

प्रेषक,

रमेश चन्द्र धिलिडियाल,  
संयुक्त सचिव,  
उ०प्र०शासन।

सेवा में,

समस्त जिलाधिकारी,  
उत्तर प्रदेश

लखनऊ: दिनांक: 15 मार्च, 2007

शिक्षा अनुभाग-6

विषय: मध्याह्न भोजन योजना कार्यक्रम के अन्तर्गत किचन कम स्टोर के निर्माण हेतु धनराशि अवमुक्त कराये जाने के सम्बन्ध में।

महोदय,

उपर्युक्त विषय पर मुझे यह कहने का निदेश हुआ है, कि प्रदेश के प्राथमिक विद्यालय में अध्ययनरत बच्चों को गरम पकई-पकाया भोजन (कुक्कू मील) दिये जाने हेतु योजना अन्तर्गत प्रदेश के 13,309 परिषदीय प्राथमिक विद्यालयों में किचन कम स्टोर के निर्माण हेतु संलग्न विवरणानुसार रू० 79,85,41,000 (रूपये उन्यासी करोड़ पच्चासी लाख इकतालीस हजार मात्र) की धनराशि अवमुक्त किये जाने पर श्री राज्यपाल संहर्ष स्वीकृति प्रदान करते हैं।

2. स्वीकृत धनराशि जिलाधिकारी द्वारा आहरित कर किचन कम स्टोर के निर्माण पर व्यय करने हेतु ग्राम पंचायतों को उपलब्ध करायी जायेगी जिनके द्वारा उनके क्षेत्र सीमा में आने वाले उक्त विद्यालयों में किचन कम स्टोर का निर्माण कराया जायेगा। इस धनराशि के लेखों के रख-रखाव की समस्त कार्यवाही जिलाधिकारी द्वारा सुनिश्चित करायी जायेगी। उक्त धनराशि का व्यय ग्राम शिक्षा समिति द्वारा किया जायेगा।

1. किचन कम स्टोर का निर्माण शैक्षिक रूप से पिछड़े ऐसे विकास खण्डों में किया जायेगा, जिनकी महिला साक्षरता दर 46.1 प्रतिशत से कम है तथा जेण्डर गैप 21.59 प्रतिशत से अधिक है जिसकी सूची जनपदवार, विकासखण्डवार संलग्न है।
2. किचन कम स्टोर की इकाई लागत रू० 60,000 (रूपये साठ हजार मात्र) है।
3. किचन कम स्टोर का निर्माण संलग्न निर्धारित डिजाइन के अनुसार कराया जायेगा।
4. किचन कम स्टोर का निर्माण उन्हीं विद्यालयों में किया जाना है जहाँ पूर्व में किसी अन्य योजना के अन्तर्गत किचन का निर्माण न हुआ हो।
5. उक्त धनराशि का अलग से लेखा रखा जायेगा तथा धनराशि का व्यय किसी अन्य योजना में नहीं किया जायेगा।
6. जिला बेसिक शिक्षा अधिकारी द्वारा विकास खण्ड के चयनित विद्यालयों का अनुमोदन जिलाधिकारी से प्राप्त किया जायेगा। जिलाधिकारी यह सुनिश्चित करेंगे कि चयनित विद्यालयों में किचन शेड निर्माण हेतु भूमि उपलब्ध है, पर्याप्त पानी की व्यवस्था है तथा अधिक छात्र नामांकन के विद्यालयों को वरीयता प्रदान की जा रही है।

No.	District	Rural Female Literacy	Blocks where Female Literacy below the 46.13	Kitchen Shed	Kitchen Shed @ 60000 Per Shed
1	2	3	4	5	6
1	Agra	37.96	13	247	14820000
2	Aligarh	38.04	12	228	13680000
3	Allahabad	37.73	20	360	21600000
4	Ambedkar Nagar	43.38	8	152	9120000
5	Azamgarh	41.85	21	399	23940000
6	Bagpat	42.45	1	19	1140000
7	Bahraich	18.43	13	260	15600000
8	Ballia	41.45	17	323	19380000
9	Balrampur	18.80	8	160	9600000
10	Banda	31.95	8	160	9600000
11	Barabanki	32.19	15	285	17100000
12	Bareilly	26.63	15	300	18000000
13	Basti	34.89	13	247	14820000
14	Bhadohi	36.08	5	95	5700000
15	Bijnor	43.31	8	152	9120000
16	Budaun	20.35	17	323	19380000
17	Bulandsehar	39.10	14	266	15960000
18	Chanduli	41.65	8	152	9120000
19	Chitrakoot	45.90	3	57	3420000
20	Deoria	40.26	13	247	14820000
21	Etah	35.69	15	285	17100000
22	Faizabad	38.52	11	209	12540000
23	Farrukhabad	44.38	5	95	5700000
24	Fatehpur	39.52	10	190	11400000
25	Firozabad	39.76	1	19	1140000
26	GB Nagar	42.29	2	38	2280000
27	Ghaziabad	44.43	3	57	3420000
28	Ghazipur	42.36	14	266	15960000
29	Gonda	24.20	17	340	20400000
30	Gorakhpur	36.54	19	361	21660000
31	Hamirpur	36.11	7	133	7980000
32	Hardoi	33.77	19	361	21660000
33	Hathras	43.88	5	95	5700000
34	Jalaun	45.26	5	95	5700000

Annexure-9  
[Ref: Para 4.2]

PROTOTYPE DESIGN OF KITCHEN-CUM-STORE FOR A  
SCHOOL WITH STUDENT STRENGTH OF ABOUT 150

AREA

Total Built-up area (including walls)= 24.76 sqm.

Total floor area of store= 2.92 sqm.

Total floor area of washing / sorting area= 5.71 sqm.

Total floor area of cooking space= 8.41 sqm.

Total floor area of serving veranda=3.44 sqm.

UNDERSTANDING THE DESIGN

The design can be adapted to suit different conditions. It is suitable for cooking meals for about 150 children under mid-day meal programme in schools.

There is a neat delineation of store, pre-wash and washing activities, pre-cooking, cooking and serving activities in the design. It assumes atleast 2 cooks working in the space. For better management, serving of food can be made through a designated window/counter while used utensils for washing can be put at another counter. In both the operations, children are not required to enter the kitchen space.

The store and washing area with utensils, taps, grain and food store etc. can be fully locked and enclosed with Door D1. The store can house about 500 kg. of grains, and other food materials. The Cooking and Serving veranda need not be fully enclosed and can be semi-open for good natural ventilation and light. Hence door D2 and windows occurring in these spaces can be substituted with jaali and other openings. Ventilators can also be suitably provided. The waste water from the wash area of utensils along with external wash area for children can be channelised to a small kitchen garden.

The design can be made using flat RCC roof, sloping CGI roofing, or with stone slabs spanned across pre-cast RC joists/metal sections.

While the cooking area design shown here assumes a standing cook, the design can also be adapted for floor based cooking. The Platform A shown in Section AA will not be needed in such case. For cooking, Improved Stove (Unnat Chulha) or Bio gas burners can also be used. It is recommended that atleast 3 burners are used for maximum efficiency in cooking for large numbers. If the Veranda is south facing solar cookers can also be used.

Plan and sections enclosed.

PLAN OF KITCHEN CUM STORE UNIT FOR MID-DAY MEALS

