



विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम: कार्यान्वयनको अवस्था

शान्तिराम नेपाल

उप-प्राध्यापक, पाथीभरा बहुमुखी क्याम्पस, ताप्लेजुङ

Email: snepal402@gmail.com

लेखसार

सामुदायिक विद्यालयमा प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा पाँचसम्म अध्ययनरत विद्यार्थीहरूका लागि नेपाल सरकारले सञ्चालन गरेको दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनको अवस्था अध्ययन गरी यो लेख तयार पारिएको छ । यसको मुख्य उद्देश्य खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनको वर्तमान अवस्था पहिचान गरी देखिएका समस्या समाधानको उपाय खोजी गर्नु रहेको छ । यो अध्ययन मुख्य रूपमा ताप्लेजुङ जिल्लाको फुडालिङ नगरपालिको वडा नं. २ मा सञ्चालित श्री विरेन्द्र माध्यमिक विद्यालयलाई नमुनाका रूपमा छनोट गरी अध्ययन गरिएको छ । अध्ययन सम्बन्धित क्षेत्रमा स्वयं अनुसन्धानकर्ताले स्थलगत अध्ययन अवलोकन गरी सरोकारवालासँग अन्तर्वार्ता, छलफल र प्रश्नावली भराई तथ्याङ्क लिई विश्लेषण गरिएकाले यो अध्ययन गुणात्मक ढाँचामा आधारित भई तयार पारिएको छ । विद्यालय बाहिर रहेका बालबालिकाहरूलाई विद्यालयमा ल्याई टिकाउ दर बढाउन समेत दिवा खाजा कार्यक्रम ल्याएको हो । अध्ययनको सिलसिलामा सम्बन्धित विद्यालयमा प्रतिव्यक्ति रू. २० का दरले खाजा कार्यक्रमका लागि विनियोजित रकम सम्बन्धित विद्यार्थीलाई नै प्रदान गर्ने गरेको रहेछ । विद्यालयमा चमेनागृह सञ्चालन गर्न कोही इच्छुक नरहेको र विद्यालयले पनि दिवा खाजा विद्यालयमा व्यवस्थापन गर्न नसकेका कारण विद्यार्थीले घरबाट ल्याएर खाजा खाने गरेको पाइयो । दिवा खाजामा स्थानीय उत्पादनको अधिकतम प्रयोग भएको देखियो तर खाजा मापदण्डको विषयमा अभिभावक त्यति जानकार नभएको पाइयो । खाजा व्यवस्थापन पक्षमा देखिएका समस्या समाधान गर्न प्रति विद्यार्थी रू. २० का दरले उपलब्ध गराउँदै आएको रकमलाई समयानुकूल वृद्धि गर्न सकेमात्र राज्यले निर्धारण गरेको मापदण्ड अनुसार खाजा खुवाउन सकिने धारणा प्राप्त भयो । खाजा वापतको रकम कम भएका कारण नै चमेना गृह सञ्चालन हुन नसकेको जानकारी प्राप्त भयो । विद्यालयमा व्यवस्थित चमेनागृह हुनुपर्ने, मापदण्ड बमोजिम खाजा खुवाउनुपर्ने, खाद्यपदार्थको गुणस्तरको अनुगमन गरिनुपर्ने तथा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी बनाउन प्र.अ., शिक्षक, वि.व्य.स.का पदाधिकारी तथा अभिभावक समेतको प्रयास हुनुपर्ने देखिन्छ ।

मुख्य पद/पदावली : दिवा खाजा, पोषण, स्थानीय उत्पादन, चमेना गृह, खाजा मापदण्ड

विषयप्रवेश

बालबालिकाको वृद्धि र विकासका लागि पोषणयुक्त खाना आवश्यक हुन्छ । विद्यालयमा भर्ना भएका बालबालिकाहरूको पोषणयुक्त खाजा व्यवस्थापन गर्न प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा पाँचसम्म अध्ययनरत विद्यार्थीहरूका लागि नेपाल सरकारले सञ्चालन गरेको

दिवा खाजा एक राष्ट्रिय कार्यक्रम हो । यसका लागि राज्यले अरबौं बजेटको व्यवस्था गरेको छ । शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय अन्तर्गत रहेको शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रबाट स्थानीय तहमा दिवा खाजाको रकम ससर्त अनुदानका रूपमा निकास हुने गरेको छ । विद्यालयहरूले स्थानीय तहमा बजेट माग गरी विद्यार्थीहरूलाई खाजा खुवाउने व्यवस्था मिलाउनु

पछ। दिवा खाजाको बजेट नेपाल सरकारले स्थानीय तहमा पठाउने गरेको छ। पोषणयुक्त दिवा खाजाबाट बालबालिकाको शारीरिक र मानसिक विकास गराइ सबल र सक्षम बालबालिकाको विकासमा योगदान पुग्दछ। सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुको मुख्य उद्देश्य बालबालिकाको पोषण र स्वास्थ्यमा सुधार ल्याउनु, विद्यार्थी भर्नादर र उपस्थिति बढाउनु, सिकाइ उपलब्धि सुधार गर्नु र स्थानीय उत्पादनको उपयोग गरी पोषणयुक्त खाजा उपलब्ध गराउनु हो।

