



கருக்கம்

2005 ஆம் ஆண்டைய பேரிடர் மேலாண்மைச் சட்டம் - பள்ளி வேலை நாட்களில் புரட்சித் தலைவர் எம்.ஜி.ஆர். சத்துணவு திட்ட பயனாளிகளுக்கு சத்துணவு வழங்கும் பொழுது பின்பற்ற வேண்டிய நிலையான வழிகாட்டு நெறிமுறைகள் - ஆணை வெளியிடப்படுகிறது.

வருவாய் மற்றும் பேரிடர் மேலாண்மை (பே.மே.4) துறை

அரசாணை (நிலை) எண். 56

நாள்: 22.1.2021

சார்வரி, தை 9

திருவள்ளூர் ஆண்டு - 2051

படிக்க:-

1. அரசாணை (நிலை) எண்.820 வருவாய் மற்றும் பேரிடர்மேலாண்மை (பே.மே.4) துறை நாள் 31.12.2020
2. அரசாணை (நிலை) எண்.30 வருவாய் மற்றும் பேரிடர்மேலாண்மை (பே.மே.4) துறை நாள் 13.1.2021
3. அரசாணை (நிலை) எண்.31 வருவாய் மற்றும் பேரிடர்மேலாண்மை (பே.மே.4) துறை நாள் 13.1.2021.
4. சமூக நல ஆணையர், சமூக நல ஆணையரகம், ந.க.எண்.8633/ சஉதி 2/ 2020/ நாள் 03.11.2020

ஆணை:

கோவிட்-19 நோய் தொற்று பரவலை கட்டுப்படுத்துவது தொடர்பாக மாவட்ட ஆட்சியர்கள் மற்றும் மருத்துவ நிபுணர்களின் கருத்துக்களின் அடிப்படையில் பல்வேறு தளர்வுகளுடன் ஊரடங்கு 31.01.2021 வரை நீட்டிப்பு செய்து முதலாகவதாக படிக்கப்பட்ட அரசாணையில் ஆணை வெளியிடப்பட்டுள்ளது.

2. மேலே இரண்டாவது மற்றும் மூன்றாவதாக படிக்கப்பட்ட அரசாணையில் 19.1.2021 தேதி முதல் 10 மற்றும் 12 ஆம் வகுப்பு மாணவர்களுக்கு மட்டும் பள்ளிகள் திறக்கவும் அவ்வாறு பள்ளிகள் திறக்கப்படும்போது ஒரு வகுப்பறைக்கு 25 மாணவர்கள் மிகால் செயல்படவும் அரசு வெளியிடும் வழிகாட்டு நெறிமுறைகளுக்கு உட்பட்டு செயல்படவும் அவ்வாறு பள்ளிக்கு வரும் மாணவர்களுக்கான விடுதிகள் செயல்பட அனுமதிக்கப்பட்டுள்ளது.

3. சமூக நலம் மற்றும் சத்துணவு திட்டத்துறை தனது குறிப்பில் புரட்சித் தலைவர் எம்.ஜி.ஆர் சத்துணவுத் திட்டத்தின்கீழ் தமிழ்நாடு முழுவதும் உள்ள அரசு மற்றும் அரசு உதவிபெறும் பள்ளிகளில் 1 முதல் 10-ஆம் வகுப்பு வரை பயிலும் மாணவ/மாணவியருக்கு அனைத்து பள்ளி வேலை நாட்களிலும் சூடான சமைத்த சத்துணவு, மசாலா முட்டையுடன் வழங்கப்படுகிறது. கொரோனா வைரஸ் நோய் பரவல் காரணமாக அனைத்து பள்ளிகளுக்கும்

விடுமுறை அளிக்கப்பட்டுள்ள நிலையில் மத்திய அரசின் அறிவுரைகளின்படி 1 முதல் 8-ஆம் வகுப்பு வரை பயிலும் மாணவ/மாணவியருக்கு உலர் உணவுப் பொருட்களுடன் ஒரு பயனாளிக்கு ஒரு மாதத்திற்கு 10 முட்டைகளும் சேர்த்து வழங்கப்படுகிறது என்று தெரிவித்துள்ளது.

4. மேலே நான்காவதாக படிக்கப்பட்ட கடிதத்தில், சமூக நல ஆணையர் அவர்கள், பள்ளிகள் திறக்கப்படும்பொழுது வருகை புரியும் மாணவ/மாணவியருக்கு சத்துணவு மையங்களில் உணவு வழங்கும்பொழுது பின்பற்றப்படவேண்டிய வரைவு நிலையான வழிகாட்டு நெறிமுறைகளை அனுப்பியுள்ளார்.

5. அரசின் தீவிர பரிசீலனைக்கு பின், பள்ளி வேலை நாட்களில் புரட்சித் தலைவர் எம்.ஜி.ஆர் சத்துணவு திட்டப் பயனாளிகளுக்கு கோவிட் 19 பெருந்தொற்று காலத்தில் சத்துணவு வழங்கும் பொழுது பின்பற்றப்பட வேண்டிய நிலையான வழிகாட்டு நெறிமுறைகள் இணைப்பில் உள்ளவாறு அரசு வெளியிடுகிறது.

(ஆளுநரின் ஆணைப்படி)

க.சண்முகம்
அரசு தலைமைச் செயலாளர்.

பெறுநர்

கூடுதல் தலைமைச் செயலாளர் மற்றும் வருவாய் நிர்வாக ஆணையர்,
சென்னை 600 005

செயலாளர், சமூக நலம் மற்றும் சத்துணவு திட்டத்துறை, சென்னை 600009

அனைத்து மாவட்ட ஆட்சித் தலைவர்கள்,

ஆணையர், பெருநகர சென்னை மாநகராட்சி, சென்னை

நகல்

மாண்புமிகு முதலமைச்சர் அலுவலகம், சென்னை 9

சிறப்பு முதுநிலை நேர்முக உதவியாளர், வருவாய் மற்றும் பேரிடர் மேலாண்மை

மற்றும் தகவல் தொழில்நுட்பத்துறை அமைச்சர் அலுவலகம், சென்னை 9

முதுநிலை தனிச் செயலாளர், தலைமைச்செயலாளர் அலுவலகம், சென்னை 9

/ஆணைப்படி அனுப்பப்படுகிறது/

22/11/22
பிரிவு அலுவலர்

இணைப்பு

பள்ளி வேலை நாட்களில் புரட்சித் தலைவர் எம்.ஜி.ஆர். சத்துணவு திட்டப் பயனாளிகளுக்கு கொரோனா வைரஸ் தொற்று காலத்தில் சத்துணவு வழங்கும்பொழுது பின்பற்றப்பட வேண்டிய நிலையான வழிகாட்டு நெறிமுறைகள்

குழந்தைகளின் ஊட்டச்சத்துத் தேவையைப் பூர்த்தி செய்து நோய் எதிர்ப்பு சக்தியை மேம்படுத்துவதன் வாயிலாக கோவிட் -19 நோய் தொற்றிலிருந்து பாதுகாத்திட பள்ளிகளின் தொடர் விடுமுறை காலங்களில் உலர் உணவுப் பொருட்கள் வழங்கப்பட்ட நிலையில் பள்ளி வேலை நாட்களில் சூடான சத்துணவு வழங்கும்போது பின்வரும் வழிகாட்டு நெறிமுறைகள் கட்டாயம் பின்பற்றப் படவேண்டும்.

சத்துணவுப் பணியாளர்கள் கடைபிடிக்கவேண்டிய வழிமுறைகள்.

