



सुनकोशी गाउँपालिका

गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय



सुलखर्क, ओखलढुङ्गा



कोशी प्रदेश, नेपाल

सूचना नं. ७-२०८३/८४

"संस्कृति, पर्यटन, कृषि र पूर्वाधार: समावेशी सुनकोशी समृद्धिको आधार"

दिवा खाजाको साप्ताहिक सूची निर्धारण गरिएको सम्बन्धी सूचना ।

(प्रकाशित मिति २०८३/०४/०९)

प्रस्तुत विषयमा सुनकोशी गाउँपालिका क्षेत्रभित्र रहेका सबै सामुदायिक विद्यालयहरूमा अध्ययनरत विद्यार्थीहरूलाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त दिवा खाजा उपलब्ध गराई उनीहरूको पोषण अवस्था सुधार गर्ने उद्देश्यले स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, २०८१ बमोजिम सुनकोशी गाउँपालिकाको मिति २०८३/०४/०९ गते बसेको ६७ औं गाउँ कार्यपालिकाको बैठकबाट भएको निर्णय अनुसार आर्थिक वर्ष २०८३/०८४ देखि लागू हुने गरी तपसिल बमोजिमका दुई सेट (सेट-१ र सेट-२) का साप्ताहिक दिवा खाजा मेनु तथा पोषण तालिका स्वीकृत गरिएको व्यहोरा सम्बन्धित सबै सामुदायिक विद्यालयलाई जानकारी गराइन्छ।

उक्त स्वीकृत साप्ताहिक मेनु बमोजिम प्रत्येक विद्यार्थीलाई प्रतिदिन करिब २०० ग्राम परिमाण तथा रु. २०.०० को लागतभित्र पोषणयुक्त दिवा खाजा उपलब्ध गराउनुपर्नेछ। प्रत्येक मेनुमा आवश्यक ऊर्जा, प्रोटीन, बोसो, भिटामिन ए, जिंक तथा आइरनको सन्तुलित मात्रा समावेश गरिएको हुनुपर्नेछ। साथै, स्थानीय उपलब्धता अनुसार तरकारी, फलफूल तथा अन्य पोषणयुक्त खाद्य सामग्रीका स्वीकृत वैकल्पिक विकल्पहरू समेत प्रयोग गर्न सकिनेछ।

स्वीकृत साप्ताहिक दिवा खाजा तालिका

सेट-१		सेट-२	
बार	मेनु	बार	मेनु
आइतबार	भुटेको भात र अण्डा	आइतबार	भुटेको भात र अण्डा
सोमबार	गहुँको रोटी र अचार	सोमबार	चामलको खिर
मङ्गलबार	गेडागुडी साधेको	मङ्गलबार	गेडागुडी मिक्स
बुधबार	आलु दम	बुधबार	दही, चिउरा र तरकारी
बिहीबार	मकै-भटमास	बिहीबार	आलु दम
शुक्रबार	चिउरा-मासु	शुक्रबार	चिउरा-मासु

Email:- ito@sunkoshimunokhaldhunga.gov.np / sunkoshee@gmail.com CAO:- 9852887800

Website:- www.sunkoshimunokhaldhunga.gov.np Info Officer:- 9852887799

Facebook Page:- <https://www.facebook.com/sunkoshirm.okhaldhunga>



सुनकोशी गाउँपालिका

गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय



मुलखर्क, ओखलढुङ्गा



कोशी प्रदेश, नेपाल

सूचना नं. ७-२०८३/८४

"संस्कृति, पर्यटन, कृषि र पूर्वाधार: समावेशी सुनकोशी समृद्धिको आधार"

कार्यान्वयन सम्बन्धी व्यवस्था

१. सबै सामुदायिक विद्यालयहरूले स्वीकृत साप्ताहिक मेनु तथा पोषण तालिका अनिवार्य रूपमा पालना गर्नुपर्नेछ।
२. खाद्य सामग्री खरिद गर्दा स्थानीय रूपमा उत्पादन भएका ताजा तथा गुणस्तरीय कृषि उपजलाई प्राथमिकता दिनुपर्नेछ।
३. विद्यालयले विद्यार्थीको स्वास्थ्य अवस्था, धार्मिक तथा सांस्कृतिक विविधता र शाकाहारी विद्यार्थीको आवश्यकतालाई ध्यानमा राखी स्वीकृत वैकल्पिक खाद्य सामग्री प्रयोग गर्न सक्नेछन्।
४. दिवा खाजाको गुणस्तर, सरसफाइ, पोषण मापदण्ड तथा अभिलेख व्यवस्थापन सम्बन्धित विद्यालय र गाउँपालिकाबाट नियमित अनुगमन गरिनेछ।
५. दिवा खाजा तयार गर्दा स्वीकृत पोषण तालिकामा उल्लेखित खाद्य सामग्री, परिमाण तथा पोषण मापदण्डको अनिवार्य पालना गर्नुपर्नेछ।

लोकेन्द्र बहादुर राई
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत