പോഷകാഹാര പദ്ധതി/ഉച്ചഭക്ഷണപദ്ധതി സംബന്ധിച്ച്

വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള 82 ഐ.ടി.ഐ കളിൽ പോഷകാഹാര പദ്ധതിയും 14 വനിത ഐ.ടി.ഐ കളിൽ ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതിയും പിന്നോക്ക മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ആര്യനാട്,അട്ടപ്പാടി,നിലമ്പൂർ എന്നീ 03 ഐ.ടി.ഐ കളിൽ ടി രണ്ട് പദ്ധതികളും നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

പോഷകാഹാര പദ്ധതി

വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള ആകെ 85 ഐ.ടി.ഐ കളിലാണ് (പിന്നോക്ക മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 3 ഐ.ടി.ഐ കൾ ഉൾപ്പെടെ) പോഷകാഹാര പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഒരു ട്രെയിനിയ്ക്ക് ടി പദ്ധതി നടത്തിപ്പിലേയ്ക്കായി പരമാവധി 15 രൂപ ചെലവഴിക്കാനാണ് സർക്കാർ അനുവദിച്ചിട്ടുള്ളത്. പോഷകാഹാര പദ്ധതി പ്രകാരമുള്ള മെനു താഴെചേർക്കുന്നു.

ക്രമ നം.	ഇനം
1	പാൽ 150 ml + പുഴുങ്ങിയ 1 മുട്ട
2	പാൽ 150 ml + ഏത്തപ്പഴം
3	പാൽ 150 ml + 2 Slice Brown Bread

ടി വിഭവങ്ങൾ ഓരോ ദിവസവും മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്. അതാത് ഐടിഐ പ്രിൻസിപ്പാൾമാർക്കാണ് ടി പദ്ധതിയുടെ നടത്തിപ്പ് ചുമതല. പ്രായോഗിക പരിശീലനം നടത്തുന്നതിനിടയിലുള്ള സമയത്ത് ആണ് പാൽ,മുട്ട,പഴം,ബ്രഡ് എന്നിവ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടത്. പദ്ധതി നടത്തിപ്പിനായി എല്ലാ ട്രേഡുകളിലെയും ഓരോ ഷിഫ്റ്റിൽ നിന്നും ഓരോ ട്രെയിനികളെ വീതം ഉൾപെടുത്തി ഒരു കമ്മറ്റി രൂപീകരിക്കേണ്ടതും ടി കമ്മറ്റി മുഖേന ടി പദ്ധതി സുതാര്യമായി നടപ്പിലാക്കേണ്ടതുമാണ്.

ഉച്ചഭക്ഷണപദ്ധതി

വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള 14 വനിത ഐ.ടി.ഐ കൾ അടക്കം ആകെ 17 ഐ.ടി.ഐ കളിലാണ് ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയിട്ടുള്ളത്. ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതി പ്രകാരമുള്ള മെനു താഴെചേർക്കുന്നു.

ക്രമ നം.	ഇനം	അളവ്	റിമാർക്സ്
1	ചോറ്	ആവശ്യത്തിന്	
2	അവിയൽ	3 ടേബിൾ സ്പൂൺ	ക്രമ നം.(2), (3) എന്നിവ ഇടവിട്ട ദിവസങ്ങളിൽ നൽകേണ്ടതാണ്.
3	തോരൻ	3 ടേബിൾ സ്പൂൺ	
4	1. സാമ്പാർ/പരിപ്പ് കൂടാതെ 2. രസം/മോര്	ആവശ്യാനുസരണം	രണ്ട് കറികൾ
5	കിച്ചടി	3 ടേബിൾ സ്പൂൺ	
6	പയർ വർഗ്ഗങ്ങൾ		സസ്യാഹാരം കഴിക്കുന്നവർക്ക്
7	അച്ചാർ	1 ടേബിൾ സ്പൂൺ	

8	മത്സ്യം /കോഴിയിറച്ചി/ ആട്ടിറച്ചി	100 ഗ്രാം	ആഴ്ചയിൽ ഒരു ദിവസം മത്സ്യം, ഒരു ദിവസം കോഴിയിറച്ചി, ഒരു ദിവസം ആട്ടിറച്ചി
9	പപ്പടം	ഒരെണ്ണം	
10	ചൂടുവെള്ളം	ആവശ്യാനുസരണം	

ആഴ്ചയിൽ 3 ദിവസം സാധാ ഊണും ബാക്കിയുള്ള 3 ദിവസങ്ങളിൽ ഒരു ദിവസം ഊണ്+മത്സ്യം, ഒരു ദിവസം ഊണ് +കോഴിയിറച്ചി, ഒരു ദിവസം ഊണ്+ആട്ടിറച്ചി എന്നിങ്ങനെയാണ് വിതരണം നടത്തേണ്ടത്.

അതാത് സ്ഥാപനമേധാവികളുടെ ശുപാർശയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വകുപ്പ് അധ്യക്ഷനാണ് ഉച്ചഭക്ഷണ വിതരണം നടത്തുന്നതിന് അനുമതി ഉത്തരവ് നൽകുന്നത്.ഭക്ഷണവിതരണം നടത്തുന്നതിന് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ എല്ലാം പാലിക്കേണ്ടതുണ്ട്.ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങളെ മാത്രമേ ഭക്ഷണ വിതരണത്തിന് പരിഗണിക്കുകയുള്ളു .ഉച്ചഭക്ഷണ പദ്ധതിയുടെ സുഗമമായ നടത്തിപ്പിനായി സ്ഥാപനത്തിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ,ട്രെയിനികൾ എന്നിവരെ ഉൾപ്പെടുത്തി കമ്മറ്റി രൂപീകരിക്കേണ്ടതും മെനു പ്രകാരമുള്ള ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ കൃത്യമായ അളവിൽ ട്രെയിനികൾക്ക് വിതരണം നടത്തുന്നുണ്ടോയെന്ന് ഉറപ്പാക്കേണ്ടതുമാണ്.

ട്രെയിനിംഗ് ഡയറക്ടർക്കു വേണ്ടി