1. சத்துணவு மையத்தில் பணிபுரியும் சத்துணவு அமைப்பாளர், சமையலர், சமையல் உதவியாளர் ஆகியோருக்கு கொரோனா தொற்று இல்லை என்பதை சம்மந்தப்பட்ட துணை வட்டார வளர்ச்சி அலுவலர்/விரிவாக்க அலுவலர் (சமூக நலம்) உறுதி செய்தல் வேண்டும்.
2. ஒவ்வொரு சத்துணவுப் பணியாளரும் தனக்கோ அல்லது தனது குடும்பத்தினருக்கோ நோய்த்தொற்று இல்லை எனவும் தங்களது உடல் தகுதி குறித்தும் சுய உறுதிமொழிச் சான்றினை பள்ளியில் தமது பணியினைத் தொடரும்முன் துணை வட்டார வளர்ச்சி அலுவலரிடம் சமர்ப்பிக்கவேண்டும்.
3. பள்ளிகளில் உள்ள வெப்பமானி மூலம் உடல் வெப்பத்தினை தினந்தோறும் கண்டறிந்து உரிய பதிவேட்டில் பதிவு செய்திட வேண்டும்.
4. சத்துணவு பணியாளர்கள் பள்ளியில் நுழையும்போது தங்களது கைகளை வரையறுக்கப்பட்ட முறையில் சோப்புக்கொண்டு 40 நொடிகள் கழுவி நன்றாக சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.
5. கட்டாயமாக முகக்கவசத்தினை சரியான முறையில் அணிந்த பின்னரே மையத்திற்குள் நுழைய வேண்டும். மையத்தினை சுத்தம் செய்யும்போதும், காய்கறிகளை கழுவி நறுக்கும்போதும், சமைக்கும்போதும், பரிமாறும்போதும் கண்டிப்பாக முகக் கவசம் உரிய முறையில் அணிந்திருக்க வேண்டும். மறு சுழற்சி மூலம் பயன்படுத்தும் முகக் கவசம் எனில் தினந்தோறும் சோப்பு கொண்டு துவைத்திருக்க வேண்டும்.
6. விரல் நகங்களில் நகப்பூச்சு மற்றும் செயற்கை நகங்கள் ஏதும் பயன்படுத்தக் கூடாது.
7. சமைக்கும்போதும், உணவு பரிமாறும்போதும் சமையல் உணவு அல்லாத பிற பொருட்கள் உணவில் கலந்து உணவு கெட்டுப்போக வாய்ப்புள்ளதால் கைகடிகாரம், மோதிரம் மற்றும் வளையல்கள் ஏதும் அணிந்திருக்கக் கூடாது மற்றும் ஸ்டிக்கர் பொட்டுகள், கல் வைத்த பொட்டுகள் போன்ற எளிதில் தவறிவிழும் வாய்ப்புள்ள அணிகலன்களை பயன்படுத்தக் கூடாது.

8. பள்ளி வளாகத்தில் எச்சில் துப்புவது மற்றும் மூக்கு சிந்துவதை சத்துணவுப் பணியாளர்கள் மற்றும் ஏனையோர் குறிப்பாக உணவு பரிமாறும்போது கண்டிப்பாகத் தவிர்க்கவேண்டும்.
9. சமையலர் மற்றும் சமையல் உதவியாளர் சுத்தமாக துவைத்த மேல்கவசம், முக கவசம் மற்றும் தலைக் கவசம் அணிந்த பின்னரே சமையல் பணிகளில் ஈடுபடவேண்டும்.
10. இடைவெளிக்குப் பின் பணிகள் தொடங்கும்போதும் கைபேசி மற்றும் தொலைபேசியில் பேசிய பின்பும், தும்மல், இருமல் ஆகியவற்றிற்கு பின்னரும் மற்றும் கழிப்பறையைப் பயன்படுத்திய பின்பும், உடனடியாக சோப்பு கொண்டு 40 நொடிகள் கைகளை நன்கு சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.
11. சமையலர் மற்றும் சமையல் உதவியாளர்கள் பணியின்போது மூக்கு சொறிதல், தலை கோதுதல், கண்கள் காது மற்றும் வாயினை தேய்த்தல் ஆகிய பழக்கங்களை முன் உணர்வோடு தவிர்க்க வேண்டும். அப்படி ஏதேனும் தன்னிச்சையாக செய்தாலும் உடனடியாக சோப்பு கொண்டு கை கழுவுதல் வேண்டும்.
12. சத்துணவு அமைப்பாளர், சமையலர் மற்றும் சமையல் உதவியாளர்களுக்கு தன்குத்தம், உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் சமூக இடைவெளியினை கடைபிடித்தல் தொடர்பான பயிற்சியினை அந்தந்த வட்டார வளர்ச்சி அலுவலர்கள் / விரிவாக்க அலுவலர்கள் (சமூக நலம்) அளிக்க வேண்டும்.

