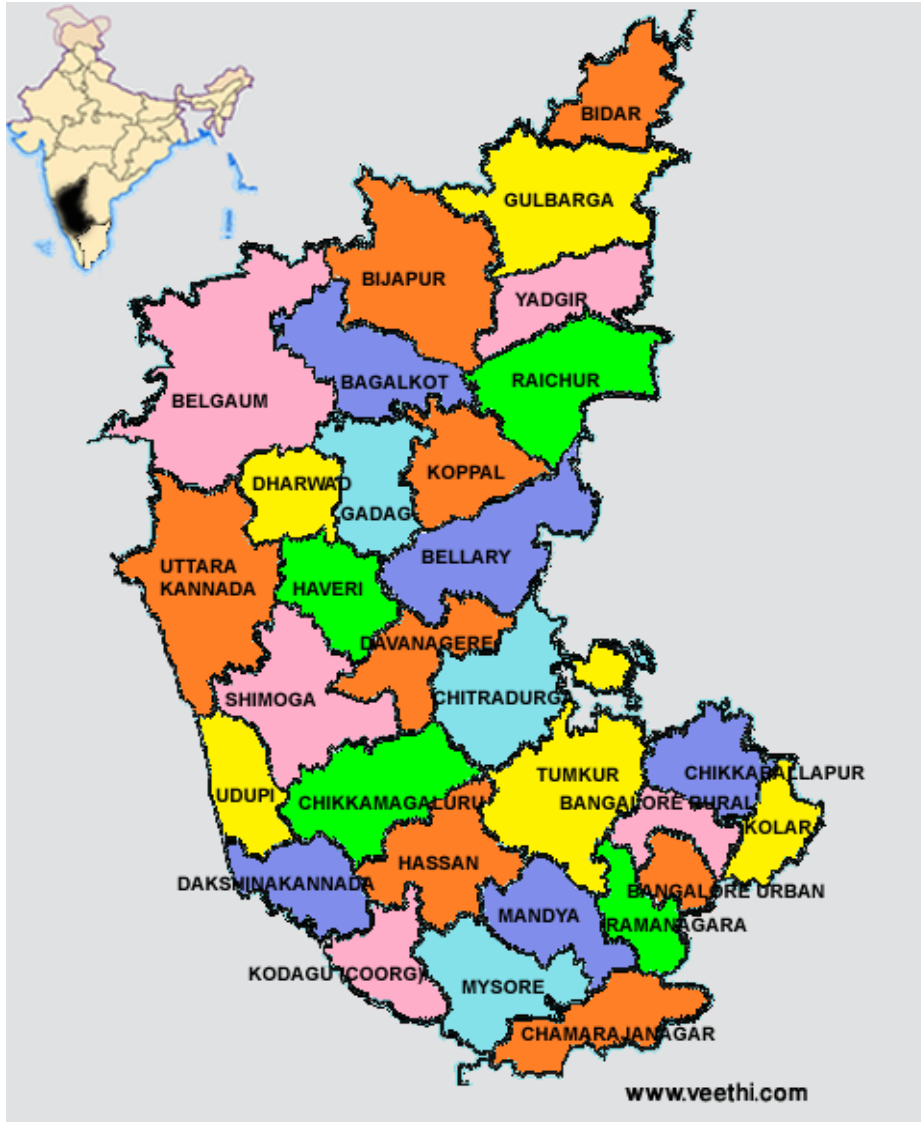


Welcome to the presentation on  
**MID DAY MEAL SCHEME**



# Demography and literacy of Karnataka

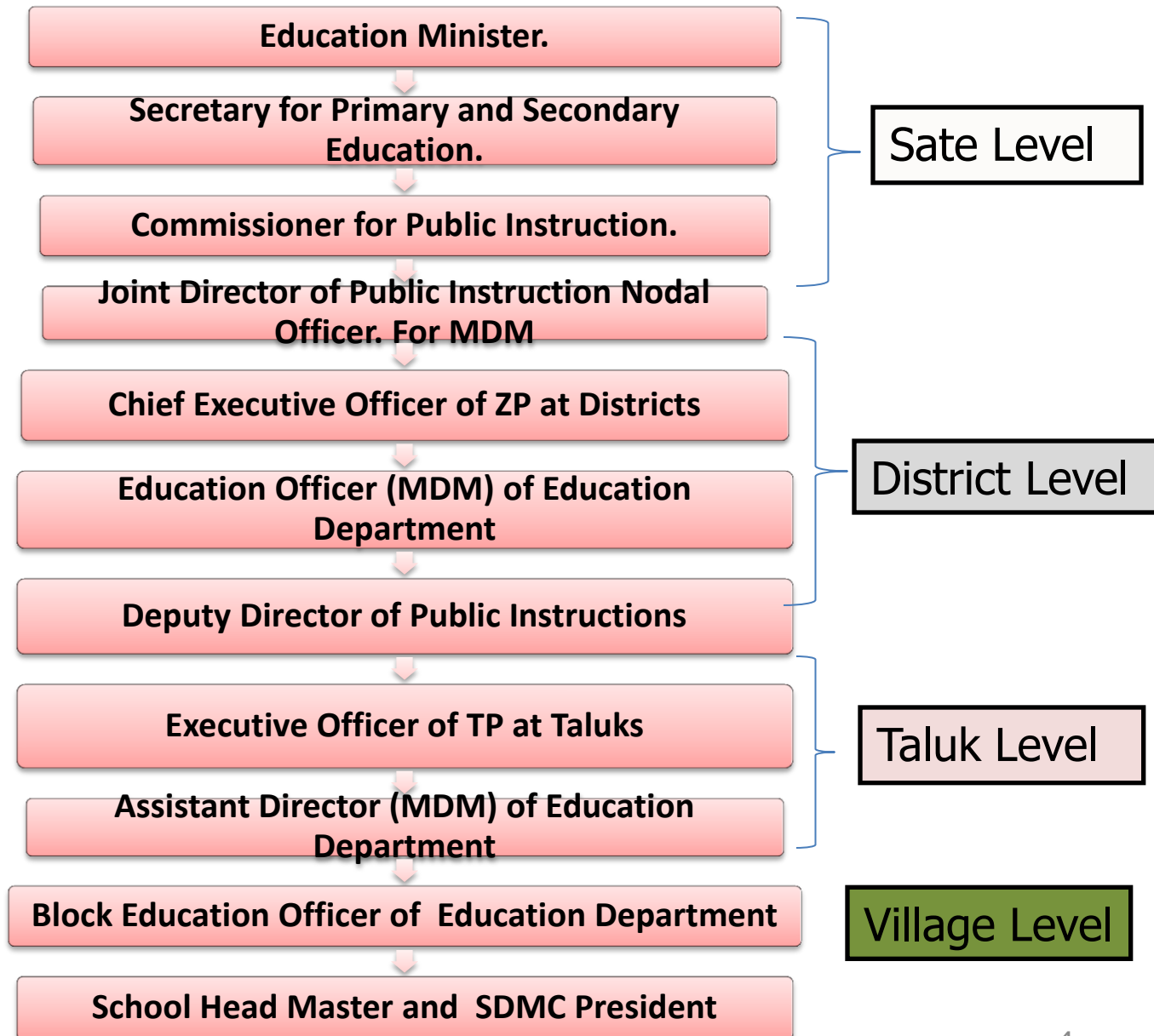


Number of districts	30
No of Taluks	176
Total population(Census 2011)	6,11,30,704
Male	3,11,15,528
Female	3,00,15,176
Sex Ratio	1000/964
Density of population	320 persons/sq.km
Literacy Rate Total	75.60%
Male	82.65%
Female	68.13%

# Objectives of MDM

- To improve enrollment and attendance in schools.
- To improve retention rate in classes.
- To Reduce the drop out rate
- To improve health and hygiene of the child by increasing nutrition level.
- To improve learning ability levels of children.
- To develop social and national integration among the children
- To provide MDM to the children of Drought affected areas during summer vacation.

