

Rupantaran: A Multidisciplinary Journal
 Vol. VIII: PP 169-181, February, 2024
 ISSN(Print) : 2091-0061, ISSN (Electronic): 2738-9960
 DOI: <https://doi.org/10.3126/rupantaran.v8i01.65212>
 Research Management Cell (RMC)
 Dhankuta Multiple Campus, Dhankuta
 Tribhuvan University, Nepal

विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापन

रमेशप्रसाद लुइटेल^१

Email: rluitel36@gmail.com

लेखसार

प्रस्तुत लेख 'विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापन' भन्ने शीर्षकमा तयार पारिएको छ । यसको मुख्य उद्देश्य खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनको वर्तमान अवस्था पहिचान गरी देखिएका समस्या समाधानको उपाय खोजी गर्नु रहेको छ । यो अध्ययन मूलतः धनकुटा जिल्लाको पाख्रीबास नगरपालिका भित्रका १-५ संचालित प्राथमिक विद्यालय श्री जनता प्रा.वि. दाडसिङलाई उद्देश्यमूलक नमुना छनौटका आधारमा छानी अध्ययन गरिएको छ । अध्ययन सम्बन्धित क्षेत्रमा स्वयं अनुसन्धानकर्ता गई अवलोकन गरी सरोकारवालासँग अन्तर्वार्ता, छलफल र प्रश्नावली भराई तथ्याङ्क लिई विश्लेषण गरिएकाले यो अध्ययन गुणात्मक ढाँचामा आधारित भई तयार पारिएको छ । अध्ययनको सिलसिलामा नेपालमा हालसम्म पनि विद्यालय उमेर समूहका धेरै विद्यार्थी विद्यालय बाहिर रहेकाले उनीहरूलाई विद्यालयमा ल्याई टिकाउ दर बढाई लागि शिक्षा भन्ने मान्यतालाई साकार पार्न ल्याइएको हो भने चरम भोकमारीका कारणले भोकै विद्यालयमा आई पढ्न असमर्थ भएकालाई विद्यालयमा ल्याउन पनि लागु गरिएको हो । अध्ययनको सिलसिलामा सम्बन्धित क्षेत्रमा गई हेर्दा बुझ्दा प्रतिव्यक्ति रू.१५ का दरले खाजा कार्यक्रमका लागि रकम विनियोजन गर्ने गरेको रहेछ तर व्यवस्थित चमेनागृहको अभाव, कमजोर गुणस्तरको खाजा, राज्यले निर्धारण गरेको दिवा खाजा कार्यक्रम अन्तर्गत पर्ने मापदण्ड विपरीतका खाजा खुवाउने गरेको पाइयो भने खाद्य पदार्थ भण्डारणको व्यवस्थापन पक्ष कमजोर पाइयो । निरीक्षण अनुगमन नभएको चमेना गृह सञ्चालकलाई कुक सम्बन्धी तालिमको अभावले गर्दा कहिलेकाहीं खाजामा तलमाथि हुँदा विद्यार्थी विरामी परेको अवस्था पनि पत्ता लाग्यो । यस्ता व्यवस्थापन पक्षमा देखिएका समस्या समाधान

^१लेखक त्रिभुवन विश्वविद्यालय, धनकुटा बहुमुखी क्याम्पस, धनकुटामा शिक्षा योजना तथा व्यवस्थापन विषयको उपप्राध्यापक पदमा कार्यरत हुनुहुन्छ ।

गर्न प्रति विद्यार्थी रू. १५ का दरले उपलब्ध गराउँदै आएको रकमलाई समयसापेक्ष वृद्धि गर्न सकेमात्र राज्यले निर्धारण गरेको मापदण्ड अनुसार खाजा खुवाउन सकिने हुन्छ । विद्यालयमा व्यवस्थित ढंगको चमेनागृह हुनुपर्ने त्यसको सरसफाइमा ध्यान दिनु पर्ने, सधैँ ताजा खाजा खुवाउनुपर्ने, खाद्यपदार्थको गुणस्तरको अनुगमन गरिनुपर्ने तथा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी बनाउन सरोकारवाला पक्ष रकम उपलब्ध गराउने निकाय, प्र.अ., शिक्षक, वि.व्य.स.का पदाधिकारी तथा अभिभावक समेत बसी देखिएका समस्याको समाधान गर्न सामुहिक प्रयास गरे दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापन प्रभावकारी हुन जाने देखिन्छ ।

शब्दकुञ्जी : दिवा खाजा कार्यक्रम, पोषणयुक्त, स्थानीय स्तरमा उत्पादित, चमेना गृह

परिचय

शिक्षा लिनेदिने प्रक्रियाको सुरुवात मानव सभ्यताको सुरुवातसँगै भएको मानिन्छ । सभ्यताको सुरुमा आफ्नो दैनिक कार्य सञ्चालन गर्न घरायसी र व्यावहारिक कुरा आमाले छोरीलाई र बाबुले छोरालाई सिकाइन्थ्यो । शिक्षा लिनुको मुख्य अर्थ सिप सिक्नु र व्यवहार सञ्चालन गर्नुलाई लिइन्थ्यो । त्यसबेलाको प्राचिन गुरुकुल, ऋषिकुल, देवकुल शिक्षा पद्धतिमा धर्मशास्त्र, ज्योतिष, कर्मकाण्ड, न्याय, कानून र दर्शनशास्त्रको विषयमा पढाइ हुन्थ्यो । शिक्षा आर्जन गर्नुको मुख्य उद्देश्य मोक्ष प्राप्त गर्नु थियो । समाजको विकास हुँदै जादा त्यस्तो प्रकारको शिक्षाले मात्र मानिसको आवश्यकता पुरा हुन सकेन फलस्वरूप शिक्षालाई थप ज्ञान आर्जनको विषयको रूपमा लिइयो । विस्तारै ज्ञान विज्ञानको क्षेत्रमा तीव्र रूपमा परिवर्तन हुदै जाँदा आधुनिक समयमा शिक्षालाई प्रविधिको विकाससँग जोडी व्यक्ति भित्र रहेको सृजनात्मकता, अन्तर्निहित क्षमतासँग जोडी योग्य, दक्ष, सक्षम, देश विकासमा ठोस योगदान दिने सक्ने मानव संसाधनको विकाससँगै जोडेर हेरियो र वर्तमान समयमा शिक्षालाई निरन्तर रूपमा चलिरहने जीवनपर्यन्त प्रक्रियाको रूपमा पनि लिइन्छ नेपालमा औपचारिक शिक्षाको सुरुवात वि.सं. १९१० मा स्थापित दरवार स्कुलबाट भएको मानिन्छ । औपचारिक शिक्षाको सुरुवात पश्चात निश्चित पाठ्यक्रममा आधारित शिक्षण विधि र पद्धतिको आधारमा तोकिएको स्थानमा तोकिएका व्यक्तिहरूबाट निर्धारित समयमा शिक्षा दिने विद्यालयीय पद्धतिको विस्तारै विकास हुँदै गएको पाइन्छ (अधिकारी, २०७२) ।

नेपालमा क्रमिक रूपले शिक्षाको संख्यात्मक विकास तीव्र ढंगले हुँदै गयो । फलस्वरूप नेपालमा हालसम्म ३५९९१ वाल विकास केन्द्र, ३४,३६८ वटा विद्यालय, ५७२ वटा प्राविधिक शिक्षालय तथा १४०० भन्दा उच्च शिक्षा दिने शैक्षिक संस्थाहरू सञ्चालनमा रहेको पाइन्छ जसमा लगभग ९४ वालवालिकाहरू विद्यालयमा रहेका छन् भने ६ प्रतिशत वालवालिकाहरू विद्यालय बाहिर रहेका छन् (शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय, २०७८) । यी विद्यालय बाहिर भएका बालबालिकालाई विद्यालयमा ल्याउनु र विद्यालयमा टिकाइ राख्नु आजको मुख्य आवश्यकता र चुनौतीको विषय भएको छ जसका लागि नै भएका विभिन्न प्रयासहरू मध्ये विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन

पनि हो । यसको मुख्य लक्ष्य नै १-५ कक्षा सम्मका बालबालिकाहरूको भर्नादर वृद्धि गर्नु, उनीहरूलाई विद्यालयमा टिकाइ राख्नु र बालमैत्रीपूर्ण वातावरणको व्यवस्थापन गरी शिक्षण सिकाइ गर्नु रहेको छ ।

नेपालमा विश्व खाद्य कार्यक्रमको आर्थिक सहयोगमा शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम अन्तर्गत सरकारले विभिन्न सरकारी र गैरसरकारी निकायहरू मार्फत् आ.व. २०६४/०६५ देखि कर्णाली अञ्चलका ५ वटै जिल्लाका सामुदायिक विद्यालयहरूमा दिवा खाजा कार्यक्रमको सुरुवात गरियो भने २०६५/०६६ देखि अन्य जिल्लाहरूमा पनि क्रमशः यो कार्यक्रम विस्तार गरियो (विष्ट, २०६०) ।

नेपाल सरकारले सामुदायिक विद्यालयको आधारभूत तह अन्तर्गत (कक्षा १-५) मा विद्यार्थी भर्नादर बढाउन भर्ना भएकालाई विद्यालयमा ल्याउन, बालबालिकाको पोषण र स्वास्थ्य स्थितिमा सुधार गर्न नै खासगरी दिवा खाजा कार्यक्रम लागु गरिएको हो (शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय २०७०) । यो कार्यक्रमलाई आ.व. २०७१/०८० देखि कक्षा ६ मा पनि लागु गरि विस्तारै यसलाई कक्षा ८ सम्म लागु गर्ने निर्णय गरिएपनि आ.व. २०८०/०८१ को बजेट वक्तव्य बाट पुनः कक्षा ६ मा लागु गरिएको यो कार्यक्रमलाई कटौती गरी कक्षा ५ सम्म नै सीमित राखियो (अर्थ मन्त्रालय, २०८०) ।

यद्यपि यो कार्यक्रमले हालसम्म पनि माथि उल्लेख गरे अनुरूपका लक्ष्य र उद्देश्यहरू पूरा हुन नसकेको गुनासो समेत सुनिन्छ । सवैका लागि शिक्षा कार्यक्रम अन्तर्गत सहश्राब्दी विकासमा नेपालले पनि हस्ताक्षर गरेको छ । सहश्राब्दी विकास लक्ष्य नं. १, २ र ४ मा बालबालिकाको शिक्षा, स्वास्थ्य र दिवा खाजा कार्यक्रमसँग सम्बन्धित छन् । लक्ष्य नं. १ मा सन् २०४५ सम्ममा भोकमरी र गरिबी आधा घटाउने लक्ष्य राखिएकोमा केही प्रगति भएपनि उक्त अवधि सम्ममा भोकमरी र गरिबीका कारण प्रति ८ जना बालबालिकाहरूमा १ जना भोक भोकै विस्तारामा सुत्ने गरेको पेटभरी खान नपाएकै कारण शरीरमा आवश्यक पोषक तत्वको कमीले ५ वर्ष मुनिका प्रति ६ जनामा १ जना कम तौल भएको र प्रति ४ जनामा १ जना कम उचाइ भएको तथ्य सार्वजनिक गरिएको छ (सिंह, २०७१) । यसैगरी लक्ष्य नं. २ मा सन् २०१५ सम्ममा आधारभूत शिक्षालाई सर्वसाधारणको पहुँचमा पुऱ्याउने लक्ष्य अनुसार अझै पनि २७ लाख सन् २०१५ सम्ममा विद्यालय बाहिर नै रहेका छन् । लक्ष्य नं. ४ मा सन् २०१५ सम्ममा बालमृत्यु दरमा कमी ल्याउन ५ वर्ष मुनिका बालबालिकाहरूमध्ये ३५ प्रतिशत बालबालिका कुपोषणका कारण मृत्यु हुने कुरा उल्लेख छ (उही) । त्यसैगरी संसारका ८४२ लाख भोकाहरूमध्ये ६६ लाख प्राथमिक उमेर समूहका बालबालिका भोकै विद्यालयमा रहनुपर्ने बाध्यता छ (रावल, २०७२) ।

यिनै तथ्यहरूका बाबजुद नेपालमा हालसम्म पनि आधारभूत तहमा अध्ययनरत बालबालिकाहरूमध्ये केही बालबालिकाहरू भोकै विद्यालय जानुपर्ने र कतिपय आधापेट खाई जानुपर्ने बाध्यताका कारण पुरा समय विद्यालयमा विताउन नसकी दिउसै भागेर वा विदा मागेर घर फर्किने जस्ता समस्याहरू कायमै रहेको छ । यस अवस्थाका बालबालिकाको भर्नादर बढाउन र पुरा समय विद्यालयमा टिकाइ राख्न दिवा खाजा कार्यक्रमले सहयोग गरे नगरेको के

छ ? वा यो कार्यक्रम केवल विदेशीहरू नक्कल गरेको हो वा यो कार्यक्रम लागु भए पछि विद्यार्थी भर्नादर बढेकै छ र भर्ना भएका विद्यार्थी विद्यालयमा टिकेकै छन् अथवा वास्तवमा विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम किन लागु गरिएको हो ? खाजा खानकै लागि विद्यार्थी विद्यालय आउने क्रम बढेको हो टिकाउ दर बढेको छ त ? कुपोषण कम भएको छ त ? त्यसो हो भने यसको व्यवस्थापन कसरी गरिएको छ ? व्यवस्थापनमा केहि समस्या पनि छन् कि सहज रूपले यो कार्यक्रम लागु भइरहेको छ ? यस्ता कुरा जान्नको लागि यो विषय छनौट गरी अध्ययन गरिएको छ । यो लेख वर्तमान समयमा विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनको अवस्था र दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारी व्यवस्थापनका उपायहरूको खोजिसँग सम्बन्धित रहेको छ ।

