेको र बालबालिकालाई खुवाएको दिवा खाजाको प्रतिवेदन तयार गरी स्थानीय तहको सामाजिक विकास समितिमा पेश गर्नु पर्दछ।

## १४. ११ 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।

## १५ समन्वय र सहकार्य

पोषण विषय आफैमा एक बहुआयामिक, बहुविधागत र बहुक्षेत्रीय विषय हो। त्यसै कारण जुनसकै उमेर समूहको पोषणमा पनि सबै निकायको भूमिका रहनु अनिवार्य हुन्छ भने विद्यालय उमेर समूहका बालबालिकाको पोषणसँग सम्बन्धित विषयमा अन्तर निकायको जिम्मेवारी

महत्त्वपूर्ण र अनिवार्य हुन्छ । यसका लागि विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित सबै तहगत सरकार र मन्त्रालय तथा निकायहरूले कार्यगत रूपमा समन्वय र सहकार्य गर्नुपर्छ ।

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

१७ स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापनमा सुशासन

स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा बहुआयमिक विषय भएको र यसमा अन्तर सरकार, अन्तर मन्त्रालय र अन्तर निकायको भूमिका हुने सन्दर्भमा कार्यक्रम कार्यान्वयनमा मा पारदर्शिता र जवाफदेहिता सुनिश्चित हुन आवश्यक हुन्छ । यसका लागि विद्यालय व्यवस्थापन समिति, स्थानीय सरकारका सम्बन्धित शाखाहरू, प्रदेश सरकार र सङ्घीय सरकारका सम्बन्धित मन्त्रालय तथा गैरसरकारी सङ्घ सस्थाले यस प्रारूपबमोजिमको भूमिका निर्वाह गर्दै पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा मा स्थानीय उत्पादनको प्रयोग प्रवर्द्धनका क्षेत्रमा कार्य गर्नुपर्छ । उदहारणका लागि शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयले सम्बन्धित मन्त्रालयहरूसँग समन्वय गरी नीति निर्माण गर्ने तथा कार्यविधि मापदण्ड निर्देशिका प्रारूप तयार गर्न संयोजन गर्ने कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि सहजीकरण गर्ने, कृषि तथा पशुपञ्क्षी मन्त्रालयले रैथाने बाली प्रवर्द्धनका लागि कृषकलाई अनुदान दिने, उद्योग वाणिज्य तथा आपूर्ति मन्त्रालयले स्थानीय उत्पादनको आपूर्ति र बजार व्यवस्थापन गर्ने, स्वस्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालयले पोषण र खाद्य सुरक्षासम्बन्धी कार्यका लागि जवाफदेहिता वहन गर्नुपर्छ भने राष्ट्रिय योजना आयोगले अन्तरमन्त्रालय समन्वयको जिम्मवारी लिनुपर्छ ।

१८ सचेतना

पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित दिवा खाजामा बृहत् तथा सुक्ष्म पोषक तत्त्व प्रोटीन, खनिज, भिटामिन र चिल्लो पदार्थ सहितको स्थानीय उत्पादन समावेश गरी

विद्यालयको विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थित गर्ने, पोषण संवेदनशीलताममा पर्याप्त ध्यान दिने, खाद्य सुरक्षा र सरसफाइमा ध्यान दिने तथा खाजा पछिको फोहर व्यवस्थापनका विषयमा समुदाय, कृषक, अभिभावक तथा स्थानीय तह र विद्यालयका शिक्षक एवम् कर्मचारी विभिन्न समूह एवम् सङ्घ संस्थालाई पोषण साक्षरतासम्बन्धी विभिन्न प्रकारका सचेतनामूलक कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्छ। विद्यालयका औपचारिक तथा अनौपचारिक शिक्षा पद्धतिका पाठ्यक्रममा पोषण साक्षरताका विषयवस्तु समावेश गर्नुपर्छ। आधारित यसका लागि आम सञ्चारका माध्यको प्रयोग, सडक नाटक, विद्यालयको भित्ते लेखन तथा विद्यालयको अतिरिक्त र सह क्रियाकलापमा यस विषयलाई 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 विद्यालय दिवा खाजासम्बन्धी विषयमा सचेतनामूलक कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुपर्छ। स्थानीय तह तथा विद्यालयले पनि यससम्बन्धी सचेतनामूलक सामग्री तयार गरी प्रयोग गर्न सक्ने छन्।

### १९ अनुगमन तथा मूल्याङ्कन

स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय पोषण कार्यक्रम कार्यान्वयनको रेखदेख र व्यवस्थापनको अनुगमन गर्नु पर्दछ। यसका कार्यका लागि व्यवस्था गरिएको स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवाखाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचनामा समावेश गरिएका समितिहरूले यस प्रारूपले लिएका उद्देश्य प्राप्त भए नभएको विषयमा अनुगमन तथा मूल्याङ्कन गर्नु पर्दछ। विद्यालयको दिवा खाजामा गुणस्तरीय स्थानीय खाद्य वस्तु प्रयोग गरे नगरेको अनुगमन प्रधान अध्यापक वा दिवा खाजा सम्पर्क शिक्षकले पेश गरेको प्रतिवेदनका आधारमा विद्यालय व्यवस्थापन समितिले र स्थानीय तहको सामाजिक विकास समितिले अनुगमन गर्नु पर्दछ। दिवा खाजाको प्रगति प्रतिवेदनलाई क्रमशः एकीकृत शैक्षिक सूचना व्यवस्थापन प्रणालीमा आवद्ध गर्नु पर्दछ। उल्लिखित समितिहरूले दिवा खाजाको भण्डारण, तयारी र खाजा खुवाँउदाको अवस्था तथा फोहोर व्यवस्थापनको समय समयमा स्थलगत अनुगमन पनि गर्नु पर्दछ। यसको अलावा समितिहरूले विद्यालयका बालबालिकाको पोषण र स्वस्थ्यमा सुधार भए नभएको,