சமையலறை மற்றும் சமையல் பாத்திரங்களை தூய்மையாகப் பேணுதல்

1. பள்ளிகள் திறப்பதற்கு 24 மணி நேரத்திற்கு முன்பாக சமையலறை மற்றும் வைப்பறையினை நன்றாக தூய்மைப்படுத்தி சுத்திகரிக்க (Sanitize) வேண்டும்.
2. தினந்தோறும் உணவு சமைப்பதற்கு முன்பு சமையலறையை சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.
3. சமையலறையின் தரை மற்றும் மேடையினை தினந்தோறும் உணவு சமைப்பதற்கு முன்பாகவும், சமைத்த பின்பும் சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.
4. தரை மற்றும் சமையல் மேடையிலுள்ள இண்டு இடுக்கு மற்றும் மூலை முடுக்குகளில் தனிக் கவனம் செலுத்தி தூய்மைப்படுத்த வேண்டும்.
5. சமைத்த உணவினை வைக்கும் இடம் தூய்மையாகவும், காய்ந்தும் இருப்பதை உறுதி செய்துகொள்ள வேண்டும்.
6. விரிசல்கள் மற்றும் கடினமான தரைகளை உடனடியாக பழுது நீக்கம் செய்ய வேண்டும்.
7. உணவுக் கழிவுகள் மற்றும் கழிவு நீரினை அகற்ற உரிய போதுமான வடிகால் வசதி இருக்க வேண்டும். சமையலறையின் அருகில் குப்பைகள், கழிவுநீர், கழிப்பறை, திறந்த வாங்க்கால் மற்றும் சுற்றித்திரியும் விலங்குகள் இல்லாதவாறு பார்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.
8. சமையலறையில் காற்றோட்ட வசதிகள் இருப்பது உறுதி செய்யப்பட வேண்டும்.
9. சமையல் மற்றும் பரிமாறும் பாத்திரங்களைத் தூய்மையாகப் பேணுதல் வேண்டும்

10. சமையல் பாத்திரங்களை சுத்தம் செய்யும் நார்கள் மற்றும் பிரஷ்களால் சமைத்த உணவு கெட வாய்ப்புள்ளதால் அவற்றினை ஒவ்வொரு முறையும் நன்கு சுத்தம் செய்து காயவைத்து பயன்படுத்த வேண்டும்.
11. சமையல் பாத்திரங்களை சுத்தம் செய்வதற்கான சோப்பு மற்றும் நார்களை சமையலறையின் வேறு பகுதிகளை சுத்தம் செய்யப் பயன்படுத்தக்கூடாது அவற்றை தூய்மைப்படுத்தும் இடத்தில் மட்டுமே வைக்கவேண்டும்.
12. சமையல் பாத்திரங்களை சுத்தம் செய்தபின்னர் வெயிலில் சுத்தமான இடத்தில் காயவைக்க வேண்டும்.
13. பாத்திரங்களை வைக்கும் அலமாரி, பலகைகள் ஆகியவை சுத்தமாக இருப்பதை உறுதி செய்து கொள்ள வேண்டும்.
14. சமையல் தொடங்கும் முன் பாத்திரங்களை நன்கு தண்ணீர் கொண்டு கழுவி முடிந்தால் வெந்நீர் மூலம் கழுவியபின்னரே பயன்படுத்த வேண்டும்.
15. பாத்திரங்களை துடைப்பதற்கும், கைகளை துடைப்பதற்கும் சுத்தமான துண்டுகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். தரை துடைக்கும் துணிகளை கொண்டு பாத்திரங்கள் மற்றும் கைகளைத் துடைக்கக் கூடாது.
16. உணவுக் கழிவுகளை உடனடியாக மூடியுடன் கூடிய குப்பைத் தொட்டியில் போட வேண்டும். தூசி, பூச்சிகள், ஈக்கள் மற்றும் தூர்நாற்றம் ஏதும் வராமல் இருக்க குப்பைத்தொட்டியை சரிவர மூடிவைக்க வேண்டும். அக்குப்பை தொட்டியை தினந்தோறும் கழுவி சுத்தமாக வைத்திருக்க வேண்டும்.