आर्थिक वर्ष २०५२/०५३ सन १९९६ जनवरी १) देखि खाद्यान्न न्युन भएका तथा प्राथमिक तहमा विद्यार्थी भनां प्रतिशत कम भएका जिल्लाहरूका छात्रछात्राहरूको लागि दिवा खाजा व्यवस्था गर्ने गरी विश्व खाद्य कार्यक्रम र तत्कालीन श्री ५ को सरकारको संयुक्त लगानीमा प्राथमिक विद्यालय पौष्टिक आहार कार्यक्रम १८ महिनाको लागि सञ्चालन गरियो। पहिलो योजना ८ जिल्लाहरूमा डोटी, डडेल्धुरा, आछाम, दैलेख, रुपन्देही, रुकुम, पर्सा र धनुषामा संचालन गरिएको थियो। प्रत्येक वर्ष जिल्लाहरूमा थप गर्दै जाने क्रममा २०५५ सालमा सुर्खेत र सल्यान, २०५६ सालमा प्युठान वैतडी, २०५७ सालमा जाजरकोट, बझाङ बाजुरा र दार्चुला गरी २०५७ साल सम्ममा १६ जिल्लामा विस्तार गरेको थियो। यो कार्यक्रम ३० जिल्लामा संचालन भएको छ। शिक्षाको पहुँचमा सुधार गर्ने उद्देश्यले कर्णाली अञ्चलमा ५ ओटा जिल्लाका छनौटमा परेका सामुदायिक विद्यालयमा आर्थिक वर्ष २०६४/६५ बाट शिक्षा मन्त्रालय, शिक्षा विभाग मार्फत दिवाखाजा कार्यक्रम सुरु भएको थियो। यसलाई विस्तार गरेर २०६६/६७ सालमा ३० वटा जिल्लामा दिवा खाजा कार्यक्रम लागु भयो (तामाङ २०८०)।

बालबालिकाहरूमा शिक्षाको पहुँचमा सुधार गर्न सहयोग पुगोस् भन्ने उद्देश्यले शिक्षा विभागमार्फत कर्णाली अञ्चलका पाँचओटा जिल्लाका प्राथमिक तहका सामुदायिक विद्यालयहरूमा आर्थिक वर्ष २०६४/६५ बाट दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन भएको हो। आर्थिक वर्ष २०६६/६७ देखि अन्य जिल्लामा पनि यो

कार्यक्रम थप गरियो। आर्थिक वर्ष २०७१/७२ बाट लोपोन्मुख र अति सिमान्तकृत समुदायका बालबालिका लागि थप यो कार्यक्रम थप भयो। (सामुदायिक विद्यालयमा विद्यार्थीहरूका लागि दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन कार्यविधि २०७३)।

नेपाल सरकारले आर्थिक वर्ष २०७७/७८ बाट देशका सबै सामुदायिक विद्यालयमा प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा ५ सम्मका सबै विद्यार्थीका लागि दिवा खाजा व्यवस्था गरेको छ। त्यसो त, सन् १९६७ देखि नै यो कार्यक्रम केही जिल्लामा लागू भएको थियो (थापा २०७९)।

दिवा खाजा कार्यक्रमलाई आ.व. २०७९/०८० देखि कक्षा ६ मा पनि लागू भएकोमा आ.व. २०८०/०८१ को बजेट वक्तव्यबाट कक्षा ६ मा लागू गरिएको यो कार्यक्रमलाई कटौती गरी कक्षा ५ सम्म नै सीमित राखियो (अर्थ मन्त्रालय, २०८०)।

स्वस्थ शरीरमा स्वस्थ मष्तिष्क निर्माण हुन्छ, भन्ने मान्यताका साथ सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजाका लागि एक जना विद्यार्थीका लागि साविकको कर्णाली अञ्चलका ५ ओटा जिल्लाका विद्यालयका लागि दैनिक २० रुपियाँका दरले र अन्य सबै विद्यालयका लागि दैनिक १५ रुपियाँका दरले एक वर्षमा जम्मा १८० दिनका लागि बजेट पठाइएको हुन्छ। (शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र २०७७)। हाल आएर चालु आर्थिक वर्ष २०८२/०८३ देखि दिवाखाजाको रकम वृद्धि गरी प्रतिविद्यार्थी रु. २० कायम गरिएको छ।

अध्ययनको उद्देश्य

सामुदायिक विद्यालयमा अध्ययनरत बालबालिकाहरूलाई नेपाल सरकारले दिवा खाजाको व्यवस्था गरेको छ यसका लागि ठूलो बजेट छुट्याएको छ। जुन अपेक्षाबाट दिवा खाजा कार्यक्रम देशव्यापी रूपमा लागू भएको छ, सोही अनुरूप यो कार्यक्रम प्रभावकारी रूपमा कार्यान्वयन हुन सके नसकेको अध्ययन गर्न आवश्यक छ। विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनको वर्तमान अवस्था पहिचान गरी देखिएका समस्या समाधानको उपाय खोजी गर्नु यस अध्ययनको उद्देश्य रहेको छ।

अध्ययन विधि

कुनै पनि अनुसन्धानलाई तथ्याङ्कको सङ्कलनका आधारमा मात्रात्मक रूपमा वा गुणात्मक रूपमा अध्ययन तथा विश्लेषण गर्नुपर्ने हुन्छ । यो अनुसन्धान गुणात्मक अनुसन्धान भएकोले सूचना तथा जानकारीहरूलाई तार्किक विधिबाट विश्लेषण गरी निष्कर्ष निकालिएको छ । छनौटमा परेका विद्यालयहरूको स्थलगत अध्ययन गरी, सरोकारवाला व्यक्तिहरूसँग अन्तर्वार्ता लिई, प्रश्नावली भरी आवश्यक सूचनाहरू सङ्कलन गरिएको र सोही अनुसार यसको तार्किक विश्लेषण गरिएकोले यो अनुसन्धानको ढाँचा गुणात्मक रहेको छ ।