विद्यालयाभा भर्ना तथा निरन्तरतामा सुधार भए नभएको, भोक निवारण तथा पोषण प्रसिले गर्दा संज्ञानात्मक क्षमतामा सुधार भई सिकाइ उपलब्धिमा सुधार र दक्ष मानव पूँजी निर्माणमा सहयोग पुगे नपुगेको विषयमा निरन्तर अनुगमन तथा आविधक रूपमा मूल्याङ्कन गर्नु पर्दछ। साथै विद्यालयको दिवा खाजामा

गुणस्तर कायम भए नभएको, स्थानीय खाद्य सामग्री उत्पादनमा र आपूर्तिमा वृद्धि भए नभएको, स्थानीय स्तरमा आर्थिक विकास र रोजगारी सृजना भए नभएको, रैथाने बाली प्रवर्द्धनमा टेवा पुगे नपुगेको दिगो कृषि प्रणाली एवम् जलवायु परिवर्तनको नकारात्मक असर कम भए नभएको विषयमा पनि निरन्तर अनुगमन तथा आविधक रूपमा मूल्याङ्कन गर्नु पर्दछ।

## २०. स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजासँग सम्बन्धित मुख्य सवाल र चुनौती

संवैधानिका व्यवस्थाअनुसार बालबालिकाको आधारभूत आवश्यकताअन्तर्गत रहेको स्वास्थ्य, पोषण, सुरक्षा र शिक्षासम्बन्धी सेवाहरू विद्यालय उमेरका सबै बालबालिकालाई एकीकृत रूपमा प्रवाह गराउनु: पोषणयुक्त खाना र त्यसको सुरक्षाद्वारा बालबालिकाको सर्वाङ्गीण विकास गर्नु: विद्यालय दिवा खाजा, स्वास्थ्य तथा पोषण र सरसफाइ तथा स्वच्छताको वर्तमान अवस्थाको समीक्षाका आधारमा स्वस्थकर खाजा सुनिश्चित गर्नु:, खाजाका लागि खाना टोकरी तथा मेनु विकास लगायतका पोषण तथा स्वास्थ्यको आधारभूत गुणस्तरका लागि विद्यालयको प्राविधिक क्षमता विकास गर्नु; खाजा व्यवस्थापनका लागि सानो परिमाणमा दिनहुँ खरिद गर्नुपर्ने दुध, साग, तरकारी खाद्यान्न, अण्डा, मासु, दलहन जस्ता खाद्य पदार्थ स्थानीय कृषकबाट खरिद गर्दा सार्वजनिक खरिद ऐन तथा नियमावली अनुसार गरिने लेखापरीक्षणको अनुकूलन तुल्याउनु; विद्यालयको आवश्यकताका आधारमा स्थानीय कृषि उत्पादन वृद्धिमा कृषकहरूका लागि पर्याप्त सहयोग उपलब्ध गराउनु; विभिन्न विषयगत मन्त्रालयहरू बीच 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; स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा प्रवर्द्धनमा समुदाय, अभिभावक, विद्यालय तथा सरोकारवालाहरूमा सचेतना अभिवृद्धि गर्नु; सरसफाइ र स्वच्छतासम्बन्धी

गुणस्तर कायम गर्नु । स्थानीय उत्पादनमा आधारित खाद्य सामग्री प्रयोग गरिएको दिवा खाजाका परिकार खाने बानी विकास गर्नु आदि चुनौतिका रूपमा रहेका छन् ।

## अनुसूची

### सन्दर्भ सामग्री

कृषि विकास मन्त्रालय र स्वस्थ्य तथा जनसङ्ख्या मन्त्रालय । (२०७३) । नेपालीका लागि असल खानपानसम्बन्धी मार्गदर्शन ।

क्षेत्री, घिमिरे र लामिछाने । (२०२४) । ट्रान्सफरमेटिभ इफेक्ट अफ मिड डे मिल प्रोग्राम इन नुवाकोट डिस्ट्रिक्ट थ्रु होम गोन मोडेल ए केश स्टडी अफ नेपाल (Transformative effects of mid-day school meal program in Nuwakot district through Homegrown model: A case study of Nepa

विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७

विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन प्रशिक्षक प्रशिक्षण पुस्तिका २०७६

राष्ट्रिय योजना आयोग । (२०८१) । सोह्रौं योजना ।

सम्राट सिंह । (२०२१) । Home grown school feeding; enabling healthy and sustainable food system briefing paper.4. (घरमा उत्पादित विद्यालय दिवा खाजा; संक्षिप्त जानकारीमूलक दस्तावेज) London. Imperial College.