உணவுப் பொருட்கள் தரம் பேணுதல் குறித்து

1. இருப்பிலுள்ள உணவுப் பொருட்களான அரிசி, பருப்பு, உப்பு, சமையல் எண்ணெய், தாளிதப் பொருட்கள் ஆகியவற்றின் தரம் மற்றும் காலாவதி தேதிகளை நன்கு ஆய்வு செய்து தரமற்ற பொருட்களை நீக்கம் செய்யவேண்டும்.
2. உணவுப் பொருட்களை சமையலுக்கு எடுக்கும்பொழுது முதலில் பெற்ற உணவுப் பொருட்களையும், முதலில் காலாவதியாகும் உணவுப் பொருட்களையும் பயன்படுத்த வேண்டும் (FIFO- First in first out) (FEFO-First expire first out).

காய்கறிகளைக் கழுவி நறுக்குதல் மற்றும் உணவுப் பொருட்களைத் தூய்மைப்படுத்துதல்

1. காய்கறிகளை தினந்தோறும் புதிதாக வாங்கிப் பயன்படுத்த வேண்டும். நீண்ட நாட்கள் பயன்படுத்தக் கூடிய காய்கறிகளை வாங்கி வைப்பதை தவிர்க்கவேண்டும்.
2. காய்கறிகளை பயன்படுத்துவதற்கு முன்பு தண்ணீரில் நன்கு கழுவ வேண்டும். உப்பு மற்றும் மஞ்சள் தூள் கலந்த நீர் அல்லது 50 ppm குளோரின் கலந்த நீர் அல்லது சுத்தமான பாதுகாக்கப்பட்ட குடிநீரில், அழுக்கு மற்றும் அசுத்தங்கள் நீங்கும் வரை கழுவ வேண்டும்.
3. அரிசி மற்றும் பருப்பினை நன்னீரில் நன்கு கழுவிய பின்பு பயன்படுத்த வேண்டும்.
4. பைகளில் வழங்கப்படும் உலர் உணவுப்பொருட்களான பருப்பு போன்றவற்றை பைகளுடன் நன்கு கழுவி வெயிலில் நன்கு காயவைத்து மூடியுடன் கூடிய சேமிப்பு

கலன்களில் பாதுகாத்திட வேண்டும். பிறகு 40 வினாடிகள் சோப்பு கொண்டு கைகளை நன்கு கழுவ வேண்டும்.

5. உணவுப் பொருட்களில் பூச்சிகள் மற்றும் புழுக்கள், குப்பைகள் நீக்க முடியாத அளவில் இருப்பின் அதனை பெற்றுக் கொள்ள கூடாது.
6. சமையல் எண்ணெய் பாக்கெட்டுகள் நன்கு மூடியிருப்பதை உறுதி செய்துகொண்டு வெளிப்புறத்தினை சோப்பு தண்ணீரில் கழுவி துடைத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மதிய உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதல்