यो अध्ययन विशेषगरी ताप्लेजुङ जिल्लाको फुडलिङ नगरपालिकाहरूको वडा नं. २ मा रहेका विद्यालयहरू मध्ये उद्देश्यमूलक नमुना छनौट विधिका आधारमा एक वटा विद्यालय श्री विरेन्द्र माध्यमिक विद्यालयलाई छनौट गरी त्यहाँका प्रधानाध्यापक, विद्यालय व्यवस्थापन समिति अध्यक्ष, शिक्षक र विद्यार्थीसँग अन्तर्वार्ता लिइएको छ, प्रतिनिधिमूलक रूपमा विद्यार्थीका अभिभावक समेत छनौट गरी उनीहरूसँग छलफल गरी प्राथमिक स्रोतबाट तथ्याङ्क सङ्कलन गरिएको छ । यसैगरी विभिन्न प्रकारका जर्नल, शोध जर्नल पुस्तक र पत्रपत्रिकाहरूलाई द्वितीय स्रोतको रूपमा प्रयोग गरिएको छ ।

पूर्वसाहित्यको समीक्षा

विद्यालय शिक्षा क्षेत्र योजना (School Education Sector Plan–SESP) ले स्थानीय उत्पादनमा आधारित पौष्टिक तथा स्वस्थकर विद्यालय दिवा खाजाको प्रवन्धबाट स्वास्थ्य तथा पोषणको अवस्थामा सुधार गरिने र यस कार्यक्रमबाट विद्यार्थीलाई विद्यालयमा ल्याउने, टिकाउने र सिकाउने जस्ता उपलब्धि हासिल गर्न दिवा खाजाको व्यवस्था गरेको छ (शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय २०८१) ।

शिक्षा मन्त्रालयले जारी गरेको सामुदायिक विद्यालयका विद्यार्थीहरूका लागि दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन कार्यविधि २०७३ मा कार्यक्रमको प्रारम्भ र यसको निरन्तरता तथा उद्देश्य उल्लेख गरेको छ । यसैगरी दिवा

खाजाको परिकार कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, मिनरल, भिटामिन र चिल्लो पदार्थ समूहका खानेकुराहरू खुलाएको देखिन्छ । यसरी नै विद्यालय खाजा व्यवस्थापन समितिको गठन प्रक्रिया, खाद्य सामग्री खरिद गर्ने, भण्डारण गर्ने र संरक्षण गर्ने, खाजा पकाउने र खुवाउने जस्ता विधि र प्रक्रिया उल्लेख गरेको छ ।

नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय शिक्षा विज्ञान तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रबाट जारी सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६ मा समेत दिवाखाजा कार्यक्रमको पृष्ठभूमि, यसका समस्या तथा चुनौती, औचित्य, उद्देश्य, मापदण्ड र गुणस्तर, पोषण स्तरको मापदण्ड, दिवा खाजा मेनु, तयारीका पूर्वाधार, भाँडावर्तन, खाजा तयारी कर्ताको मापदण्ड, सरसफाइ, फोहोर व्यवस्थापन, स्थानीय तह मार्फत खरिद व्यवस्थापन, क्याटरिङ मार्फत खरिद र वितरण तरिका लगायतका कुराहरू उल्लेख गरेको छ ।

नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय शिक्षा विज्ञान तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रबाट जारी सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७ मा समेत दिवाखाजा कार्यक्रमको परिचय, यसको प्रभाव, बजेट, बजेट माग गर्ने प्रक्रिया, निकाशा, विद्यालयले गर्नुपर्ने तयारी, दिवा खाजा मेनु, खरिद योजना निर्माण, खाजा तयारी तथा वितरण लगायतका कुराहरू उल्लेख गरेको छ ।

नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय शिक्षा विज्ञान तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रबाट जारी स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप २०८१ मा समेत दिवाखाजाको पृष्ठभूमि, नीतिगत व्यवस्था, प्ररूपको उद्देश्य, औचित्य, सिद्धान्त, चुनौति, कार्यक्रम कार्यान्वयन संरचना, स्थानीय उत्पादन प्रवर्धन, भण्डारण, सुरक्षा, स्वच्छता, भण्डारण, भान्साघर, फोहोर व्यवस्थापन लगायतका कुराहरू उल्लेख गरेको छ ।

समीक्षा

अधिकारी (२०२३) ले विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको

व्यवस्थापन शीर्षकमा लेखेको अनुसन्धानमूलक लेखमा अध्ययनको पृष्ठभूमि, विभिन्न स्रोतको अध्ययन, दाङ जिल्लाको दुईवटा विद्यालयमा गरेको खाद्य विवरण, खाद्य ढुवानी प्रक्रिया, गुणस्तर, भण्डारण, वितरण प्रक्रिया, व्यवस्थापनका समस्या लगायतका विषयमा अध्ययन गरी प्राप्त नतिजाका आधारमा अध्ययनको विश्लेषण गरेको देखिन्छ ।

लुइटेल् (२०२४) ले विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापन शीर्षकमा लेखेको अर्को अनुसन्धानमूलक लेखमा अध्ययनको पृष्ठभूमि, विभिन्न स्रोतको अध्ययन, धनकुटा जिल्लाको एउटा विद्यालयमा गरेको खाद्य विवरण, खाजा वितरण प्रक्रिया, खाजाको गुणस्तर, खाजा भण्डारण, विद्यार्थी उपस्थितिको अवस्था, विद्यार्थी र अभिभावकको धारणा, विद्यालय व्यवस्थापन समितिको धारणा र यसको व्यवस्थापनमा देखिएका समस्या लगायतका विषयमा अध्ययन गरी प्राप्त नतिजाका आधारमा अध्ययनको विश्लेषण गरेको देखिन्छ ।

अधिकारी (२०७७) ले विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमले बालबालिकाको भर्ना र नियमिततामा पारेको प्रभाव शीर्षकमा लेखेको अनुसन्धानमूलक लेखमा अध्ययनको पृष्ठभूमि, विभिन्न स्रोतको अध्ययन, दाङ जिल्लाको एक विद्यालयमा भएको खाद्य विवरण, खाद्य ढुवानी प्रक्रिया, गुणस्तर, भण्डारण, वितरण प्रक्रिया, सरसफाइ, खाजा कार्यक्रमले विद्यार्थी भर्ना र विद्यालय नियमिततामा पारेको प्रभाव विषयमा अध्ययन गरी प्राप्त नतिजाका आधारमा अध्ययनको विश्लेषण गरेको देखिन्छ ।