विधि र सामग्री

अनुसन्धानकार्यलाई योजनाबद्ध र व्यवस्थित तरिकाले सम्पन्न गर्नका लागि अवलम्बन गरिने प्रक्रिया नै अध्ययन विधि हो । गुणात्मक अनुसन्धानमा सङ्ख्या भन्दा शब्दहरूको अर्थ र बुझाइसँग बढी सम्बन्धित हुन्छ (Cresswell, 2012) । यसका अतिरिक्त गुणात्मक अनुसन्धानका बारेमा विभिन्न विद्वानहरूले प्रस्तुत गरेका धारणा समेत यहाँ प्रस्तुत गरिएको छ । Panta (2009) का अनुसार सामान्यतया गुणात्मक अनुसन्धानमा तथ्याङ्कको विश्लेषण संकलनपछि मात्र सुरु गरिन्छ र यो अनुसन्धानकर्ता केन्द्रित क्रियाकलाप पनि हो । गुणात्मक अनुसन्धान प्राकृतिक अनुसन्धान हो । यसले समस्याको प्राकृतिक अवस्थामा नै रहेर विस्तृत र प्रत्यक्ष अध्ययन गर्छ (खनाल, २०८०) । यसका साथै अनुसन्धान कर्ताले विभिन्न हिसावले तथ्याङ्क सङ्कलन गर्नु पर्छ । यद्यपि गुणात्मक अनुसन्धान भएकाले यसमा विभिन्न अवस्था, घटना तथा समस्याको अध्ययन गर्न शाब्दिक रूपमा सङ्कलन गरिएका असाङ्ख्यिक सूचना तथा जानकारीहरूलाई तार्किक विधिबाट विश्लेषण गरी निष्कर्षमा पुगिएकाले सम्बन्धित क्षेत्रमा अनुसन्धानकर्ता आफैं गई छनौटमा परेका विद्यालयहरूको स्थलगत भ्रमण गरी सरोकारवाला व्यक्तिहरूसँग अन्तर्वार्ता लिई, प्रश्नावली भराई, अवलोकन गरी आवश्यक सूचनाहरू सङ्कलन गरिएकोले यो अनुसन्धानको ढाँचा गुणात्मक रहेको छ ।

यो अध्ययन विशेषगरी धनकुटा जिल्लाको पाख्रीवास नगरपालिकाहरूको १० वटा वडा मध्ये वडा नं. १० मा भएका ३ वटा (१-५) सम्म संचालित प्राथमिक विद्यालय मध्ये उद्देश्य मूलक नमुना छनौट विधिका आधारमा एक वटा विद्यालय श्री जनता प्रा.वि. दाङसिङ्गलाई छनौट गरी त्यहाँका प्र.अ., वि.व्य.स. अध्यक्ष, चमेना गृह सञ्चालक र शिक्षकहरूसँग अन्तर्वार्ता लिइएको छ भने विद्यार्थी लाई प्रश्नावली मार्फत् सूचना सङ्कलन गरिएको छ भने प्रत्येक कक्षाका विद्यार्थीहरू मध्येबाट १-१ जना पर्ने गरी ५ जनालाई गोला प्रथाबाट छनौट गरिएको छ भने तिनै विद्यार्थीका अभिभावकहरूलाई स्वत छनौट गरी उनीहरूसँग छलफल निर्देशिकाको आधारमा छलफल गरिएको छ । यसका अतिरिक्त अनुसन्धान कर्ता आफैं गई प्रत्यक्ष अवलोकनको आधारमा आवश्यक तथ्याङ्क सङ्कलन गरिएको छ । यो अध्ययन कार्यका लागि आवश्यकहरू पर्ने धेरै जसो तथ्याङ्कहरू प्राथमिक स्रोतबाट नै सङ्कलन गरिएको छ भने विभिन्न प्रकारका जर्नल, शोध, नगरपालिकाको मुखपत्र, शिक्षाका लागि खाद्य कार्यक्रम परियोजनाको जर्नल पुस्तक तथा विभिन्न प्रकारका पत्रपत्रिकालाई द्वितीयक स्रोतहरूको रूपमा अध्ययन गरी सूचना सङ्कलन गरिएको छ । सङ्कलित

सूचनाहरुलाई उत्तरदाताको वास्तविकता र प्राकृतिक अवस्थामा बाधा नपुग्ने गरी प्रशोधन गर्दै तार्किक एवम् वर्णनात्मक रूपले व्याख्या विश्लेषण गरिएको छ ।

परिणाम र छलफल

यस अध्ययनकार्यबाट प्राप्त तथ्याङ्कलाई उद्देश्य अनुरूप विभिन्न मुख्य शीर्षक र उपशीर्षकमा विभाजन गरेर व्याख्या विश्लेषण गरिएको छ ।

विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनको अवस्था

कुनै पनि कार्यक्रम प्रभावकारी रूपले सञ्चालन गर्न सक्षम, कुशल, दक्ष, अनुभवि, दूरदर्शी नेतृत्व र व्यवस्थापकको आवश्यकता पर्छ नत्र व्यवस्थापनमा जटिल समस्या उत्पन्न हुन्छ र कार्यक्रमको औचित्यमा नै प्रश्नचिन्ह खडा हुन्छ भने सेवाग्राहीलाई उद्देश्य अनुरूपको सेवा उपलब्ध गराउन नसके व्यवस्थापकनै असफल हुने सम्भावना हुदा विद्यालयले यो कार्यक्रमको व्यवस्थापन कसरी गरेको छ भन्ने विभिन्न उपशीर्षकमा तल अध्ययन गरिएको छ ।

खाद्य विवरण : नेपाल सरकारले विद्यार्थीलाई खुवाउने दिवा खाजाको मापदण्ड र प्रकारलाई निर्धारण गरिदिएको छ । जस अनुसार स्थानीय स्तरमा उत्पादित र उपलब्ध हुन सक्ने सुरक्षित स्तरीय र पोषणयुक्त खाजा अन्तर्गत माछा, मासु अण्डा फलफुल, गेडागुडी, सागसब्जी, हलुवा, खिर, जाउलो, ढिडो, भुटेका मकै, आलु, तरुल जस्ता खाद्य पदार्थको नाम सिफारिस गरेपनि प्रत्येक स्थानीय निकायले आफ्नो भौगोलिक र स्थानीय परिवेश अनुसार फरक-फरक प्रकारका सूची सार्वजनिक गरेका पाइन्छ । अध्ययन कार्यमा छनौटमा विद्यालयको पालिकाले खिर, हलुवा, ढिडो, अण्डा, मासु, आलु सागसब्जी अन्तर्गत फर्सि, साग, कोपी, तरुल, फलफुलमा समय अनुसार सुन्तला, आप, केरा, अम्बक, एभोकाडोको सिफारिस गरेको कुरा विद्यालयको अभिलेख अध्ययन गर्दा पाइयो तर खाजा खाइरहदाको अवस्थामा अनुसन्धानकर्ता पुग्दा विद्यार्थीले चिया बिस्कुट खादै गरेको भेटियो । यस्तो अवस्थामा प्र.अ.सँग जिज्ञासा राख्दा उहाको भनाइ यस्तो रह्यो

पालिकाले प्रति विद्यार्थी रु.१५ का दरले दिवा खाजाको लागि रकम विनियोजन गरेको तर उसले निर्धारण गरेको तालिका अनुसार खाजा खुवाउन उक्त रकम अपुग हुने भएकाले तथा थोरै विद्यार्थी भएको अवस्थामा चमेना गृह सञ्चालक पाउन समस्या भएकाले विद्यालयले व्यवस्थापन समितिको राय अनुसार आफैँ निर्णय गरी चिया, बिस्कुट, चना, चिउरा, अण्डा, आलु, तरुल तथा मौसम अनुसार सुन्तला, आप जस्ता पदार्थ मात्र खुवाउने गरेको कुरा बताउनु भयो । सरकारले तयारी, प्याकेट बन्द, फास्टफुड जस्ता पदार्थलाई खाजाको रूपमा खुवाउन निषेध गरेपनि चमेना गृह सञ्चालकको अवस्था र विद्यार्थीको माग, चाहना अनुरूप खुवाउन निषेध गरे पनि कहिलेकाँही चटपटे र चाउचाउ पकाएर खुवाउने गरेको कुरा पनि जानकारी दिनुभयो ।

यस भनाइलाई विश्लेषण गर्दा खासगरी दिवाखाजा कार्यक्रमको आसय अनुरूप विद्यार्थीले सो को उपयोग गर्न नपाएको, प्रत्येक वस्तुको बजार मूल्य वर्षैपिच्छे तीव्र हिसाबले बृद्धिहुदै गएको तर दिवाखाजा कार्यक्रमका लागि विनियोजित रकम भनेलामो समय सम्म एउटै कायम भएकाले यसको सात्रदधिकता र औचित्यमा समेत प्रश्न चिन्न खडाहुँदै गएको छ । जसले गर्दा यसलाई पुनर्विचार गरी बजारमूल्यका आधारमा खाजा कार्यक्रमको रकम वढाउँदै लानु पर्ने देखिन्छ ।

खाजा वितरण प्रक्रिया : खाजा कतिबेला कहा दिनुहुन्छ भनी जिज्ञासा राख्दा उहाको भनाइ यस्तो रह्यो । विद्यालयले दिउसो १:३० वजे मध्यान्तरको समय निर्धारण गरेकाले सोही समयमा खाजा वितरण गर्ने गरेको कुरा बताउनु भयो भने खाजा खुवाउनको लागि चमेना गृहमा ठाउँ नभएको एउटा सानो कोठा जस्तो ठाउँमा पकाउनको लागि मात्र ठाउँ पुग्ने भएकाले विद्यार्थी वसेकै ठाउँमा खाजा पुर्याइदिने गरेको कुरा बताउनुभयो ।

यस भनाइको आधारमा हेर्दा पढ्ने ठाउँमानै बसी खाजा खानु पर्ने अवस्थाले विद्यार्थीलाई खाजाको लागि कुदेर चमेना गृहमा जानुचाहिँ नपर्ने तर त्यही ठाउँमा खाजा खादा पढ्ने ठाउँ फोहोर भएको कोठा बढी फोहोर हुँदा बारम्बार बढार्नु पर्ने अवस्था चाहिँ भेटियो ।

खाजाको गुणस्तर : सरकारले तोके अनुरूपनै खाजा स्तरीय र पोषणयुक्त भरसक स्थानीय स्तरमा नै उपलब्ध हुन सक्ने हुनुपर्छ भन्ने कुरा प्रष्ट छ । तर खाजाको लागि छुट्याइएको रकम न्यून भएकाले र स्थानीय स्तरमा उपलब्ध खाद्य पदार्थ पनि महंगो नै पर्न जाने अवस्था भेटियो यस्तो अवस्थामा शिक्षकहरू संग प्रश्नावली भराई उत्तर लिँदा उहाँहरूको राय यस्तो रह्यो :

दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालनको वारेमा यहाँ प्र.अ.ले वि.व्य.स.का पदाधिकारी, शिक्षक, अभिभावक, चमेना गृह सञ्चालक सबैलाई राखी छलफल गराउनु भएको तर पालिकाले दिएको मापदण्ड अनुसार खाजा खुवाउँदा एक त वजेट अपुग हुने अवस्था छ भने अर्को तर्फ स्थानीय स्तरमा पनि सधै, मासु, कोपी, फलफुल उपलब्ध हुन पनि नसक्ने हुदा वाध्य भइ चिया बिस्कुट चना, चिउरा जस्ता जहिल्यै उपलब्ध हुन सक्ने हुदा त्यही खुवाउने वाध्यता एकातर्फ छ भने अर्कातर्फ विद्यार्थीलाई स्थानिय स्तरमा जहिल्यै उपलब्ध हुन सक्ने स्तरीय खाजा भनी तोकिएका वस्तु ढिडो, मकै भटमास आलु विद्यार्थीले नरूचाउने भएकाले वाध्य भइ उनीहरूकै माग र रूचि अनुसार वाध्य भई कहिलेकाहीं चपपटे र चाउचाउ पकाएर खुवाउनु पर्ने अवस्था रहेको कुरा प्राप्त भयो ।

यो अवस्थालाई हेर्दा राज्यले विद्यालयमा दिवा कार्यक्रमको व्यवस्थापन सम्बन्धि निर्देशिका अनुसार स्थानीय स्तरमा उपलब्ध हुने स्तरीय पोषणयुक्त र स्वस्थकर खाजा खुवाउने कुरालाई अझै पूर्ण रूपमा लागु गर्न नसकेको र प्याकेट वन्द तयारी खाजालाई पुरै बन्द गर्न नसकेको अवस्था भेटियो ।

खाजा भण्डारण : दिवा खाजाको लागि दिनहुँ खुवाउनु पर्ने सामग्री सुरक्षित रूपमा राख्नु पर्छ । म्याद ननाघेका, चिसो ओसले असर नगर्ने, सकभर दिनहुँ रूपमा पकाएर खुवाउन सकिने ताजा खाजा हुनुपर्ने हुन्छ तर त्यसको लागि

उचित भण्डार कक्षको आवश्यकता पर्छ । यद्यपि विद्यालयको कम्पाउण्ड घेरावारा व्यवस्थित नभएको चमेनागृह पक्कि र सुरक्षित नभएको अवस्था भेटियो यस्तो अवस्थामा कच्चा खाद्यपदार्थ सुरक्षित रूपले कसरी भण्डारण गर्नु हुन्छ भनी प्र.अ. र चमेना गृह सञ्चालकसँग संयुक्त रूपम छलफल गर्दा उहाँहरूको भनाइ यस्तो रह्यो :

विद्यालयले केही खानेकुरा सुरक्षित रूपले राख्नको लागि एउटा सानो कोठा उपलब्ध गराइदिएको प्र.अ.ले भन्नु भयो जसमा विस्कुट, चना, चाउचाउ भूजा, चिउरा ल्याई राख्ने गरेको कुरा चमेना गृह सञ्चालकले अन्य कच्चा पदार्थलाई साप्ताहिक र मासिक रूपले आफ्नो सहजता र अनुकूलता अनुसार बजारबाट खरिद गरी विद्यालयमा ल्याई राख्ने गरेको । जसले गर्दा दिनहुँ बोक्नु पर्ने नभएको तर तत्काल विग्रने दूध, अण्डा, सागसब्जी विद्यालयमा ल्याई लामो समयसम्म राख्न नमिल्ने हुँदा दैनिक रूपमा चाहिने खाद्य पदार्थ आवश्यकता अनुसार पर्ने चियाको लागि दूध, अण्डा, आलु, तेल, नुन, वेशार तथा अन्य सब्जी दैनिक रूपमा आफुले घरबाट बोकेर ल्याइ पकाउने गरेको कुरा बताउनुभयो ।