1. சமையலறைப் பணிகளை உரிய தனிமனித இடைவெளியுடன் மேற்கொள்ளுதல் வேண்டும். இருப்பறை, காய்கறி நறுக்கும் இடம், சமையல் செய்யுமிடம் மற்றும் சமைத்த உணவுகளை வைக்கும் இடம் ஆகியவை தனித்தனியாக இருப்பது நலம்.
2. சமையலர் மற்றும் சமையல் உதவியாளர்கள் உரிய இடைவெளி விட்டு சமையல் பணிகளில் ஈடுபட வேண்டும்.
3. முட்டைகளைத் தண்ணீரில் இட்டு மிதக்கும் முட்டைகளை அப்புறப்படுத்தி, குறைந்த பட்சம் 20 நிமிடங்கள் வேகவைத்து ஆற வைத்து பின்னர் ஓட்டினை நீக்கி அந்தந்த நாட்களுக்குரிய மசாலா/மிளகுத் தூள் போட்டு பயனாளிகளுக்கு வழங்கவேண்டும்.
4. தினந்தோறும் தயார் செய்யப்படும் உணவிலிருந்து மாதிரி உணவினை சுத்தமான கண்ணாடி குடுவையில் எடுத்து மறுநாள் வரை பராமரிக்க வேண்டும்.
5. சமைத்த உணவு வகைகளை நன்கு மூடி வைக்கவேண்டும்.
6. உணவு பரிமாறுவதற்கு முன்பு உணவு பரிமாறுமிடம் மற்றும் உணவு உண்ணும் டம்ளர்கள் நன்கு சுத்திகரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
7. சத்துணவு பயனாளிகளுக்கு, தேவையிருப்பின் வகுப்பு வாரியாக கால இடைவெளி விட்டு உணவு வழங்கத் திட்டமிடவேண்டும்.
8. மேற்காணும் வழிமுறை பின்பற்ற இயலாத நிலையில் அந்தந்த வகுப்பறைகளிலேயே சத்துணவு பரிமாறப்படவேண்டும்.
9. பள்ளி வராந்தா மற்றும் உணவருந்தும் இடங்களில் பரிமாறுகையில் 1 மீட்டர் இடைவெளியுடன் அமர வைக்க வேண்டும்.
10. உணவு பரிமாறுவதற்கு முன்னர் சமையலர் மற்றும் ஆசிரியர் ஒருவர் சமைத்த உணவினை ருசித்துப் பார்க்க வேண்டும்.
11. பயனாளிகள் உணவு உட்கொள்ளும் தட்டுக்களை நன்கு சுத்தம் செய்த பின்பு உணவு உட்கொள்கிறார்களா என்பதை உறுதி செய்து கொள்ள வேண்டும்.
12. சமையலர் மற்றும் சமையல் உதவியாளர்கள் உணவு பரிமாறும்போது கையுறை, முகக்கவசம், தலைக்கவசம் அணிந்தும் பயனாளிகளுக்கும் அவர்களுக்கும் இடையே உரிய இடைவெளி விட்டும் பரிமாற வேண்டும்.
13. உணவருந்தும்போதும், நீர் பருகும்போதும் தவிர மற்ற அனைத்து நேரங்களிலும் பள்ளிக் குழந்தைகள் முகக்கவசம் அணிந்திருக்க வேண்டும்.

14. சத்துணவு பரிமாறும்போது சமைத்த உணவின் வெப்பம் குறைந்த பட்சம் 65 டிகிரி இருக்க வேண்டும். அதாவது உணவு சமைத்த உடன் பரிமாறப் படவேண்டும்.
15. பயனாளிகள் உணவு உட்கொள்ளும்போது அமைதியாகவும், நண்பர்களுடன் பங்கிட்டு கொள்ளாமல் அவரவருக்குரிய உணவு மற்றும் முட்டைகளை அவர்கள் மட்டுமே உட்கொள்ள வேண்டும் என்பதை அறிவுறுத்தி கண்காணிக்க வேண்டும்.
16. சத்துணவு உட்கொள்ளும் பயனாளிகளுக்கு ஏதேனும் நோய் அறிகுறிகள் இருப்பின் தலைமை ஆசிரியருக்குத் தெரிவித்து அவர்களை தனிமைப்படுத்தி உணவு வழங்க வேண்டும். பின்னர் தக்க நடவடிக்கை மேற்கொள்ள வேண்டும்.
17. தினந்தோறும் பள்ளியில் சத்துணவு உட்கொள்ளும் பயனாளிகளது வருகையினை சரிவர பராமரிக்க வேண்டும்.

பயனாளிகள் பின்பற்ற வேண்டிய வழிமுறைகள்

1. சத்துணவு உண்பதற்கு முன்பும், பின்பும் சோப்பினைப் பயன்படுத்தி 40 நொடிகள் கைகளை நன்கு கழுவ ஊக்குவிக்க வேண்டும்.
2. பயனாளிகள் உரிய இடைவெளி விட்டு கை கழுவுவதற்கு ஏதுவாக உரிய கழுவுமிடங்களை வகைப்படுத்த வேண்டும். இதற்கென காலியான நெகிழ் குடுவைகளில் சோப்புத் தண்ணீரை ஆங்காங்கே வைக்க வேண்டும்.
3. பயனாளிகள் உரிய முறையில் கை கழுவுவதை சத்துணவு பணியாளர்கள் ஆசிரியர்கள் / சத்துணவுப் பணியாளர்கள் கண்காணிக்க வேண்டும்.
4. கை கழுவுவதற்கான வசதிகள் இல்லாத அல்லது குறைவாக உள்ள இடத்தில் வாளிகள் மற்றும் குவளைகள் பயன்படுத்தலாம்.