तामाङ (२०८०) ले तयार पारेको विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको गुणस्तर र यसले पारेको प्रभाव शीर्षकको एक शोधपत्रमा मोरङको केरावारी गाउँपालिकाको एक माध्यमिक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको गुणस्तर र यसले पारेको प्रभावका विषयमा अध्ययन विश्लेषण गरेको देखिन्छ ।

अध्ययनको विश्लेषण प्राप्ति र छलफल

यस अध्ययनका क्रममा प्राप्त तथ्याङ्कलाई विभिन्न शीर्षकहरूमा विभाजन गरी व्याख्या विश्लेषण गर्ने

प्रयास गरिएको छ ।

कार्यान्वयन अवस्था

नेपाल सरकारले सामुदायिक विद्यालयका विद्यार्थीहरूलाई खाजा खुवानउका लागि विभिन्न किसिमका नीति निर्देशिकाहरू जारी गर्ने गरेको छ । दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन कार्यविधि २०७३, सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६, सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७, स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप २०८१, जारी गरेर दिवा खाजाको व्यवस्थापन र कार्यान्वयनमा सहजता सिर्जना गरिदिएको छ । दिवा खाजाको व्यवस्थापन र कार्यान्वयनको पक्ष भने विद्यालय प्रशासन, विद्यालय व्यवस्थापन समिति, शिक्षक अभिभावक संघ लगायत सरोकारवाला निकायहरूको जिम्मेवारी रहेको हुन्छ त्यस विषयमा विभिन्न उपशीर्षकहरूमा तल अध्ययन गरिएको छ -

दिवा खाजा मापदण्ड

सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७ मा नेपाल सरकार, खाद्य प्रविधि तथा गुणस्तर नियन्त्रण विभागको अगुवाई तथा अमेरिकी सरकार, कृषि विभागको र विश्व खाद्य कार्यक्रम नेपाल तथा Partnership for Child Development (PCD), Imperial College London को प्राविधिक सहयोगमा यो क्षेत्रगत दिवा खाजा मेनु तयार गरिएको छ । कृषि उत्पादन, खाद्य सामग्रीको मूल्य, खाने चालचलन एवम् संस्कृतिका आधारमा विज्ञ समूहबाट देशको भूगोललाई १० वटा क्षेत्रमा विभाजन गरी मेनु समावेश गरेको हो । पूर्वी तराई-१, पूर्वी तराई-२, पश्चिम तराई-१, पश्चिम तराई-२, पूर्वी पहाड, मध्य पहाड, पश्चिम पहाड, पूर्वी हिमाल, मध्य हिमाल र पश्चिम हिमाल गरी विभाजन गरेको १० क्षेत्रका लागि एक एक हुने गरी १० ओटा मेनु सेट तयार गरेको छ । एउटा मेनु सेटमा ६ ओटा छुट्टाछुट्टै खाजाहरू समावेश गरेर सबै क्षेत्रका गरी जम्मा ६० प्रकारका खाजाहरू तोकिएका छन् । पूर्वी हिमालअन्तर्गतका ताप्लेजुङ, सोलुखुम्बु र संखुवासभा जिल्लाका लागि मेनु १ मासको जाउलो, मेनु २ मकैको

खिर, मेनु ३ आलु बदाम, मेनु ४ फापरको ढिँडो र तरकारी मेनु ५ कोदोको पुवा र मेनु ६ मा क्वाटी गरी ६ प्रकारका मेनुहरू तोकिएको छ । तर तथ्याङ्क सङ्कलनका क्रममा निम्नानुसार रहेको पाइन्छ ।

दिवा खाजा सम्बन्धी धारणाहरू

प्रस्तुत विषयमा यहाँ प्रधानाध्यापक, अभिभावक, व्यवस्थापन समिति, शिक्षक विद्यार्थीको धारणाहरूमाथि प्रकाश पारिएको छ जुन निम्नानुसार प्रस्तुत गरिएको छ:-

प्रधानाध्यापकको धारणा

राज्यको नीति तथा कार्यक्रम अनुसार सामुदायिक विद्यालयमा अध्ययनरत विद्यार्थीहरूलाई दिवा खाजा वापत प्रति विद्यार्थी रु. १५ का दरले वितरण गर्दै आएकोमा चालु आर्थिक वर्ष ०८२/८३ देखि रु. २० का दरले विद्यालयलाई स्थानीय तहले एकमुष्ट रकम निकाशा दिँदै आएको छ । छनोटमा परेको विद्यालयका प्रधानाध्यापकसँग दिवा खाजा सञ्चालन सम्बन्धमा भएको कुराकानी अनुसार राज्यले प्रदान गर्दै आएको उक्त रकममा विद्यालयले रकम थप गर्ने स्रोत नभएको र स्थानीय तहले पनि तोकिएको भन्दा अतिरिक्त रकम थप गर्न नसकेको हुँदा रु. २० को दिवा खाजा प्रदान गर्ने गरिएको बताउनु हुन्छ ।

विद्यालयमा दिवा खाजाको प्रबन्ध गर्न पटक पटक क्यान्टिन सञ्चालन गर्न इच्छुकहरूलाई सूचना गर्दा पनि कसैले क्यान्टिन सञ्चालन गर्न आवेदन नगरेको र विद्यालयले पनि खाजा व्यवस्थापन गर्न नसकेका कारण विद्यार्थीका लागि अभिभावकले आफैँ खाजाको व्यवस्था गरिदिएको र सो वापतको रकम विद्यालयले स्थानीय तहसँग रकम माग गरी विद्यार्थी तथा अभिभावकलाई प्रदान गर्ने गरेको बताउनु भयो । दिवा खाजाको मापदण्ड विषयमा आफू जानकार रहेको भएपनि विद्यालयको प्रत्यक्ष निगरानीमा खाजा खुवाउन नसकेको हुँदा स्थानीय तहको उत्पादन खुवाउन र तयारी खाजा नखुवाउन अभिभावकलाई भन्ने गरेको प्रधानाध्यापक दावी गर्नुहुन्छ ।

विद्यार्थीले कस्तो खाजा खान्छन् भनी सोधिएको प्रश्नमा

भुटेको मकै, गहुँको रोटी, कोदोको रोटी, भुटीभात लगायतका खानेकुरा खाने गरेको तर चिसिएको खाजा खान विद्यार्थीलाई कठिन भएको महसुस भएको बताउनु हुन्छ । खाजाको व्यवस्थापन सम्बन्धमा जिज्ञासा राख्दा प्रत्येक कक्षामा दराज राखिदिएको हुँदा सोही दराजमा खाजाका बट्टाहरू राख्ने गरेको र टिफिन समयमा उनीहरूले खाने गरेको प्रतिक्रिया दिनुभयो ।

दिवा खाजा कार्यक्रम समयानुकूल रहेको, विद्यार्थी उपस्थितिलाई नियमित गराएको जस्ता सबल पक्षले यस कार्यक्रमको औचित्य पुष्टि भएको उहाँको धारणा रहेको छ । क्यान्टिन निर्माण गर्न देखि भाडा बर्तनको व्यवस्था, खाने ठाउँको व्यवस्था गर्न कतैबाट बजेट नआएको कारण विद्यालयले बनाएर विद्यार्थीलाई दिन नसकिएको, दिवा खाजाको रकम कम भएको कारण क्यान्टिन सञ्चालन गर्न कसैले इच्छा नराखेकोले दिवा खालाई व्यवस्थित र प्रभावकारी ढंगले सञ्चालन गर्न नसकिएको उहाँको धारणा रहेको पाइयो ।

अभिभावकको धारणा

विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम विद्यार्थीको हितमा ल्याइएको कार्यक्रम हो । विद्यार्थीको पोषण र स्वास्थ्यको अवस्था सुधार गर्नु यसको मुख्य लक्ष्य हो । यसैगरी भोकका कारणले गर्दा बिचैमा पढाइ छोडेर आधा दिनमा फर्कनु पर्ने बाध्यतालाई कम गर्न यो कार्यक्रम सञ्चालन भएको हो । विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम कसरी सञ्चालन भएको छ र यसको प्रभाव कस्तो छ भनी अभिभावकसँग जिज्ञासा राख्दा अध्ययनको लागि नमुना छनोटमा परेका अभिभावकको भनाइ यस्तो रहेको पाइन्छ:-

स्थानीय तहले निकाशा दिँदै आएको रु. २० मा विद्यालयले रकम थप गर्ने स्रोत नभएको र स्थानीय तहले पनि तोकिएको भन्दा अतिरिक्त रकम थप गर्न नसकेको हुँदा रु. २० को दिवा खाजा प्राप्त हुने गरेको, विद्यालयमा दिवा खाजाको प्रबन्ध गर्न पटक पटक क्यान्टिन सञ्चालन गर्न इच्छुकहरूलाई सूचना गर्दा थोरै रकमबाट क्यान्टिन सञ्चालन गर्न कोही अभिभावक इच्छुक नरहेको र विद्यालयले पनि खाजा व्यवस्थापन

गर्न नसकेका कारण विद्यार्थीका लागि अभिभावकले आफैँ खाजाको व्यवस्था गरिदिएको बताउनु हुन्छ । दिवा खाजा वापतको रकम विद्यालयले स्थानीय तहसँग रकम माग गरी विद्यार्थी तथा अभिभावकलाई प्रदान गर्ने गरेको अभिभावकको प्रतिक्रिया रह्यो । दिवा खाजाको मापदण्ड विषयमा आफू जानकार नरहेको तर विद्यालय प्रशासनबाट स्थानीय उत्पादन खुवाउने र तयारी प्याकेटका वस्तुहरू नखुवाउने भनेपछि, सोही अनुरूप खाजा बनाएर बढामा पठाउने गरेको जवाफ दिनुभयो ।

विद्यार्थीले कस्तो खाजा खान्छन् भनी सोधिएको प्रश्नमा भुटेको मकै, गहुँको रोटी, आलु, अण्डा लगायतका खानेकुरा पठाउने गरेको, सिजन अनुसारको केरा, सुन्तला, आँप, लिची लगायत फलफूल पनि पठाउने गरेको बनाउनु भयो तर चिसिएको खाजा विद्यार्थी खान कठिन भएको महसुस गरेको उहाँले बताउनु भयो । खाजाको व्यवस्थापन सम्बन्धमा जिज्ञासा राख्दा प्रत्येक कक्षामा दराज राखिदिएको हुँदा सोही दराजमा खाजाका बट्टाहरू राख्ने गरेको र टिफिन समयमा कक्षामा नै शिक्षकको निगरानीमा विद्यार्थीले खाने गरेको प्रतिक्रिया दिनुभयो ।

दिवा खाजा कार्यक्रम राम्रो रहेको, विद्यार्थी उपस्थितिलाई नियमित गराउन सफल भएको जस्ता सबल पक्षले यस कार्यक्रमको औचित्य पुष्टि भएको उहाँको धारणा रहेको छ । क्यान्टिन निर्माण गर्न देखि भाडा बर्तनको व्यवस्था, खाने ठाउँको व्यवस्था स्थानीय तहले गरिदिएमा र दिवा खाजा वापतको रकम राज्यले वृद्धि गरेमा दिवा खाजा प्रभावकारी ढंगले सञ्चालन हुने उहाँको धारणा रह्यो ।