माथिको भनाइका आधारमा हेर्दा खाजाको स्तर ज्यादै कमजोर जस्तो लाग्यो स्थानीय स्तरमा उत्पादित सामग्रीलाई प्राथमिकता नदिएको सजिलैसँग बनाउन मिल्न सक्ने सामग्री कम गुणस्तरका सामग्रीलाई नै खाजाको रूपमा प्रयोग गर्ने कुरा भेटिन्छ ।

विद्यार्थी उपस्थितिको अवस्था

सरकारले दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालन गर्नुको प्रमुख लक्ष्य नै विद्यालयमा विद्यार्थीको भर्नादर बढाउनु र भर्ना भएकालाई टिकाइ राख्नु हो । उक्त लक्ष्य के कति हदसम्म पुरा भएको छ त ? विद्यालयको लक्षित क्षेत्र भित्रका कतिको बालबालिकाहरू विद्यालयमा भर्ना भई नियमित रूपमा अध्ययन गर्न आउछन् भन्ने जिज्ञासामा प्र.अ.को धारणा यस्तो रह्यो :

दिवा खाजा कार्यक्रमको सञ्चालनले गर्दा तुलनात्मक रूपले लक्षित क्षेत्रभित्रका विद्यालय बाहिर रहेका विद्यार्थीहरूको भर्नादर बढेको तर ग्रामीण क्षेत्र भएका कारणले विभिन्न प्रकारका घरायसी कारणले नियमिततामा कमी नै आएको प्रतिक्रिया दिनुभयो भने टिकाउ दर चाहिँ खाजाको कारण भन्दा पनि बसाइ सराइ र अन्य कारणले सबै टिक्न नसकेको ती बाहेक अरू विद्यार्थी चाहिँ विद्यालय आइरहेकै कुरा बताउनुभयो ।

माथिको भनाइलाई विश्लेषण गर्दा दिवा खाजा कार्यक्रमले विद्यालयमा विद्यार्थीको भर्नादर तुलनात्मक रूपले वृद्धि भएको पाइयो यद्यपि खाजाको गुणस्तर राम्रो, मिठो, स्वादिष्ट भए यो दर अझ बढ्दै जाने देखिन्छ ।

दिवा खाजा कार्यक्रम प्रति विद्यार्थी र अभिभावकको धारणा

विद्यालयमा दिवा खाजा सञ्चालन प्रक्रियाका मुख्य लक्षित वर्ग विद्यार्थी हुन् । विद्यार्थीको पोषण र स्वास्थ्यको अवस्था सुधार गर्न र भोककै कारणले पढ्न नसकी पढ्न मन लागे पनि विद्यालयमा आधा समय बसी त्यसपछि घर फर्कनु पर्ने बाध्यतालाई कम गर्न तथा अभिभावकलाई पनि यस्ता विभिन्न उत्प्रेरणामूलक कार्यक्रम सञ्चालन गरी आफ्ना बच्चालाई दिनहुँ विद्यालय पठाउनु पर्ने भावना जागोस् भनेर यो कार्यक्रम सञ्चालन गरिएको हो । यसको मर्म अनुसार

ख्याल गर्ने हो भने अभिभावकहरूसँग यो कार्यक्रम विद्यालयमा कसरी सञ्चालन भएको छ र यसको प्रभाव कस्तो छ भनी जिज्ञासा राख्दा अध्ययनको लागि नमुना छनौट मा परेका अभिभावकको भनाइ यस्तो रह्यो :

विद्यालयमा प्रधानाध्यापक र शिक्षकहरूले हाम्रो समेत परामर्शमा यो कार्यक्रम सञ्चालन गर्नु भएको हो । सुरुमा स्थानीय स्तरमा उत्पादित सामाग्रीलाई प्राथमिकता दिई खाजा खुवाउने भनेकाले हामीले उत्पादन गरेको केही वस्तुले बजार पाउने भयो भन्ने लागेको थियो । तर त्यस्तो भएन विद्यालय र चमेना गृह सञ्चालकले आफ्नै हिसावले खाजाको व्यवस्था गरी खुवाउनाले खाजाको कारणले कहिले काहिँ आफ्ना बालबालिका बिरामी परेको कुरा बताउनुभयो ।

माथि उल्लिखित अभिभावकको भनाइलाई विश्लेषण गर्दा संघ, प्रदेश र स्थानीय तहले निर्धारण गरे अनुसारका स्थानीय स्तरमा उपलब्ध स्वस्थकर, पोषणयुक्त खाजा खुवाउन विद्यालयले चासो नदेखाएको । खाली सजिलो हिसाबले खुवाउन सकिने वस्तुलाई मात्र प्राथमिकता दिई खुवाउने गरेको प्रष्ट हुन्छ ।

यही सम्बन्धमा नमुना छनौटमा परेका विद्यार्थीसँग बसी सामूहिक छलफल गर्दा उनीहरूको भनाइ यस प्रकार रह्यो :

विद्यालयले आफूहरूलाई अघाउने गरी खाजा खुवाउन नसकेको, बिस्कुट सानो चियामा चिनी नलागेको, चना चिउरा पनि स्तरीय नभएकोले गर्दा कहिलेकाही पेट दुख्ने गरेको कुरा बताए भने खाजा वितरण गर्ने बटुका, चम्चा र चियाका गिलास राम्रो सफा नगरी दिने गरेको बताए यद्यपि उनीहरूले चटपटे, चाउमिन, चाउचाउ, पानीपुरीलाई नै मन पराएको तर विद्यालयले उक्त कुरालाई बन्देज गर्न खोजेकाले आफुले भने अनुसार कै खाजा चै खान नपाएको दुखेसो गरे ।

यसरी माथि उल्लिखित अभिभावक र विद्यार्थीको कुरा बुझ्दा र स्थलगत रूपमा गई हेर्दा पनि खाजाको परिमाण कमी नै भएको, चमेना गृहको सरसफाईमा उचित ध्यान दिन नसकेको भएको र बनाइएको खाजा पनि स्तरीय र मिठो नभएको विद्यार्थी कहिले काही विशेष कारण वस उपस्थित नहुदा बनाइएको खाजा फाल्नु पर्ने तर कुनै दिन शतप्रतिशत उपस्थिति हुँदा भने बनाइएको खाजा अपुग हुन गई जति बनाइएको खाजालाई नै बाड्नुपर्ने हुदा उक्त दिनमा भने खाजा अलि थोरै थोरै परेको कुरा अवलोकन र चमेना गृह सञ्चालकसँगको कुराकानीबाट समेत थाहा लाग्यो ।

विद्यालय व्यवस्थापन समितिको धारणा

विद्यालयमा दिवाखाजा कार्यक्रम कसरी सञ्चालन भएको छ ? प्रभावकारीता कस्तो छ ? तोकिए बमोजिमका खाजाहरू विद्यार्थीले खान पाएका छन् कि छैनन् ? नपाए त्यसलाई प्रभावकारी कसरी बनाउने भनी अनुगमन गर्ने मुख्य काम विद्यालय व्यवस्थापन समितिको हो । जसले गर्दा प्र.अ.लाई पनि सजग गराउछ भने चमेना गृह सञ्चालकलाई पनि संवेदनशील बनाउछ किनकि खाने कुरा मानिसको स्वास्थ्यसँग पनि जोडिएको हुन्छ । त्यसैले यसलाई प्रभावकारी रूपले कार्यान्वयन गर्नु नै पर्छ सो सम्बन्धमा उक्त विद्यालयका व्यवस्थापन समितिका सदस्यहरूसँग बसी छलफल गर्दा उहाँहरूले बताउनुभएको कुरा निम्नानुसार छ :