குடிநீர் வழங்குதல்

1. பள்ளி வளாகங்களில் தொடர்ந்து பாதுகாக்கப்பட்ட குடிநீர் வழங்குவது உறுதி செய்யப்படவேண்டும். தொடர்ந்து வழங்க இயலாத நிலையில் தண்ணீரை சேமித்து வைத்துப் பயன்படுத்த உரிய வழிமுறைகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். உணவினை சுத்தம் செய்ய மற்றும் சமைக்க பாதுகாக்கப்பட்ட குடிநீரினைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.
2. தண்ணீர் தொட்டிகள் ஏதேனும் இருப்பின் அவற்றைப் பள்ளிகள் திறப்பதற்கு முன்பாகவே நன்கு சுத்தம் செய்திருக்க வேண்டும். மேலும் அவ்வப்போது தொட்டிகளை சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.
3. குடிநீர் குழாய்கள் மற்றும் இதர நீர் குழாய்களுக்கு வேறுபாடுகள் குறிப்பாக தெரியும்படி இருக்க வேண்டும்.

கழிவுகள் மேலாண்மை

1. கழிவுகளை நீக்குவதற்கான வசதிகள் சரிவர இருக்க வேண்டும். உணவு மற்றும் குடிநீரினை மாசுபடுத்தாத அளவில் வடிவமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
2. கழிவுகளை அகற்றும் குப்பை தொட்டிகள் சமையலறை / சமையல் பொருட்கள் வைப்பறை மற்றும் உணவு உண்ணுமிடத்திற்கு அருகில் வைக்கக் கூடாது. மேலும்

குப்பை தொட்டிகளை சரியாக மூடப்படும் உரிய இடைவெளியில் கழிவுகளை அகற்றவும் வேண்டும்.

3. கண்டிப்பாக குப்பைகளை அவ்வப்போது அகற்ற வேண்டும்.
4. உணவுக் கழிவுகளை மேலாண்மை செய்ய சூழலுக்கு ஏற்றவாறு உரக்குழிகள் அமைப்பதை ஊக்குவிக்க வேண்டும்.

கண்காணித்தல்

1. அந்தந்த பள்ளிகளின் தலைமை ஆசிரியர்/தலைமை ஆசிரியைகள் மேற்காணும் வழிகாட்டு நெறிமுறைகள் முறையாக பின்பற்றப்படுவதை கண்காணிக்க வேண்டும்.
2. வழிகாட்டு நெறிமுறைகள் சரியாக கடைபிடிக்கப்படுவதை உறுதிப்படுத்தும் வகையில், துணை வட்டார வளர்ச்சி அலுவலர், விரிவாக்க அலுவலர் (சமூக நலம்), ஊர் நல அலுவலர் (மகளிர்) மற்றும் பெற்றோர் ஆசிரியர் சங்க உறுப்பினர்கள் ஆகியோரைக் கொண்ட ஒரு குழு, வட்டார வளர்ச்சி அலுவலரால் அமைக்கப்பட வேண்டும்.
3. மாநகராட்சி மற்றும் நகராட்சி ஆணையர்களால் அதே போன்ற குழு நகர்ப்புற பகுதிகளிலும் அமைக்கப்பட வேண்டும்.
4. பள்ளிகளில் நிலையான வழிகாட்டு நெறிமுறைகள் சரிவர கடைபிடிக்கப்படுவதை உறுதி செய்யும் பொருட்டு ஒவ்வொரு வட்டாரத்திலும் மாவட்ட அளவிலான ஓர் அலுவலரை மாவட்ட ஆட்சித் தலைவர் நியமிக்க வேண்டும். மேலும் மாவட்ட ஆட்சியர் நேரடி கண்காணிப்பில் இதனை செயல்படுத்த வேண்டும்.

க.சண்முகம்
அரசு தலைமைச் செயலாளர்.

/உண்மை நகல்/

92/யம்/3
22/11/2021
பிரிவு அலுவலர்.