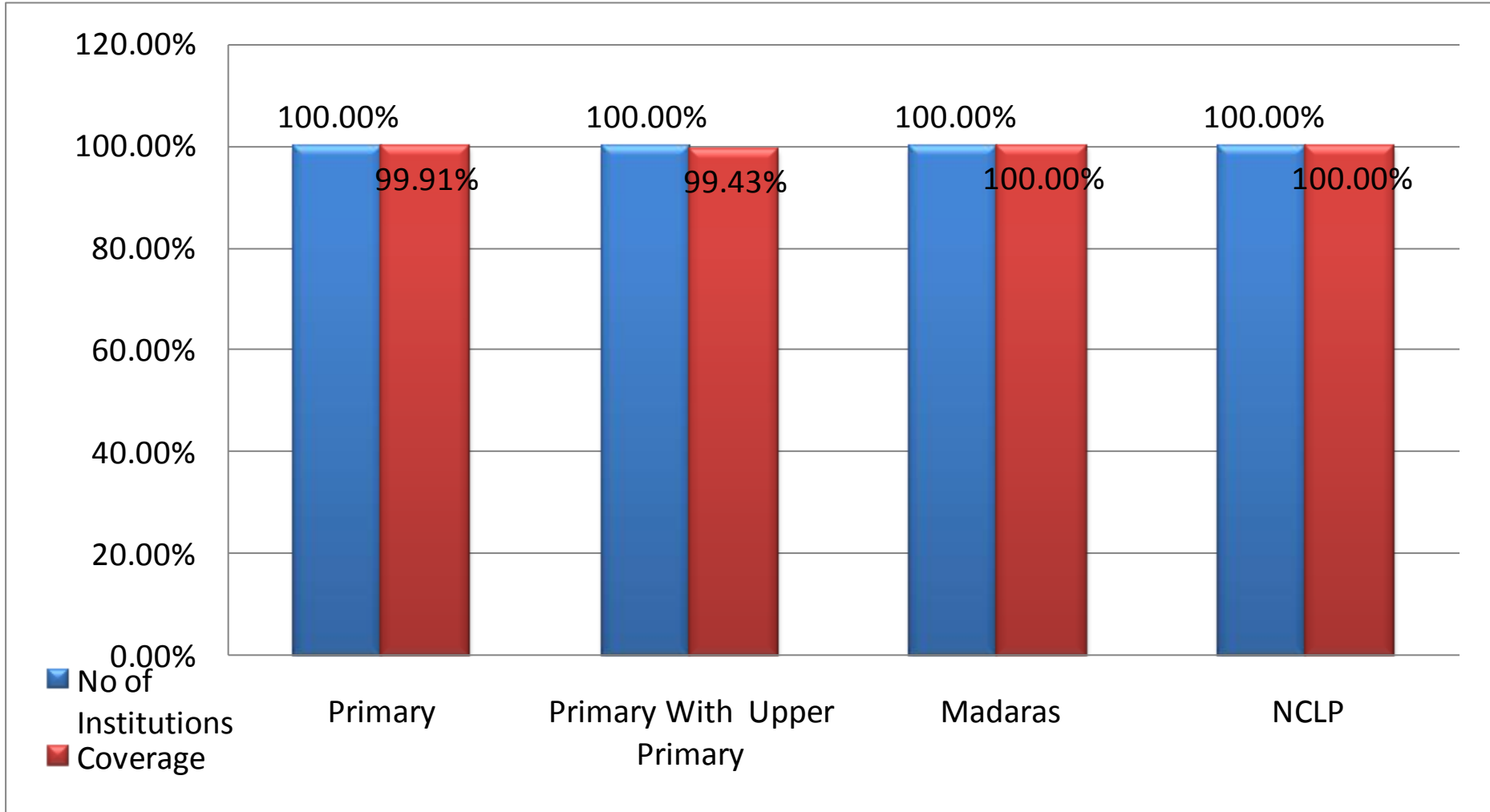
# Management & Monitoring System:



# Schools Coverage : Coverage

<b>Schools</b>	<b>Govt</b>	<b>Aided</b>	<b>Total</b>
<b>Primary Schools (1 to 5)</b>	<b>21788</b>	<b>278</b>	<b>22066</b>
<b>Upper Primary Schools with Primary (1 to 8)</b>	<b>22506</b>	<b>2714</b>	<b>25220</b>
<b>Upper Primary schools (6 to 8)</b>	<b>4780</b>	<b>3873</b>	<b>8653</b>
<b>Madarasa</b>	<b>66</b>	<b>-</b>	<b>66</b>
<b>NCLP</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
<b>Total</b>	<b>49172</b>	<b>6865</b>	<b>56037</b>