विद्यालय खाजा कार्यक्रम सरकारले ल्याएको राम्रो कुरा हो । यसले गर्दा विद्यालयमा विद्यार्थीको उपस्थिति दर बढेको छ । विद्यार्थी विद्यालय आउन उत्साहित नै छन् र अभिभावक पनि सबै एकै प्रकारको हैसियत नभएका, आफ्नो उत्पादनले वर्षभर खान नपुग्ने वर्गका अभिभावकका बच्चालाई विद्यालय आउन उत्साहित गरेको छ तर विद्यालयको भौतिक अवस्था कमजोर भएकाले चमेना गृहलाई व्यवस्थित गर्न नसकिएको चमेना गृहमानै विद्यार्थी संख्या अनुसार बसेर खाजा खाने गरी फर्निचर र ठाउँ मिलाउन नसकिएको, पानीको उपयुक्त प्रवन्ध गर्न नसकिएको तथा स्थानीय स्तरमा उपलब्ध खाद्य सामग्रीको प्रयोग चमेना गृह सञ्चालकले गर्न नचाहेको तथा बाह्रै महिना तोकिए अनुसारका कच्चा खाद्य सामग्री पनि लक्षित क्षेत्रमा प्राप्त नहुने हुदा सामग्री ढुवानी गरी भण्डारण गर्दा पनि केहि सामग्री छिटै विग्रने हुदा समस्या भएको कुरा बताए ।

यसरी समग्र रूपमा विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनको अवस्थालाई हेर्दा विभिन्न समस्याका वावजुद यातायातको साधन हालसम्म पनि पुग्न नसकेको उक्त ठाउँमा विद्यालय प्रशासन र चमेना गृह सञ्चालकको प्रयासबाट केही हदसम्म व्यवस्थापन राम्रै गर्ने प्रयास गरेको भने पाइन्छ ।

दिवा खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनमा देखिएका समस्याहरू

विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनको वर्तमान अवस्थाको सम्बन्धित क्षेत्रमा गई अवलोकन गर्दा, सरोकारवाला व्यक्तिहरूसंग अन्तर्वार्ता प्रश्नावली, छलफल निर्देशिका र प्रश्नोत्तर वनाइ धारणा बुझ्दा दिवा खाजा कार्यक्रम राम्रो पक्ष भए पनि यसलाई मर्म अनुसार व्यवस्थापन गर्न चाहिँ धेरै समस्या रहेको पाइन्छ । यसरी पाइएका केही मुख्य समस्यालाई निम्नानुसार उल्लेख गर्न सकिन्छ :

आर्थिक अवस्था : निर्धारित मापदण्ड अनुसारको स्थानीय स्तरमा उपलब्ध, ताजा, पोषणयुक्त खाजा खुवाउन अहिलेको समयमा रू. १५ ज्यादै न्यून हो । १५ रूपैयाँले मासु, अण्डा, सागसब्जी, हलुवा, खिर, जाउलो जस्ता पदार्थ अघाउजी खुवाउन पुग्दैन जबकि १ वटा अण्डालाई नै रू १५ भन्दा बढी पर्छ त्यसैले बढ्दो महँगिसँगै यदि मापदण्ड अनुसारको खाजा विद्यार्थीलाई अघाउने गरी खुवाउने हो भने उक्त रकम अभाव हुन्छ जसले गर्दा खाजाका नाममा सामान्य १ कप चिया, १ वटा बिस्कुट, अलिकति चटपटे र चना चिउरा खुवाउदा पनि सोही अनुसारको स्तरहिन र थोरै नै खुवाउनु पर्छ जो दिवा खाजा कार्यक्रमअन्तर्गतको प्रमुख समस्या हो । जुन कुरा प्र.अ.र चमेना गृह सञ्चालकले समेत बताउनुभयो ।

चमेना गृहको व्यवस्थापन र सरसफाइमा समस्या : स्वास्थ्य बहुत संवेदनशील विषय हो । धेरै जसो रोगहरू खानाको कारणबाट उत्पन्न हुन्छन् र विद्यार्थी विरामी पर्छ । दिवा खाजालाई सहि ढंगले व्यवस्थापन गर्न सफा र फराकिलो चमेना गृह, सफा खाजा खाने प्लेट तथा सफा र स्वास्थ्यकर पिउने पानीको व्यवस्थापन हुनु जरूरी हुन्छ तर उक्त विद्यालयमा अनुसन्धानको क्रममा जाँदा विद्यालयको भौतिक अवस्था कमजोर भएकाले सानो कटेरो जस्तो ठाउमा पकाउनको लागि मात्र चमेना गृहको प्रयोग गरिएको खाजा कक्षामानै लगेर खुवाउने गरिएको र पानीक लागि विद्यालयमा

नियमित रूपमा पानी आउने कुनै स्रोत नभएकाले नजिकै छिमेकीको धाराबाट पानी मागी २००० लिटरको एउटा ट्याङ्की भर्ने र चलाउने सो सकिएपछि पुनः त्यसरी नै गर्ने गरेकाले सफा पानी पनि नहुने र कहिलेकाही उक्त माध्यमबाट पनि पानी आउन समस्या भएकाले चमेना गृह सञ्चालकले बोकेरै काम चलाउने गरेको भेटियो । सो समस्याको समाधानका लागि प्र.अ.संग जिज्ञासा राख्दा व्यवस्थित चमेना गृहको निर्माणका लागि आर्थिक स्रोत व्यवस्थापनको पहल हुँदै गरेको बताउनुभयो ।

खाजाको गुणस्तरमा समस्या : खानेकुरा स्वास्थ्यकर र स्तरीय हुनुपर्छ । यद्यपी नमूना छनौटमा परेको विद्यालयमा अनुसन्धानकर्ताले आफै गर्दै अवलोकन गर्दा सरोकारवाला संग छलफल गर्दा भौगोलिक हिसावले दुर्गम र हालसम्म यातायातका कुनै पनि साधन पुग्न नसकेको हुदा चमेना गृह सञ्चालक स्वयम् आफैले झोलामा बोकी एक हप्तालाई पुग्ने अनुमान गरी विस्कट, चाउचाउ, चिउरा, चना, चिनी र भुजा ल्याउने गरेको र ती विद्यालय कै कोठामा राख्ने गरेर प्रयोग गर्ने गरेको दुध र अण्डा समय अनुसारको सागसब्जी चै स्थानिय स्तरबाट नै खोजेर ल्याउने गरेकोले ती अलि ताजा हुने तर वजारबाट ल्याएका खाजाका सामग्री विद्यालयमानै राख्ने गरेकाले र कहिलेकाही मुसाले दुख दिने गरेको तथा चना जस्ता खाजाका सामग्री कहिले राम्ररी नपाकेको र कहिले पकाएको बाकी रहेमा छोपेर राखी भोली पल्ट त्यहि तताएर खुवाउने गरेकाले त्यसले विद्यार्थी विरामी समेत पर्ने गरेको कुरा देखियो जुन कुरा अभिभावक विद्यार्थीले पनि बताए । यो ठूलो समस्याको विषय रहेको पाइयो ।

