ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀ ମାନଙ୍କର ସୁନିଶ୍ଚିତ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ନିୟମାବଳୀ

- ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସମସ୍ତ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ, ସଉଦା ଓ ପନିପରିବାକୁ ଭଣ୍ଡାରଘରେ ଏକ ସଫା, ଶୁଖିଲା, ଉଚ୍ଚ ପିଣ୍ଡି ବା ଥାକରେ ରଖାଯିବ ।
- ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ ଗୁଡ଼ିକ ଉନ୍ନତମାନର ହୋଇଥିବ । କୌଣସି ପରିସ୍ଥିତିରେ ପଚାସଢ଼ା ପନିପରିବା, ଫିମ୍ପି ମାରିଥିବା କିମ୍ବା ପୋକ ଲାଗିଥିବା ଚାଉଳ, ଡାଲି ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ / ସାମଗ୍ରୀ ଭଣ୍ଡାର ଘରେ ରଖାଯିବ ନାହିଁ ।
- ରୋଷେଇ କରୁଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ଖାଦ୍ୟ ରାନ୍ଧିବା ପୂର୍ବରୁ ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ବାଢ଼ିବା ପୂର୍ବରୁ ସାବୁନ ଦ୍ୱାରା ନିଜର ହାତ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରିବେ ଏବଂ ନିୟମିତ ବ୍ୟବଧାନରେ ନିଜର ନଖ କାଟିବେ ।
- ରୋଷେଇ ଗୃହ / ରୋଷେଇ ଶାଳ ସର୍ବଦା ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ରଖାଯିବ । ପନିପରିବା ଗୁଡ଼ିକୁ ଏକ ସଫା ସ୍ଥାନ ବା ସଫା ମ୍ୟାଟ ଉପରେ କଟାଯିବା ପରେ ଭଲକରି ଧୁଆଯାଇ ରୋଷେଇ କରାଯିବ ।
- ସର୍ବଦା ସମସ୍ତ ରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟ ଗୁଡ଼ିକୁ ସଫା ପାତ୍ରରେ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦ୍ୱାରା ଘୋଡ଼ାଯାଇ ପରିଷ୍କାର ଓ ନିରାପଦସ୍ଥାନରେ ରଖାଯିବ ।
- କୌଣସି ଅପ୍ରୀତିକର ପରିସ୍ଥିତିରେ ନପଡ଼ିବା ପାଇଁ କୌଣସି ଛାତ୍ର/ଛାତ୍ରୀଙ୍କୁ ପରିବା କାଟିବା, ରାନ୍ଧିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବା, ଖାଦ୍ୟ ବାଢ଼ିବା ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟରେ ନିୟୋଜିତ କରାଯିବ ନାହିଁ ।
- ସଫାଥିବା ଖାଇବା ଗୃହ ବା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଖାଇବା ସ୍ଥାନରେ ଛାତ୍ର ଛାତ୍ରୀମାନଙ୍କୁ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯିବ ।
- ସଫା ଥାଳି, ଗିନା, ଥାଳିଆ ଆଦିରେ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀମାନଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯିବ ।
- ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଓ ଖାଇବା ପରେ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀମାନେ ସାବୁନ ଦ୍ୱାରା ନିଜ ନିଜର ହାତ ଧୋଇବେ ।
- ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀମାନେ ଶୃଙ୍ଖଳିତ ଭାବେ ବସିବା ପରେ ସେମାନଙ୍କର ଥାଳିରେ ଖାଦ୍ୟ ପରସାଯିବ । କୌଣସି ପରିସ୍ଥିତିରେ ସେମାନଙ୍କୁ ଧାଡ଼ିରେ ଆସି ରୋଷେଇ ଘରୁ / ରୋଷେଇଶାଳରୁ ଖାଦ୍ୟ ନେବା ପାଇଁ କୁହାଯିବ ନାହିଁ ।
- ଖାଦ୍ୟ ପରଷିବା ନିମନ୍ତେ ସଫା ଷ୍ଟିଲ୍ ବାଲ୍‌ଟି, ବଡ଼ ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ୍ ଥିବା ଡଙ୍କି ଓ ଚାମଚ ବ୍ୟବହାର କରାଯିବ । ଖାଲି ହାତରେ ଖାଦ୍ୟ ପରସାଯିବ ନାହିଁ ।
- କୌଣସି ପରିସ୍ଥିତରେ ବଳକା ଖାଦ୍ୟ ବା ବାସି ଖାଦ୍ୟ ରୋଷେଇ ଘରେ / ହଷ୍ଟେଲ ପରିସରରେ ରଖାଯିବ ନାହିଁ କିମ୍ବା ଏହି ଖାଦ୍ୟକୁ ପୁଣିଥରେ ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀଙ୍କୁ ଦିଆଯିବ ନାହିଁ ।
- ଛାତ୍ରଛାତ୍ରୀମାନେ ଖାଇସାରିବା ପରେ ସେମାନଙ୍କର ଖାଇବା ଘର / ସ୍ଥାନକୁ ଉତ୍ତମ ରୂପେ ପରିଷ୍କାର କରାଯିବ ।

କମିଶନର-ତଥା-ଶାସନ ସଚିବ
ଅନୁସୂଚିତ ଜନଜାତି ଓ ଅନୁସୁଚିତ ଜାତି ଉନ୍ନୟନ ବିଭାଗ