व्यवस्थापन समिति अध्यक्षको धारणा

विद्यालयमा दिवाखाजा कार्यक्रम कसरी सञ्चालन भएको छ ? प्रभावकारीता कस्तो छ ? लगायतका विषयमा जिज्ञासा राख्दा विद्यालय व्यवस्थापन समिति अध्यक्षले बताउनुभएको कुरा निम्नानुसार छ :-

दिवा खाजा कार्यक्रम विद्यार्थीको हितमा सरकार ल्याएको राम्रो कार्यक्रम हो । यसले गर्दा विद्यालयमा विद्यार्थीको उपस्थिति दर र नियमितता बढेको छ ।

विद्यार्थीहरू विद्यालय आउन उत्साहित रहेको देखिन्छ । दिवा खाजा लागु हुनुका सबल पक्ष धेरै नै भएपनि विद्यालयको भौतिक अवस्था कमजोर भएको तथा चमेना गृह सञ्चालन गर्न कोही इच्छुक नरहेका कारण चमेना गृहलाई व्यवस्थित गर्न नसकिएको उहाँले बताउनु भयो । विद्यालयमा नै खाजा खुवाउन नसकेपछि, घरेबाट खाजा बोकेर आउनुको विकल्प विद्यालयले दिन सकेको छैन उहाँको भनाइ थियो । चमेना गृहमानै विद्यार्थी संख्या अनुसार बसेर खाजा खाने गरी फर्निचर र ठाउँ मिलाउने हाम्रो इच्छा हो तर सो को व्यवस्था गर्न नसकिएको बरू खाजा भण्डारणको व्यवस्था चाहि कक्षा कक्षामा गरिएको उहाँले बताउनु भयो । दिवा खाजा वापतको रकम कम भएकै कारण चमेना गृह सञ्चालक भेट्न मुस्किल भएको हुँदा दिवा खाजा वापतको रकम वृद्धि हुनु पर्ने उहाँको भनाइ रह्यो ।

शिक्षकको धारणा

विद्यार्थीको पोषण र स्वास्थ्यको अवस्था सुधार गर्नु र भोकका कारणले गर्दा विचैमा पढाइ छोडेर आधा दिनमा फर्कनु पर्ने वाध्यतालाई कम गर्न यो कार्यक्रम सञ्चालन भएको हो । विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम कसरी सञ्चालन भएको छ र यसको प्रभाव कस्तो छ भनी शिक्षकसँग जिज्ञासा राख्दा अध्ययनको लागि नमुना छनौटमा परेका शिक्षकको भनाइ यस्तो रह्यो :- स्थानीय तहले निकाशा दिँदै आएको रू. २० मात्रै हो त्यसमा विद्यालयले रकम थप नसकेको र स्थानीय तहले पनि तोकिएको भन्दा अतिरिक्त रकम थप गर्न नसकेको हुँदा रू. २० को दिवा खाजा प्राप्त हुने गरेको, विद्यालयले क्यान्टिन सञ्चालन गर्न नसकेको र यही कारणले विद्यार्थीका लागि अभिभावकले आफैँ खाजाको व्यवस्था गरिदिएको शिक्षक बताउनु हुन्छ । दिवा खाजा वापतको रकम विद्यालयले स्थानीय तहसँग रकम माग गरी विद्यार्थी तथा अभिभावकलाई प्रदान गर्ने गरेको अभिभावकको प्रतिक्रिया रह्यो । दिवा खाजाको मापदण्ड विषयमा आफू जानकार नरहेको तर विद्यालय प्रशासनबाट स्थानीय उत्पादन खुवाउने भनेपछि, सोही अनुरूप खाजा बनाएर बढामा पठाउने गरेको जवाफ दिनुभयो । विद्यार्थीले कस्तो खाजा खान्छन् भनी

सोधिएको प्रश्नमा स्थानीय वस्तु नै प्रयोग गर्छन् तर चिसिएको खाजा विद्यार्थी खान कठिन भएको महसुस गरेको शिक्षकले बताउनु भयो । कतिपय विद्यार्थीले त चिसो खाजा खान नसकेर फर्काएर लाने गरेको उहाँको भनाइ छ । कक्षा कक्षाका दराजमा खाजाका बट्टाहरू राख्ने गरेको र टिफिन समयमा कक्षामा नै शिक्षकको निगरानीमा विद्यार्थीले खाने गरेको प्रतिक्रिया दिनुभयो । दिवा खाजा कार्यक्रम राम्रो रहेको, विद्यार्थी उपस्थितिलाई नियमित गराउन सफल भएको भएता पनि दिवा खाजाको रकम न्यून हुनु, सरसफाइ तथा अन्य व्यवस्थापन कमजोर हुनु र क्यान्टिन सञ्चालन गर्न नसक्नु मुख्य समस्याको रूपमा देखिएको छ ।

विद्यार्थीको धारणा

दिवा खाजा घरैबाट ल्याएर हामीले खाने गरेका छौं, टिफिन बट्टामा खाजा बोकेर आउँछौं, कक्षामा दराज छ त्यहीं राख्छौं र टिफिनकै समयमा खाने गरेका छौं तर खाजा खाने ठाउँ राम्रो छैन । कहिलेकाहीं धारामा पानी आउँदैन, सेलाएको खाजा त्यति मिठो हुँदैन बरु विद्यालयले क्यान्टिन बनाएर खाजाको व्यवस्था गरे राम्रो हुने थियो भन्ने जवाफ प्राप्त भयो । विद्यार्थीहरूलाई तिमीहरूले खाने खाजा के हो भनी सोधिएको प्रश्नमा घरमा बनेको खाद्य पदार्थ तथा स्थानीय उत्पादनका अतिरिक्त चाउचाउ र विस्कट पनि खाने गरेका छौं भनेको पनि पाइयो ।