अनुगमन र निरीक्षणमा कमी : दिवा खाजा कार्यक्रमलाई अझ बढी प्रभावकारी बनाउन सम्बन्धित सरोकारवाला माथिल्लो निकायबाट दिवा खाजा कार्यक्रम कसरी सञ्चालन भएको छ ? तोकेको मापदण्ड अनुसार विद्यार्थीले खाजा खान पाएका छन् छैनन् ? चमेना गृह व्यवस्थापन, खाद्य पदार्थको व्यवस्थापन र भण्डारण चमेना गृहको सरसफाइ, विद्यार्थी र अभिभावकको धारणा विद्यालयका प्र.अ. र शिक्षकको अनुभव बुझ्न बारम्बार अनुगमन र निरीक्षण गरी समस्या बुझी त्यसको समाधानका उपाय पनि बताउँदा प्रभावकारी हुन्छ तर उक्त विद्यालयमा गई प्र.अ., शिक्षक चमेनागृह सञ्चालकसंग बुझ्दा त्यस्तो प्रकारको अनुगमन निरीक्षण गर्नेगरी खाद्यपदार्थको गुणस्तर मापन गर्ने अभिप्रायले अनुगमन र निरीक्षण गर्न कोही नआएका कुरा बताउनु भयो । यसरी अनुगमन नगर्दा पनि समस्या हुने गरेको देखियो ।

चमेना गृह सञ्चालकलाई तालिमको अभाव : खाना पकाउनु खुवाउनु प्राविधिक विषय हो । अझ साना बालबालिकालाई खाजा वनाई खुवाउन विशेष प्रकारको सीपको आवश्यकता पर्छ । स-साना बालबालिकाको पाचन प्रणालीको विकास पनि राम्ररी भइसकेको हुँदैन र खानामा थोरै कुरा नमिले विरामी पर्न सक्छन् । त्यसका लागि चमेनागृह सञ्चालकलाई कुकसंग सम्बन्धी तालिमको आवश्यक पर्छ तर हालसम्म उक्त विद्यालयका चमेना गृह सञ्चालकलाई त्यस्तो प्रकारको तालिम कसैले नदिएको कुरा उहाले बताउनु भयो जुन अर्को समस्याको विषय हो ।

दिवा खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापनमा देखिएका समस्या समाधानका उपायहरू

विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रम नेपाल जस्तो मुलुकमा असल अभिप्रायका साथ विद्यालयमा ल्याइएको हो र कहीं कहीं यसको व्यवस्थापन प्रभावकारी ढङ्गले भइरहेको कुरा पनि विभिन्न अनुसन्धानले देखाएको छ । तर वर्तमान समयमा आएर यो बढी समस्यामूलक र आलोचित बन्दै आएको छ । यस्ता समस्या पहिचान गरी तत्काल निराकरण गर्नु पर्छ र मात्र यसमा अपेक्षाकृत सुधार हुँदै जान्छ । यो अनुसन्धानको क्रममा दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयनमा देखिएका समस्यालाई निम्नानुसार समाधान गर्नेपर्ने देखिन्छ :

आर्थिक अनुदानमा वृद्धि गरेर : विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमलाई व्यवस्थित बनाई सवै विद्यार्थीलाई स्तरीय पोषणयुक्त ताजा खाजा खुवाउनका लागि वर्तमान समयमा दिने गरिएको प्रति विद्यार्थी रु. १५ का दरले उपलब्ध गराइएको रकम ज्यादै न्यून देखिन्छ । तीव्र ढंगले बढी रहेको महँगीका कारण अब रु. १५ ले प्रति विद्यार्थीलाई के खाजा खुवाउने ?, कति खुवाउने ?, कस्तो खुवाउने ? समस्याको विषय भएको छ । प्रधानाध्यापक र चमेना गृह सञ्चालकले समेत अब यो दिवा खाजा कार्यक्रम समस्या बन्दै गएको बताउनुभयो । महँगीका कारणले तोकिएको रकमले विद्यार्थी, तथा अभिभावकको चाहना र माग बमोजिम पर्याप्त खाजा ख्वाउने सकिदैन भन्ने भनाइ उहाँहरूको रह्यो सो सान्दर्भिक पनि देखिन्छ । त्यसैले अरु विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमलाई व्यवस्थित र प्रभावकारी बनाउने हो भने वर्तमान समयमा उपलब्ध गरिदै आएको रु. १५ लाई वृद्धि गरी प्रति विद्यार्थी कम्तीमा पनि रु. ३० बनाउनुपर्छ र मात्र निर्धारित मापदण्ड बमोजिमको खाजा व्यवस्थापन गर्न सकिने देखिन्छ ।

चमेना गृहलाई व्यवस्थित बनाइ उचित सरसफाइ गरेर : विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमलाई उचित व्यवस्थापन गर्न खाजा कक्षा कोठामा लगेर खुवाउने होइन विद्यार्थी संख्याको आधारमा पानीको राम्रो व्यवस्था भएको सवै विद्यार्थी बसेर खाजा खान पुग्ने गरीका फर्निचर भएको, सफा भुइँ भएको एक छुट्टै चमेना गृहको आवश्यकता पर्छ । जहाँ उचित ढङ्गले सफा गरिएका प्लेट, चम्चा, गिलास हुनुपर्छ । जसले गर्दा चमेना गृह आकर्षक हुन्छ भने कक्षा कोठामा खाजाका विभिन्न प्रकारका फोहोर झरी कक्षा कोठा दुषित र बारम्बार दिनमा २-३ पटक सफा गरिरहनु पनि पर्दैन । त्यसैले खाजा कार्यक्रमको व्यवस्थापनलाई प्रभावकारी बनाउन छुट्टै चमेना गृहको निर्माण गरिनुपर्छ ।

खाजाको गुणस्तरमा सुधार गरेर : विद्यार्थीलाई खुवाउने खाजा जति भएपनि सफा, ताजा र स्वस्थकर चाहि हुनै पर्छ । सकेसम्म चाउचाउ र चटपटेलालाई पूर्ण रुपले वन्देज नै गर्नु पर्छ भने बिस्कुट जस्ता सामग्री पनि उचित भण्डार गरी म्याद ननाघेको मात्र खुवाउनुपर्छ । चियामा राखिने दुध ताजा र नफाटेको हुनुपर्छ भने अघिल्लो दिन बाँकी रहेको खाजालाई फ्याक्नु नै पर्छ वा अन्य हिसावले प्रयोग गर्नु पर्छ । त्यसैलाई फ्रिजमा राखी तताएर अर्को दिन खुवाउनु चाहिँ हुँदैन । सफा, ताजा र स्वस्थकर खाजा खुवाउदा विद्यार्थी विरामी पनि पर्दैनन् त्यसैले खाजाको स्तरमा विशेष ध्यान दिनुपर्छ ।

बारम्बार अनुगमन र निरीक्षण गरेर : खाद्य पदार्थको स्तर मापन गर्नु प्राविधिक कार्य हो । यद्यपि सामान्य मिति हेर्ने, स्वाद चाख्ने, सरसफाइमा ध्यान दिए नदिएको हेर्ने, खाजाको परिमाण हेर्ने काम जसले पनि गर्छ । यद्यपि रकम उपलब्ध गराउने निकायले पनि दिवा खाजाको व्यवस्थापन विद्यालयले कसरी गरेको छ ? हेर्नुपर्छ र आवश्यकता अनुसार सुझाव दिनु पर्छ भने कहिले काहीं खाद्य प्राविधिक बोलाइ खाजाको स्तर परिक्षण पनि गर्न लगाए विद्यार्थी विद्यालय खाजाको कारणले विरामी पर्ने सम्भावना कम हुन्छ ।