# Schools Coverage (As on 2<sup>nd</sup> QPR - 2015-16)



# Fund Flow Mechanism

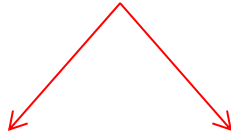
**Central Government**



**State Government (Finance Department)**



**Zilla Panchayat**



**Taluk Panchayat**

**School**



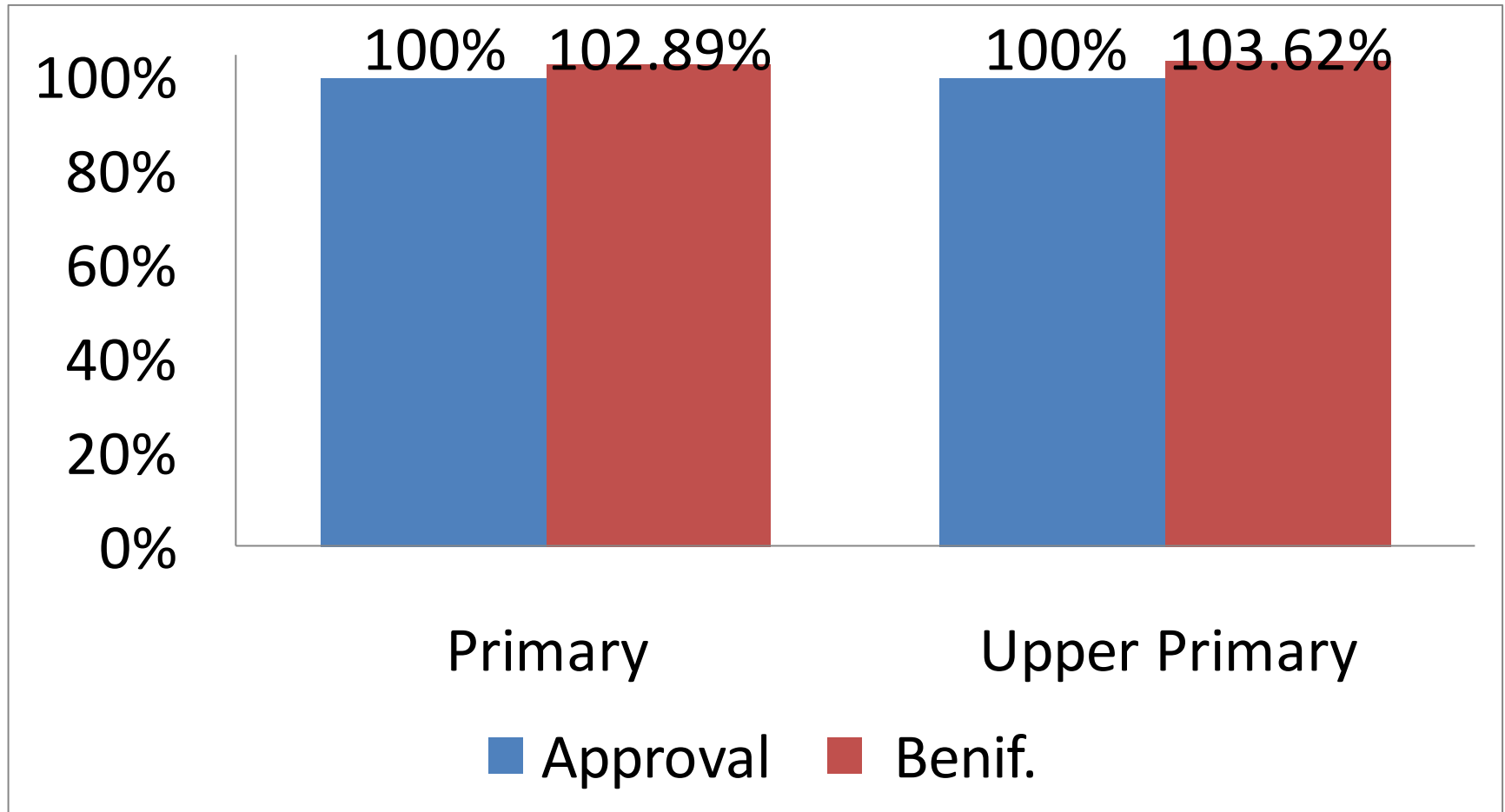
**School**

# Children Covered : (As on 2<sup>nd</sup> QPR – 2015-16)

<b>Classes</b>	<b>Children Covered (In Lakhs)</b>		
	<b>2015-16 Approval</b>	<b>Enrollment</b>	<b>Beneficiaries</b>
<b>Primary</b>	29.46	31.87	30.31
<b>Upper Primary</b>	17.70	19.31	18.34
<b>Total</b>	<b>47.16</b>	<b>51.18</b>	<b>48.65</b>



# PAB Approval v/s Performance : Children



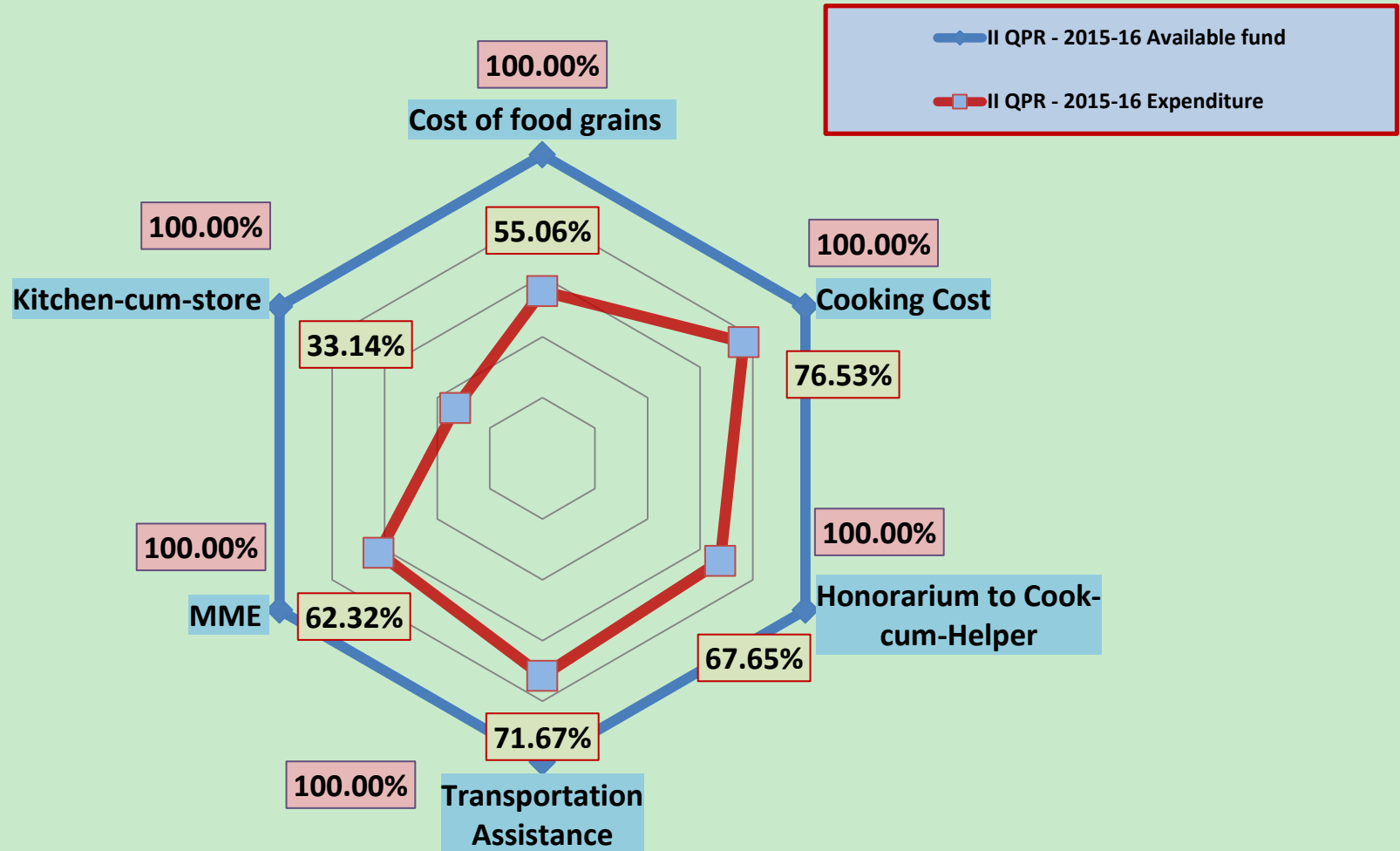
# Details of Budget Provision for the year 2015-16