दिवा खाजा व्यवस्थापनका मुख्य-मुख्य समस्याहरू

आर्थिक समस्या

दिवा खाजाको मुख्य समस्या भनेको यसका लागि विनियोजन गरिएको रकमको न्यूनता नै हो । आर्थिक वर्ष ०८२/८३ का लागि दिवा खाजा वापतको रकम वृद्धि गरेको भएपनि सो रूपैयाँले दिवा खाजा कार्यक्रमले राखेको उद्देश्य पूरा गर्न र अपेक्षा गरिए अनुसारको नतिजा प्राप्त गर्ने कुरा असम्भव छ । विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७ मा उल्लेख भएबमोजिमको मेनुमा आधारित रहेर दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न चुनौतिपूर्ण देखिन्छ । सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका

२०७७ मा उल्लेख भए बमोजिम सन्तुलित दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न र कार्यान्वयन गर्न पनि चुनौतीपूर्ण देखिन्छ ।

व्यवस्थापकीय समस्या

दिवा खाजा कार्यक्रम नेपाल सरकारले विद्यार्थीको पोषण र स्वास्थ्य सुधारका लागि ल्याएको अत्यन्तै राम्रो कार्यक्रम हो । यसको प्रभावकारी कार्यान्वयनसँग गाँसिएका विविध पक्षहरू मध्ये व्यवस्थापनसँग गाँसिएको पक्ष पनि महत्त्वपूर्ण पक्ष हो । क्यान्टिन निर्माण गर्ने, भाँडा वर्तनको व्यवस्थापन गर्ने, क्यान्टिनमा प्रयोगयोग्य फर्निचर निर्माण गर्ने धारा पानीको समुचित व्यवस्थापन गर्ने, फोहोर व्यवस्थापन गर्ने कार्य व्यवस्थापकीय कार्य हो । विद्यालयका प्रधानाध्यापक र विद्यालय व्यवस्थापन समितिका अध्यक्षसँग गरिएको कुराकानीमा स्रोत व्यवस्थापन गर्ने नसकेका कारण दिवा खाजा सम्बन्धी व्यवस्थापकीय पक्ष कमजोर रहनु स्वाभाविक देखिन्छ ।

गुणस्तरमा समस्या

विद्यालयले क्यान्टिनको व्यवस्थापन र सञ्चालन गर्न नसकेका कारण विद्यार्थी सेलाएको तथा चिसो खाजा खान वाध्य छन् । कतिपय विद्यार्थीको खाजा बोक्ने बट्टा समेत सुरक्षित देखिएन । असुरक्षित तवरले ल्याएको खाजा र सेलाएको खाजाले विद्यार्थीको स्वास्थ्यलाई असर गर्नु स्वाभाविक हो । मापदण्ड अनुसारको गुणस्तरीय खाजा व्यवस्थापन गर्न निकै चुनौतिपूर्ण देखिन्छ ।

अनुगमन तथा निरीक्षणको कमी

यो विद्यालयमा ग्रामीण परिवेशका बालबालिका बढी आउँछन् । कामधन्दाको चटारोमा आफ्ना बालबालिकालाई कहिलेकाहीं अभिभावकले चाउचाउ र विस्कट खाजा पठाउने गरेको विद्यार्थीहरूको प्रतिक्रियाबाट बुझिन्छ । यसबाट के प्रष्ट हुन्छ भने खाजामा स्थानीय वस्तुको प्रयोग गर्ने पर्ने बाध्यता सिर्जना हुन सकेको छैन । यसका लागि अनुगमन संयन्त्र राम्रो नभएको पाइयो । स्थानीय तहदेखि विद्यालय समेतले अनुगमन गरी राज्यको मापदण्ड अनुसारको दिवा खाजाको प्रबन्ध गर्न पनि चुनौतीपूर्ण देखिन्छ ।

समस्या समाधानका सम्भावित उपाय

यस विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि केही सम्भावित उपायहरूको खोजी गर्ने काम गरिएको छ । दिवा खाजा वापत प्रति विद्यार्थी विद्यालयमा प्राप्त हुने १५ रुपैयाँ हेर्ने हो भने यस कार्यक्रमको महत्त्व कम देखिन सक्ला । तर राज्यले यस कार्यक्रमका लागि विनियोजन गरेको कूल बजेट हेर्ने हो भने यसलाई सानो कार्यक्रम मान्न सकिँदैन । तर यो १५ रुपैयाँले विद्यार्थीलाई गुणस्तरीय दिवाखाजाको प्रबन्ध गर्न कठिन छ । स्रोत व्यवस्थापन गर्नका लागि स्थानीय सरकार र विद्यालय तयार भएमा मापदण्ड अनुसारको दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्न सकिन्छ । यस कार्यमा आफ्ना बालबच्चाका लागि केही आर्थिक योगदान आवश्यक हुन्छ ।

यसैगरी व्यवस्थापकीय क्षेत्रमा देखिएको समस्या पनि कम छैन । क्यान्टिन निर्माण गर्ने, भाँडा वर्तनको व्यवस्थापन गर्ने, क्यान्टिनमा प्रयोगयोग्य फर्निचर निर्माण गर्ने धारा पानीको समुचित व्यवस्थापन गर्ने, फोहोर व्यवस्थापन गर्ने स्थानीय सरकारसँग रकम माग गर्ने तथा भौतिक व्यवस्थापन गर्ने सकिन्छ । यसका लागि अभिभावकको पनि योगदान अवश्यक पर्दछ ।

विद्यालयले क्यान्टिनको व्यवस्थापन र सञ्चालन गर्न नसकेका कारण विद्यार्थी सेलाएको तथा चिसो खाजा खान बाध्य छन् । कतिपय विद्यार्थीको खाजा बोक्ने बट्टा समेत सुरक्षित देखिएन । असुरक्षित तवरले ल्याएको खाजा र सेलाएको खाजाले विद्यार्थीको स्वास्थ्यलाई असर गर्नु स्वाभाविक हो । बाल बच्चाको स्वास्थ्यमा आम नागरिक सचेत हुनु नै पर्दछ । यसको समाधानका लागि विद्यालयमा क्यान्टिन निर्माण गर्नु र सञ्चालन गर्नुको विकल्प देखिएन ।