चमेनागृह सञ्चालकलाई तालिम दिएर : राम्रो स्तरीय खाजा खुवाउन, उचित सरसफाइको प्रबन्ध मिलाउनु प्राविधिक कार्य पनि हो । त्यसैले घरमा पकाएर खाइने जस्तो खाजा बनाउने सीपले विद्यालयका फरक फरक रुचि र स्तर भएका बालबच्चालाई दिनु हुँदैन जसले गर्दा चमेना गृहमा खाजा बनाउने व्यक्तिलाई कुक सम्बन्धि तालिम पनि दिनुपर्छ ।

यसका अतिरिक्त विद्यालय खाजा कार्यक्रमलाई प्रभावकारी व्यवस्थापन गर्न निम्न उपाय समेत अपनाउनु उचित देखिन्छ । दिवाखाजा कार्यक्रमको लागि रकम उपलब्ध गराउने निकायसंग बारम्बार, छलफल र समन्वय हुनुपर्छ । प्र.अ., शिक्षक, वि.व्य.स.का पदाधिकारी, अभिभावक र चमेनागृह सञ्चालक विच पनि समय समयमा छलफल, अन्तरक्रिया हुनुपर्छ । विद्यालयले पनि चमेना गृह सञ्चालकलाई चमेना गृह वरपर सरसफाई गर्न सहयोग गर्नुपर्छ पानीको स्थायी र उचित प्रबन्ध मिलाइ दिनुपर्छ । कार्यक्रमलाई पारदर्शिता र निस्पक्षता कायम गर्ने कार्यमा सम्बन्धित निकाय र विद्यालयले होसियारीका साथ उपलब्ध रकम खर्च भएको वा हुने गरेको रकमको हिसाव किताव दुरुस्त राख्नुपर्छ । नत्र समस्या उत्पन्न हुन जान्छ । खाजा कार्यक्रमलाई विद्यार्थीको भोक मेटाउने र विद्यार्थीलाई विद्यालयमा टिकाइ राख्ने मात्र प्रमुख उद्देश्य नराखी त्यसबाट सिकाइप्रति उत्प्रेरित गराउने हिसाबले सिकाइसँग जोड्नुपर्छ ।

निष्कर्ष

उच्च गरिबीका कारणले भोक भोकै दिनभर विद्यालयमा बसी पढ्न नसक्ने अवस्थाको कारणले गर्दा खासगरी अल्पविकसित राष्ट्रहरूमा यो कार्यक्रम अवश्यक पनि छ । त्यसैले विद्यालयमा भर्ना भई अध्ययन गर्ने उपयुक्त वातावरण बनोस, शिक्षाको मूलधारबाट कोही पनि वञ्चित हुन नपरोस् र विद्यालयमा भर्ना भएपछि विचमै विद्यालय छोडी बाहिर जाने अवस्था सृजना नहोस भन्नका लागि यो कार्यक्रम ल्याएको पाइन्छ । यद्यपि कठिन भौगोलिक परिवेशका कारणले र राज्यले खाजा खुवाउनु पर्ने सूची प्रकाशन गरेकाले त्यस्तो सवै ठाउँमा व्यवस्थापन कठिन भएको अवस्था छ भने सवै ठाउँमा व्यवस्थित ढंगले खाजा बनाउन र ख्वाउनका लागि चमेना गृहको पनि व्यवस्था नभएको अवस्था देखिन्छ भने खाजाको भण्डारण, प्रक्रिया ताजा खाजा खुवाउने अवस्था पनि कमजोर नै छ । विद्यालयमा स्तरीय र उचित ढङ्गले पाकेको खाजा खुवाउन नसक्नाले विद्यार्थीहरू विरामी पनि पर्ने गरेको अवस्था छ । चमेनागृह सञ्चालकलाई तालिम पनि दिएको अवस्था कम मात्रामा छ । यसको मुख्य समस्याप्रति विद्यार्थी विनियोजित रकमको कमी, सबै विद्यालयमा व्यवस्थित चमेना गृहको अभाव, स्थानीय स्तरमा उत्पादित सामग्रीलाई त्यति प्रयोग नगरी खाजाका सामग्री बजारबाट ल्याउनु, अनुगमनको कार्य, चमेना गृह सञ्चालकलाई तालिम समय अनुसार प्रति विद्यार्थी खाजावापत उपलब्ध गराउने

रकमको समय सापेक्ष वृद्धि गरिनुपर्छ । छुट्टै चमेना गृहको निर्माण गर्ने अनुगमन सुपरीवेक्षण गर्ने, चमेना गृह सञ्चालकलाई कुक सम्बन्धी तालिम दिने, रकम उपलब्ध गराउने निकायसँग छलफल अन्तरक्रिया गर्ने, सरोकारवाला व्यक्ति अभिभावक, विद्यार्थी, विद्यालय परिवार खासगरी प्र.अ.शिक्षक तथा अभिभावक बसी समस्या समाधानका उपाय पत्ता लगाउन सके यसको मर्म बमोजिमका लक्ष्य र उद्देश्यहरू पूरा हुने देखिन्छ ।

सन्दर्भसामग्री

अर्थ मन्त्रालय, (२०८०). बजेट वक्तव्य ।

अधिकारी, विष्णुप्रसाद. (२०७२), शिक्षाशास्त्र र नेपालमा शिक्षा. आशिष बुक हाउस प्रा.लि. ।

खनाल, पेशल (२०८०), शैक्षिक अनुसन्धान पद्धति .सनलाइट पब्लिकेसन ।

विष्ट, रामबहादुर (२०६०), सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमले विद्यार्थीमा पारेको प्रभाव, [अप्रकाशित शोधपत्र], शिक्षा योजना तथा व्यवस्थापन विभाग, सुकुना बहुमुखी क्याम्पस, इन्द्रपुर, मोरङ ।

रावल, गणेशबहादुर (२०७२), विद्यालय शिक्षाका लागि खाजा कार्यक्रम व्यवस्थापन, [अप्रकाशित स्नातकोत्तर शोधपत्र], शिक्षाशास्त्र केन्द्रीय विभाग, त्रि.वि., कीर्तिपुर ।

शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय मन्त्रालय (२०७०), नेपालको शैक्षिक तथ्याङ्क, ९ (७), पृ ३ ।

शिक्षा विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय (२०७८), नेपालको शैक्षिक तथ्याङ्क ।

सिंह, खडोलबहादुर (२०७१), दिवा खाजा कार्यक्रम सम्बन्धी नीतिगत व्यवस्थापन र वर्तमान अवस्थामा यसको सान्दर्भिकता ।

Creswell, J.W.(2012). *Research Design Qualitative, Quantitative and Mixed Method Approach*. Sage Publication India Pvt. Ltd.

Panta, P. (2009). *Social Science research and thesis writing*, Kathmandu: Buddha Academic Publishers and distributors Pvt. Ltd.