Sl no	Details	Annual Budget (Rs.In Lakhs)		
		Central	State	Total
1	Cooking cost expenditure 1 <sup>st</sup> to 5 <sup>th</sup> standard	20576.58	6906.33	<b>27482.91</b>
2	Cooking cost expenditure 6 <sup>th</sup> to 8 <sup>th</sup> standard	18687.18	6200.35	<b>24887.53</b>
3	Cooking cost expenditure NCLP school children	27.60	9.16	<b>36.76</b>
4	Food grains purchasing amount 1 <sup>st</sup> to 8 <sup>th</sup> standard students	7382.26	0	<b>7382.26</b>
5	Transportation Cost Rs 750 per Mts	1019.11	0	<b>1019.11</b>
6	Cooks remuneration	9263.03	10657.70	<b>19920.72</b>
7	Management, Monitoring and Evaluation (MME)	1025.20	0	<b>1025.20</b>
9	Kitchen devices-10977	549.85	0	<b>549.85</b>
10	Kitchen sheds -877	3,103.20	1,034.40	<b>4137.60</b>
<b>1 to 8<sup>th</sup> standard total</b>		<b>61634.02</b>	<b>24807.93</b>	<b>86441.95</b>

# Details of Expenditure Upto 2<sup>nd</sup> QTR-2015-16

Sl. No.	Component	Opening Balance	Budget Released till 30.09-2015			Expenditure Till 30-09-2015			%
			Central Share	State Share	Total	Central Share	State Share	Total	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b><u>Recurring Assistance</u></b>									
1	Cost of food grains	1573.73	2797.03	0.00	2797.03	2406.35	0.00	2406.35	55.06
2	Cooking Cost	4684.44	19223.17	6407.72	25630.89	17395.55	5803.60	23199.14	76.53
3	Honorarium to Cook-cum-Helper	971.26	5395.94	5863.51	11259.45	3786.36	4488.30	8274.66	67.65
4	Transportation Assistance	181.71	422.09	0.00	422.09	432.75	0.00	432.75	71.65
5	MME	74.23	524.12	0.00	524.12	372.91	0.00	372.91	62.32
<b>Sub Total</b>		<b>7485.37</b>	<b>28362.35</b>	<b>12271.23</b>	<b>40633.58</b>	<b>24393.92</b>	<b>10291.90</b>	34685.81	<b>72.08</b>
<b><u>Non-Recurring Assistance</u></b>									
6	Kitchen Devices	347.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Kitchen-cum-store	18134.64	0.00	0.00	0.00	4507.38	1502.45	6009.82	33.14
<b>Sub Total</b>		<b>18481.89</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>4507.38</b>	<b>1502.45</b>	<b>6009.82</b>	<b>32.52</b>
<b>Grand Total</b>		<b>25967.26</b>	<b>28362.35</b>	<b>12271.23</b>	<b>40633.58</b>	<b>28901.29</b>	<b>11794.34</b>	<b>40695.64</b>	<b>61.10</b>

# Availbale Fund and Expenditure upto 2<sup>nd</sup> QPR



# Food Grains: Utilization

(In MTs)

Classes	Annual Allocation for the year 2015-16	Opening Balance 1/4/2015	Lifted Till 30-09-2015	Utilization Till 30-09-2015	Balance
1	2	3	4	5	6=3+4-5
<b>RICE</b>					
Primary	61231.35	1660.22	26724.85	27757.19	627.88
Upper Primary	54980.06	2534.49	23425.35	25493.87	465.98
<b>Total</b>	<b>116211.41</b>	<b>4194.71</b>	<b>50150.20</b>	<b>53251.05</b>	<b>1093.86</b>
<b>WHEAT</b>					
Primary	9967.89	190.84	4007.38	3509.96	688.26
Upper Primary	9702.37	125.13	3543.05	3476.38	191.80
<b>Total</b>	<b>19670.26</b>	<b>315.97</b>	<b>7550.43</b>	<b>6986.34</b>	<b>880.06</b>
<b>Grand Total</b>	<b>135881.67</b>	<b>4510.68</b>	<b>57700.63</b>	<b>60237.39</b>	<b>1973.92</b>

# No. of Cooks Approved under MDM -2015-16

## Category of cooks

<b>SC</b>	<b>ST</b>	<b>OBC</b>	<b>Minority</b>	<b>Others</b>	<b>Total</b>
<b>27149</b>	<b>15065</b>	<b>46866</b>	<b>9839</b>	<b>18923</b>	<b>117842</b>

# Payment FCI: Bill raised v/s Payment As on 21-12-2015

<b>Food Grains</b>	<b>Food Grains Lifted (In Mts)</b>	<b>Bill Raised (Rs. In Lakhs)</b>	<b>Payment Made (Rs. In Lakhs)</b>	<b>Paid %</b>
<b>Rice and Wheat</b>	<b>72224.763</b>	<b>3936.30</b>	<b>3440.93</b>	<b>87.42%</b>

# Progress on Construction of Kitchen Sheds Upto to the end of 2<sup>nd</sup> QTR

Year	Physical Progress				Financial Progress(In Lakhs)	
	Allocation	Constructed	In Progress	Not Started	Allocation	Expenditure
<b>2006 to 200910</b>	27847	26815	44	988	16708.20	16115.40
<b>2011-12</b>	8724	8290	399	35	33660.83	32430.70
<b>2012-13</b>	3906	193	1964	1749	15967.45	5665.57
<b>Total</b>	<b>40477</b>	<b>35298</b>	<b>2407</b>	<b>2772</b>	<b>66336.48</b>	<b>54211.67</b>



# Procurement of Kitchen devices

<b>Total Allocation</b>		<b>Purchased</b>		<b>In Progress</b>	
<b>Phy</b>	<b>Fin (In Lakhs)</b>	<b>Phy</b>	<b>Fin (In Lakhs)</b>	<b>Phy</b>	<b>Fin (In Lakhs)</b>
<b>93469</b>	<b>4673.45</b>	<b>86704</b>	<b>4335.20</b>	<b>6945</b>	<b>347.25</b>
<b>Note : Govt of Karnataka Issued Order to Procure the Kitchen devices and procurement is under progress</b>					

# Feeding of Data in to MDM MIS Portal 2015-16

- Annual and Monthly Data Entries (MDE) of Schools are done at Taluk/Block levels.
- Data entry operator, Assistant staff and a Nodal officers (ADPI) are feeding information to MIS Portal.

Total No. of Schools	Annual Data Completed	Monthly Data progress						
		Apr	May	June	July	Aug	Sep	Oct
54977	54894	54884	54882	54825	54766	53932	53107	50170
	99.85%	99.83%	99.83%	99.72%	99.62%	98.10%	96.60%	91.26%

## Status of DLS and District review meetings

<b>No of districts</b>	<b>No of DLCs Convened</b>	<b>No of DLCs Meeting Held Upto 2<sup>nd</sup> QTR</b>	<b>No of SSMC meeting Held at state level</b>
30	30	11	1

# HANDWASH PROGRAMME

- ❖ **Workshop related to `Swacha Shale` under Swacha Shale programme on 12-03-2015 and 13-03-2015 at Eagleton the golf resort, Bidadi, Ramanagar.**
- ❖ The main aim of this workshop is to provide hand washing facilities in selected 1000 schools in Ramanagar District.
- ❖ **‘Design of hand wash stations’** given by UNICEF has been sent to all districts to take necessary actions while constructing new kitchen sheds.