यो विद्यालयमा ग्रामीण परिवेशका बालबालिका बढी आउने र कामधन्दाको चटारोमा आफ्ना बालबालिकालाई कहिलेकाहीँ अभिभावकले चाउचाउ र विस्कट खाजा पठाउने गरेको देखिएकोले स्थानीय तहदेखि विद्यालय समेतले अनुगमन गरी तयारी बस्तुको प्रयोगमा निरुत्साहित गर्नु पर्ने देखिन्छ ।

स्थानीय स्तरमा उपलब्ध खाद्यान्नबाट खाद्य टोकरी निर्माण, उक्त टोकरीका आधारमा दैनिक खाजा मेन्यु निर्माण, सफा भान्सा घर व्यवस्थापन, अभिभावक र स्थानीय सरोकारवालाको सक्रिय परिचालन, अनुगमन संयन्त्रको प्रभावकारी कार्यान्वयन, अहिलेकै २० रुपैयाँमा स्थानीय सरकारको थप स्रोत परिचालन, स्थानीय संघसंस्था, सहकारी, समाजसेवी, अभिभावक, परोपकारी दातालगायतको सहयोगमा दिवा खाजा व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी बनाउन सकिने देखिन्छ।

निष्कर्ष

विद्यालयमा भर्ना भएका बालबालिकाहरूको पोषणयुक्त खाजा व्यवस्थापन गर्न प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा पाँचसम्म अध्ययनरत विद्यार्थीहरूका लागि नेपाल सरकारले सञ्चालन गरेको दिवा खाजा एक राष्ट्रिय कार्यक्रम हो । सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुको मुख्य उद्देश्य बालबालिकाको पोषण र स्वास्थ्यमा सुधार ल्याउनु, विद्यार्थी भर्नादर र उपस्थिति बढाउनु, सिकाइ उपलब्धि सुधार गर्नु र स्थानीय उत्पादनको उपयोग गरी पोषणयुक्त खाजा उपलब्ध गराउनु हो । दिवा खाजा कार्यक्रमले बालबालिकाको शारीरिक र मानसिक विकास गराइ सबल र सक्षम बालबालिकाको विकासमा योगदान पुग्दछ । तर दिवा खाजा वापत रू. २० अत्यन्त न्यून रकम रहेको प्रतिक्रिया प्राप्त भएको छ । यस रकमले मापदण्डअनुसारको खाजा व्यवस्थापन गर्न नसक्ने र यही रकमबाट चमेनागृह सञ्चालक पनि राख्न नसक्ने प्रतिक्रिया प्राप्त भएको छ । छिटफुट बाहेक स्थानीय उत्पादनलाई खाजामा प्राथमिकता दिइएको भएपनि सेलाएको खाजा खान विद्यार्थी बाध्य भएको देखिन्छ । दिवा खाजाका सम्बन्धमा विभिन्न किसिमका समस्याहरू देखिएका छन् । दिवा खाजाका लागि रकम न्यून हुनु, क्यान्टिन निर्माण गर्ने, भाँडा वर्तनको व्यवस्थापन गर्ने, क्यान्टिनमा प्रयोगयोग्य फर्निचर निर्माण गर्ने धारा पानीको समुचित व्यवस्थापन गर्ने, फोहोर व्यवस्थापन गर्ने कार्य व्यवस्थापकीय समस्या रहनु, दिवा खाजा गुणस्तरयुक्त नहुनु, चिसो खाजा खान बाध्य हुनु, असुरक्षित रूपमा विद्यार्थीले खाजा लिएर

आउनु, अनुगमन तथा निरीक्षण राम्रो नहुनु जस्ता समस्या देखिन्छ । यसको समाधानका लागि विद्यालय, स्थानीय तहलगायतले स्रोत थप गरी गुणस्तरीय खाजा र यसको व्यवस्थापन गरी शैक्षिक सुनिश्चितता प्रदान गर्ने र प्रदान राज्यको नीति तथा कार्यक्रम अनुरूप अनिवार्य शिक्षा कार्यक्रमलाई सफल बनाउनु पर्ने देखिन्छ ।

सन्दर्भ सामग्रीहरू

अधिकारी, नारायणप्रसाद (२०८०), विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापन: जर्नल, कगिनजन ।

अधिकारी, नारायणप्रसाद (२०७७), विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमले बालबालिकाको भर्ना र नियमिततामा पारेको प्रभाव: जर्नल, विकासको निमित्त शिक्षा ।

तामाङ, रेवती (२०८०) , विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको गुणस्तर र यसले पारेको प्रभाव अप्रकाशित शोधपत्रे शिक्षाशास्त्र संकाय, स्वास्थ्य शिक्षा विभाग, जनता बहुमुखी क्याम्पस, इटहरी ।

थापा, श्रीकृष्ण (२०७९). उकालो, २०७९ चैत्र २० <https://www.ukaalo.com/opinion/20230403-student-lunch-program-nepal->

food-for-education/5630

लुइटेल्, रमेशप्रसाद (२०२४), विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापन: रूपान्तरण जर्नल ।

शिक्षा मन्त्रालय (२०७३), सामुदायिक विद्यालयका विद्यार्थीहरूका लागि दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन कार्यविधि, शिक्षा विभाग, सानोठिमी ।

शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय (२०७६), सामुदायिक विद्यालया दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र, सानोठिमी ।

शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय (२०७७), विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र, सानोठिमी ।

शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय (२०८१), स्थानीय उत्पादनमा आधारित पोषणयुक्त विद्यालय दिवा खाजा प्रारूप, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्र, सानोठिमी ।