# Cook-cum-Helper Training

- ❖ Three days workshop related preparation of trainer`s module and guidelines for CCH was held from 29-6-2015 to 01-07-2015 at Shikshak Sadan, Bangalore with the co-ordination of Ashoka Innovators for the Public and UNICEF.
- ❖ Trainer`s module and CCH guidelines have been prepared after this workshop.
- ❖ On the basis of these modules pilot training of CCH was conducted on 03-11-2015 at Nelamangala Taluk, Bangalore Rural district.

## **Role of Teachers/ Responsibility at school level**

- ❖ The Head Master, SDMC and Head Cook are shouldering the responsibility of Midday meals at school level. As per the directions and guidelines of the Central Government, Mother's Committee also has been constituted in schools.
- ❖ Mothers of the students are tasting the cooked food every day and their opinions also been recorded in Tasty registers.
- ❖ The cooked food is tasted by two teachers of the institution on routine basis before serving it to the children

# Maintenance of records at school level

**The following registers are to be maintained in school.**

- Students enrollment and attendance register.
- Food grains Stock register.
- Contingency cash book.
- CCH Attendance and aqittance register.
- Visitors Book.

# Awareness

**Do's and Don'ts are displayed in school through banner/Wall paintings for creating awareness regarding MDM.**





ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ

ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರ ಕಛೇರಿ, ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆ, ಕೆ.ಜಿ.ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು-02

# ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಹಾಗೂ ಕ್ಷೀರ ಭಾಗ್ಯ ಯೋಜನೆ

## ಮಾಡಬೇಕಾದದ್ದು (Do's)

- ಆಡುಗೆ ಕೋಣೆಯೊಳಗೆ ಮಕ್ಕಳ ಪ್ರವೇಶ ನಡೆದಿಲ್ಲ.
- ಆಡುಗೆ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಮುನ್ನ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಬಗ್ಗೆ (ಕ್ರಮಿ ಕೀಟಗಳು, ಹಲ್ಲಿ, ಬರಲೆ ಇದರಂತೆ) ಎಚ್ಚರಿಕೆ ಆಗತಕ್ಕದ್ದು.
- ಆಡುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಶಾಲೆಗೆ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ ಕೈಕಾಲುಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದು ಮತ್ತು ಆಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಮುನ್ನ ಕೈಯನ್ನು ಸೋಸಿನಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು.
- ದಿನದಿ ಪ್ಯಾಕಿಟುಗಳ ಮೇಲೆ ಅವಧಿ ಮೀರುವ ದಿನಾಂಕ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಬಾತ್ರಿಪಡಿಸುವುದು.



- ಆಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಮುನ್ನ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸತಕ್ಕದ್ದು.
- ಊಟಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಶಿಕ್ಷಕರು ರುಚಿ ನೋಡಿ ರುಚಿ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ.

- ಆಡುಗೆ ಆವರಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪುಸ್ತಕ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಲು "ಎಮರ್ಜೆನ್ಸಿ ಮೆಡಿಕಲ್ ಪ್ಲಾನ್" ತಯಾರಿಸಿ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿಡತಕ್ಕದ್ದು.

- ಕಛೇರಿಗಳಿಂದ ಮಾತ್ರೆಯನ್ನು ಊಟದ ನಂತರವೇ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಕ್ರಮವಹಿಸುವುದು.

- ಆಡುಗೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಾದ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ನಿಗದಿತ ತೂಕ/ಪರಿಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪಡೆಯುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳತಕ್ಕದ್ದು.
- ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಗಮನಕ್ಕೆ ಬರಿಸಿಯೊಟ್ಟಿಗೆ ವೆಚ್ಚವಾಗುವ ವಿವರವನ್ನು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಅಂಕಿ-ಅಂಶಗಳು, ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಅಂಶಗಳು, ಶುಚಿತ್ವ, ಸುರಕ್ಷತೆ, ಮಿಶ್ರಣದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಬರೆಯುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ.

- ಆಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಕಿಲುಬು ಬಾರದಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು.



- ಆಗ್ನಿ ನಂದಕಗಳ ಆಳವಡಿಕೆ ಕಡ್ಡಾಯ.
- ಕನಿಷ್ಠತೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ನೀರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಬೇಕು.
- ಆಲ್‌ಬೆಂಡೆಸೋಲ್ ಮಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಚೀಪಿ ಆಸ್ತಾದಿಸಿ ನುಂಗಬೇಕು.

- ಆಡುಗೆಯವರು ಏರ್ಪಾಟ್ ಮತ್ತು ತಲೆಗೆ ಟೋಪಿ ಬಳಸುವುದು.
- ಊಟದ ಮೇಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಶಿಕ್ಷಕರ ಹಾಗೂ ಆಡುಗೆಯವರ ಹಾಜರಿ ಕಡ್ಡಾಯ.



- ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಬಿಡಿಸತಕ್ಕದ್ದು.

- ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಟ್ಯಾಂಕ್‌ನ್ನು ಕ್ರಮಬದ್ಧವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸತಕ್ಕದ್ದು.
- ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಿದ ನಂತರ ಸರಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿಡತಕ್ಕದ್ದು.



- ಊಟಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಮಕ್ಕಳು ಸೋಪು ಬಳಸಿ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ರೂಢಿಸತಕ್ಕದ್ದು.
- ಅವಧಿ ಮೀರುವ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ಬಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಂಡೇ ಮಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ನೀಡುವುದು ಕಡ್ಡಾಯ.

- ಶಾಲೆ ನಡೆಯುವ ಎಲ್ಲಾ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಬಿಸಿಯೂಟವನ್ನು ನೀಡುವುದು.
- ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದ ತರಕಾರಿಯ ಬಳಕೆ ಕಡ್ಡಾಯ.
- ಯೋಜನೆಯ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಅನುಪಾಲಿಸತಕ್ಕದ್ದು.



## ಮಾಡಲೇಬಾರದ ಅಂಶಗಳು (Don'ts)

- ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಆಡುಗೆ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಲಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು.
- ಕಳಪೆ/ಹಾಲಾದ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆ ಮಾಡಬಾರದು.
- ಆಡುಗೆಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಪಯುಕ್ತ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಬಾರದು.
- ಆಹಾರವನ್ನು ವಿತರಣೆ ಮಾಡಲು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅವಕಾಶ ಕೊಡಬಾರದು.
- ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಿಡಿಸಬಾರದು.
- ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಮಕ್ಕಳು ಪಾತ್ರೆ ಮತ್ತು ಮುಂದೆ ನಿಂತು ಆಹಾರವನ್ನು ತಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು.
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಹಾಲನ್ನು ಮೂರು ಗಂಟೆಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಲ ಇಡಬಾರದು.
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯ ತೆರೆದ ಪ್ಯಾಕಿಟು ಒಂದು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಬಳಸಬಾರದು.



## ಕೈಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳು



## ಸಹಾಯವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ-1800-425-20007

ಕಛೇರಿ ವಿಳಾಸ : ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರಿ, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆ, ಕೆ.ಜಿ.ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು, ದೂರ-08022271998, 080-22242943  
 ಇ-ಮೇಲ್ ವಿಳಾಸ : jdsmdms@gmail.com, jds\_mdms@yahoo.co.in  
 ವೆಬ್‌ಸೈಟ್: www.schoolseducation.kar.nic.in  
 ಉಪ ನಿರ್ದೇಶಕರು: ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಉಪಹಾರ ಯೋಜನೆ, ಬೆಂಗಳೂರು  
 ಮಂತ್ರಿಗಳ ಕಛೇರಿ: ಮಂತ್ರಿಗಳ ಕಛೇರಿ, ಬೆಂಗಳೂರು

ಶಾಲಾ ಪ್ರಾರಂಭೋತ್ಸವ 2015-16

ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆಯ ಅಧಿಕ ನೌಕರರು ವಾಪಸು ಬಾಲಕರು ಮತ್ತು ಗ್ರೂಪ್ ಡಿ ನೌಕರರ ಸಂಘರ ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಸಮಾವೇಶ

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ

## ಶಿಕ್ಷಣವಾಡೆಡೆ

ಭವ್ಯಶಿಕ್ಷಣ ಅಭಿಯಾನ  
ಎಲ್ಲರೂ ಶಾಲೆಗೇ - ಎಲ್ಲರೂ ಶಿಕ್ಷಣಕ್ಕೇ

ಸಂಖ್ಯೆ - 10, ಸಂಚಿತೆ - 01, ಏಪ್ರಿಲ್, ಮೆ, ಮಾರ್ಚ್, 2015, ಅಂತರರ ಪ್ರಚಾರ

ಕೊರಬದಿ ನೋಡಿ  
ಅಕ್ಷರ ರೇಡು  
ಮಾಹಿತಿ ಮೋಡಿ  
ಕಲಕೆಗೆ ಬೇಡು

### ಸುದ್ದಿಗೋಳ

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರದ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಶಿಕ್ಷಣ ಇಲಾಖೆ  
ಅಯುಕ್ತರ ಕಛೇರಿ, ಹೊಸ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಕಛೇರಿಗಳು, ನೃಪತುಂಗ ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು - 1  
ದೂ.ಸಂ:22242943, ಫ್ಯಾಕ್ಸ್ :22271998, ಇ-ಮೇಲ್: jd\_mms@yahoo.co.in  
ಸಂಖ್ಯೆ:ಎಂ:2/ಆ.ವಾರ್ಷಿಕ/ಸಂಖ್ಯೆ 4 /2015-16 ದಿನಾಂಕ:14-05-2015

ಸುದ್ದಿಗೋಳ  
ದಿನಾಂಕ: ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ ಯೋಜನೆ ಹಾಗೂ ಕ್ಷೇರ ಛಾಕ್ಟೆ ಯೋಜನೆಯ ಮುಂದುವರಿದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಸಂಕಲನವಾಗಿ  
ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು.

ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ ಯೋಜನೆಯ ಕೇಂದ್ರ ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರದ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಾಗಿದ್ದು, 1 ಒಂದ 10ನೇ ತರಗತಿಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಮಾಹಿತಿಗ್ರಹಣಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ, ಅನುದಾನಿತ ಕಾಲೇಜು ಹಾಗೂ ಬಾಲಕಾರ್ಮಿಕ ಕಾಲೇಜು (ಎಸ್.ಐ.ಎಲ್.ಓ.), ಮದರಾಸು ಮತ್ತು ವರ್ಯಾಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಈ ಮಹತ್ವದ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸುವಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಟಾ ವೆಂಚೂರ್ಸ್, ಕಾಲೋಕ್ ವೆಂಚೂರ್ಸ್, ಇಲಾಖೆ, ಕಾಲಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಉಸ್ತುವಾರಿ ಸಮಿತಿಗಳು, ಮುಖ್ಯ ಶಿಕ್ಷಕರು ಹಾಗೂ ಅಡುಗೆ ಸ್ಟಾಂಪ್‌ದಿಂದ ಬಜಾಟ್ನಾಂ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಡಿ ಅತ್ಯಂತ 1-5 ನೇ ತರಗತಿಯ ಪ್ರತಿ ಮಗುವಿಗೆ ಪ್ರತಿ ದಿನಕ್ಕೆ 100 ಗ್ರಾಂ ಹಾಗೂ 6-10 ನೇ ತರಗತಿಯ ಪ್ರತಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಪ್ರತಿದಿನಕ್ಕೆ 150 ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಬೇರೆ, ಎಕ್ಸ್ಟೆ. ಡಿ.ಎಚ್.ಎಸ್. ತರಬೇತರನ್ನು ಬರಸಲು ಅವಕಾಶವಿರುತ್ತದೆ.

2013-14ನೇ ಸಾಲಿನಿಂದ ಕ್ಷೇರಛಾಕ್ಟೆ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಅತ್ಯಂತ 1 ಒಂದ 10ನೇ ತರಗತಿಯ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ 18 ಗ್ರಾಂ ಕೆರಟಿಕ್ ಕಾಲೇಜು ಮಡಿಯಿಂದ ತಯಾರಾದ 150 ಮಿ.ಲೀ. ಬಿ.ಎ. ಹಾಲನ್ನು, ವಾರವಾರ 3 ದಿನ ನೀಡುವ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಉಂಟುಗೊಳಿಸಿದೆ.

ಮೇಲ್ಕಂಡ ಅವಕಾಶಗಳಿಂದಾಗಿ ಪ್ರತಿ ದಿನಕ್ಕೆ 1 ಒಂದ 5ನೇ ತರಗತಿಯ ಪ್ರತಿ ಮಗುವಿಗೆ 490 ಕ್ಯಾಲೋರಿಯನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ, 112ಗ್ರಾಂ ನಷ್ಟು ಪ್ರೋಟೀನ್ ಹಾಗೂ 6 ಒಂದ 10ನೇ ತರಗತಿಯ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ 720 ಒಂದ 728 ಕ್ಯಾಲೋರಿಯನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಹಾಗೂ 20 ಗ್ರಾಂ ರಜ್ಜು ಪ್ರೋಟೀನ್ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಮಹತ್ವದ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಗೊಳಿಸುವಲ್ಲಿ ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಅನುಷ್ಠಾನದ ಬಜಾಟ್ನಾಂ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಟಾ ವೆಂಚೂರ್ಸ್, ಕಾಲೋಕ್ ವೆಂಚೂರ್ಸ್, ಇಲಾಖಾಶಿಕ್ಷಕರು ಮತ್ತು ಉಸ್ತುವಾರಿ ಸ್ಟಾಂಪ್‌ನಿಂದ ಬಜಾಟ್ನಾಂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೇ, ಅಡುಗೆ ಸ್ಟಾಂಪ್‌ನಿಂದ ಬಜಾಟ್ನಾಂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಮಗ್ರ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಯನ್ನು ಹಾಲ್ಡಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ಈ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು (Flagship Programme) ವರ್ಷವಾರ್ಷಿಕ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕುಟುಂಬ, ರುಟಿನ್, ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ, ಅಗತ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ನೀಡಲಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಮುಂಚಾಗಿಯೇ ಹಾಗೂ ವರ್ಷವಾರ್ಷಿಕ ಮಾಹಿತಿಗ್ರಹಣೆಯನ್ನು ನಡೆಸುವಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದು.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ನೀಡಲಾಗಿರುವ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು 2015-16 ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದು.

1. ಕೂರ್ಚುಪಟ್ಟಿ :- ಕಾಲಾ ಪ್ರಾರಂಭಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ಮೂಲ ಸೌಕರ್ಯಗಳಾದ ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ನೀರು ಸರಬರಾಜು, ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಬಾಲ್ಯ ಮಾಹಿತಿ, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ 10 ದಿನಗಳ ಒಳಗಾಗಿ ಅಗತ್ಯ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಾದ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಹಾಲಿನ ಮಡಿ ಹಾಗೂ ಸಾಬೂನು ಮೊತ್ತಗಳನ್ನು ಕಾಲೇಜುಗಳಿಗೆ ತಲುಪುವಂತೆ ಕ್ರಮ ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ಕೆಲವು ವರ್ಷದ ಪ್ರಾರಂಭದ ದಿನ ಬಿ.ಎ. ಹಾಲು ಹಾಗೂ ಸಿ.ಟಿ.ಯೂ.ಬಿ.ಯೋಜನೆಯ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವುದು.
2. ಸರ್ಕಾರ ರಜಾ ದಿನಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಕಾಲಾ ಕೆಲಸದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ (ಪೂರ್ಣ ದಿನಗಳನ್ನು ಸೇರಿ) ಹಾಗೂ ರಾತ್ರಿಕಾಲದ ಹಗ್ಗುಗಳಲ್ಲಿ ತಪ್ಪರ ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
3. ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಕಾಲೇಜುಗಳ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಸಾಕಾರವನ್ನು ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಬಜೆಟ್ ಸ್ಪಾಟ್ ಇರುವಂತೆ ಕ್ರಮ ವಹಿಸುವುದು. ಪ್ರತಿ ಮಾಹಿಯಾದ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಅಕ್ಕಿ, ಎಣ್ಣೆ, ಬೇಳೆ, ಉಪ್ಪು, ಅಡುಗೆ ಅನಿಲವನ್ನು ಕನಿಷ್ಠ 15 ದಿನಗಳ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಕಾಲೇಜುಗಳ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುವುದು.
4. ಕರ್ನಾಟಕ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನಾಗರಿಕ ಸರಬರಾಜು ನಿಗಮಕ್ಕೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಎರಡು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಅವಶ್ಯಕ ಇರುವ ಎಣ್ಣೆ, ಬೇಳೆ, ಉಪ್ಪುಗಳ ಬೇಡಿಕೆ ಸಲ್ಲಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಮುಂಗಡ ಅನುದಾನವನ್ನು ಬಡುಗಡೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು.
5. ಕರ್ನಾಟಕ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನಾಗರಿಕ ಸರಬರಾಜು ನಿಗಮವು ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಕೆಲವು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕಾಗಿ ಬಜೆಟ್ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ತಿರಸ್ಕರಿಸಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದು.
6. ಅಡುಗೆಯವರು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಹಾಗೂ ವರ್ಷವಾರ್ಷಿಕ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಮಾರ್ಗಸೂಚಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. 2013-14ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿರುವ ಕೋರ್ಸ್ ಆಹಾರ ಮುಂಚೂಣಿ ಸಹ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಅದರಂತೆ ಕ್ರಮ ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದು.
7. ಅಪೌಷ್ಟಕತೆಯ ನಿವಾರಣೆಗೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ನಿಗದಿತವಿರುವ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ತಪ್ಪರ ನೀಡುವಂತೆ ಹಾಗೂ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದುವಂತೆ ನೋಡಿದೆ.
8. ಕಾಲಾ ಕೈಗೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹೂರು ಸೊಮ್ಮೆ, ತರಬೇತರನ್ನು ಬಿ.ಯೂ.ಬಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ನಿಗದಿತವಿರುವ ಅವಕಾಶಗಳ

ಶಿಕ್ಷಣವಾಡೆಡೆ, ಮಾರ್ಚ್-2015 - 63

# Status of Health Checkup ( As on 2<sup>nd</sup> QPR )

Stage	Existing		Health Check up carried out		%	
	No. of Schools/ Centers	No. of Children	No. of Schools/ Centers	No. of Children	No. of Schools/ Centers	No. of Children
Primary	22066	3187220	21974	2355158	99.58	73.89
Upper Primary	33971	1931527	22569	1411450	66.44	73.07
<b>Total</b>	<b>56037</b>	<b>5118747</b>	<b>44543</b>	<b>3766608</b>	<b>79.49</b>	<b>73.58</b>

# Involvement of NGOs

- ❑ Totally 80 NGOs are feeding **9.17** lakh of children of **5512** schools under Mid Day Meals Scheme in **15** districts throughout the state.

## **Some of NGOs are**

- Akshaya Patra Foundation
- Adanya Chetana Foundation.
- Kannada Kasturi Kala Sangha.

# Availability of dedicated staff

Sl.	Designation	Working under MDMS			
		State level	District Level	Block Level	Total
<b>I</b>	<b>Regular Employee</b>				
	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>175</b>	<b>180</b>
	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>34</b>	<b>175</b>	<b>224</b>
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
	<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>66</b>	<b>350</b>	<b>449</b>
<b>II</b>	<b>Contractual /Part time employee</b>				
	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>350</b>	<b>382</b>
	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>175</b>	<b>207</b>
	<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>62</b>	<b>525</b>	<b>589</b>

# Best Practices

## Ksheera Bhagya Yojana



- ❖ GOK has introduced Ksheera Bhagya Yojana on 01-08-2013.
- ❖ 150ml of hot Milk is given to all children from 1 to 10<sup>th</sup> Std in Govt and Aided Schools alternative days.
- ❖ Karnataka Milk Federation (KMF) is supplying the Whole Milk powder.
- ❖ 18 grams of Whole Milk Powder is converted into 150ml Milk

### **Cost per Child per Time**

<b>Sl. No</b>	<b>Details</b>	<b>Quantity</b>	<b>Cost</b>
<b>1</b>	<b>Whole Milk Powder</b>	<b>18 Grams</b>	<b>4.59</b>
<b>2</b>	<b>Sugar</b>	<b>10 Grams</b>	<b>0.32</b>
<b>3</b>	<b>Fuel</b>	<b>-</b>	<b>0.15</b>
<b>4</b>	<b>Other</b>	<b>-</b>	<b>0.12</b>
<b>Total</b>			<b>5.18</b>
<b>Honorarium to CCH / month</b>			<b>100</b>

## Kitchen Garden

- Kitchen Gardens are maintained in majority of the schools. The main objective of maintaining kitchen gardens is growing required vegetables & green leaves in schools with the help of children for MDM.
- There are some kitchen gardens also are being maintained with the convergence of department of Horticulture at district & Taluka level. It reserved a small portion of budget exclusively for kitchen gardens in Karnataka.





- ❑ Almost all women CCH are engaged Preference given to widows.
- ❑ GOK is providing MDM to 9<sup>th</sup> and 10<sup>th</sup> Std. around 15 Lakh students. It's cost about 543 Crores.
- ❑ 53407 schools are using LPG.
- ❑ Teachers taste MDM before serving and record opinion daily.
- ❑ Fire Extinguishers maintained in all schools.
- ❑ MDM is served by using small vessels and serve in rows in school verandahs/class rooms
- ❑ Additional Honorarium of Rs. 700/- per month will be given to CCH by GOK w.e.f 1-1-2014

- MDM Logo, Food Menu and MDM Toll free number (redressal) are displayed on the walls of all schools.**
- Plates and Glasses provided by the donors.**
- SDMC and Mothers Committees are actively involved in MDM.**
- Schools compound walls constructed under MNREGA Scheme.**
- Centralized Procurement of Dhal, Oil and Salt by KFCSC.**
- Rs. 473.55 Lakhs received as contribution by community in the form of providing meals in lieu of MDM, additional food item and other materials is raised**

## **ISSUES:**

- **To be provided minimum 2 cook cum helpers for LPS school.**
- **Transportation Assistants needs to enhance.**
- **Cook cum Helpers honorarium needs to increase.**
- **Cooking cost needs to enhance to the schools having less than 50 students.**
- **MME Amount has to increase 1.8% to 3 %.**
- **Separate Funds for IVRS.**
- **Store Room Needed where Central Govt Sanctioned Only Kitchen sheds unit cost is Rs.60,000/-**

# ACTION TAKEN

- On PAB assurance
- Social audit has been conducted by RDPR in two districts. Final report awaiting.
- MDM study has been taken by STEM in the year 2012 to 2014.
- SOP on MDM Rules is submitted to Govt. expecting Govt Order.
- AG's Audit reply has been sent on AG audit para's.

# PLANNING PROCESS FOR 2016-2017

- Briefing to Pr. Secretary and Commissioner
- Creation of planning team at various level.
- Training / Briefing to District and Block teams
- Collecting and consolidation of information at Block and District
- Preparation of district draft plan
- Approval of draft plan by district committee's and submission
- Preparation of state draft plan
- Getting approval from SSMC
- Submission to MHRD.

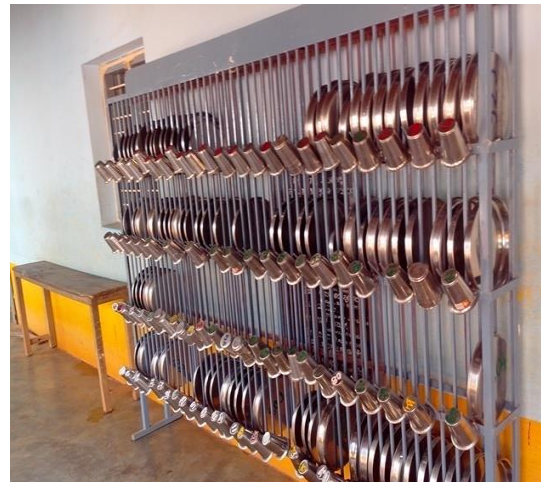


# Thank You



## MDM Karnataka

# Best practices Photos







# *Best practices*



# Best practices



# Best practices



# Best practices



# Best practices



ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರದ  
ವಾರ್ಷಿಕ ಬಿಡುಗಡೆ ಮತ್ತು ವಸೂಲಿ, ತಾಲೂಕು ವಸೂಲಿ, ಬೆಳಗಾವಿ  
ತೆಲ್ಲಾ ಪಾಲಿಸಿ ಮತ್ತು ಸರ್ಕಾರದ ಸಂಯೋಜನೆಗೆ ಅಧಿಕಾರ ವಹಿಸಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ  
ಮದ್ಯಾಪ್ತ ಉಪಕಾರ ಯೋಜನೆ (ಅಧಿಕಾರ ವಹಿಸಿ) ಅಧಿಕಾರ ವಹಿಸಿ

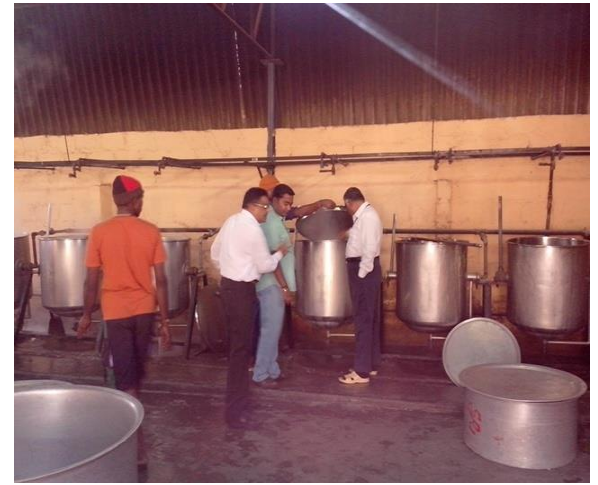
ಪ್ರತಿ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಪ್ರತಿ ಲೂಟಿಗೂ ಮಾನವತ್ವದ ಹಕ್ಕುಗಳನ್ನು ದಿವ್ಯ

ವಯಸ್ಸು	ಅಕ್ಕಿ	ಬೆಳೆ	ಬೆಳೆ	ಬೆಳೆ	ಬೆಳೆ	ಬೆಳೆ
1-5	100	20	5	50	93	
6-8	150	30	7.5	4	75	1.38
9-10	150	30	7.5	4	75	1.38

ಕುಟುಂಬ ಕೋಶ ನಿರ್ಮಾಣ ನಿಧಿ ಕಂಪ್ಯುಟರ್ : 1800 425 20007



# Best practices







## STRENGTHS :

- Mid-day Meals is regular.
- No discrimination among children (gender, caste)
- Good proportion of SC/ST cooks cum helpers employed
- Funds flow is regular and allocation is adequate
- Parents as well as children have positive opinion about MDM
- Health card is available and updated in most of the schools.
- MDM is Implementing through ZP and TP . PRIs are involved in the Programme.

- Quantity of raw materials supplied (Head masters) – Adequate
- Supply of Vitamin A and deworming tablets is as per the requirement
- Teachers taste the food regularly and record their opinion in taste register.