ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ
ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ସହାୟକ ପୁସ୍ତିକା

ମହିଳା ଓ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଏବଂ ମିଶନ ଶକ୍ତି ବିଭାଗ
ଓଡ଼ିଶା ସରକାର

ସହାୟତା : Azim Premji Philanthropic Initiatives

ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ସହାୟକ ପୁସ୍ତିକା

ମହିଳା ଓ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଏବଂ ମିଶନ ଶକ୍ତି ବିଭାଗ
ଓଡ଼ିଶା ସରକାର

ସହାୟତା : Azim Premji Philanthropic Initiatives

ସୂଚୀପତ୍ର

ଅଧ୍ୟାୟ	ବିଷୟବସ୍ତୁ	ପୃଷ୍ଠା
ଅଧ୍ୟାୟ ୧	ସମନ୍ୱିତ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନା (ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍.)	୦୧-୦୪
ଅଧ୍ୟାୟ ୨	ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ୟୁନିଟ୍ ପାଇଁ ଅନୁନ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକତା	୦୫-୦୭
ଅଧ୍ୟାୟ ୩	ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.)ର ସଂରକ୍ଷଣ	୦୮-୧୦
ଅଧ୍ୟାୟ ୪	ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ତିଆରି କରିବା ପ୍ରକ୍ରିୟା	୧୧-୧୪
ଅଧ୍ୟାୟ ୫	ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା	୧୫-୧୭
ଅଧ୍ୟାୟ ୬	ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ପରିବହନ କରିବା	୧୮-୧୮
ଅଧ୍ୟାୟ ୭	ରେକର୍ଡ ଓ ରେଜିଷ୍ଟର୍ ପୂରଣ କରିବା	୧୯-୨୦
ଅଧ୍ୟାୟ ୮	ପର୍ଯ୍ୟବେକ୍ଷଣ ଓ ତଦାରଖ	୨୧-୨୨
ଅଧ୍ୟାୟ ୯	ଆର୍ଥିକ ପରିଚାଳନା	୨୩-୨୪
	ଅନୁବନ୍ଧ ୧ ରୁ ୧୦	୨୫-୨୯

অধ্যায ୧

ସମନ୍ୱିତ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନା (ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍.)

ଶିଶୁ ମାନଙ୍କର ଯତ୍ନ ନେଉଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ତଥା ଗୋଷ୍ଠୀର ଦକ୍ଷତା ବୃଦ୍ଧି ସହିତ ଗୋଷ୍ଠୀ ସ୍ତରରେ ଉନ୍ନତ ସେବା ଯୋଗାଇ ଦେଇ ୬ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁ ମାନଙ୍କର ସାମଗ୍ରୀକ ବିକାଶକୁ ପ୍ରୋତ୍ସାହନ କରିବା ପାଇଁ ୧୯୭୫ ମସିହା ଅକ୍ଟୋବର ୨ ତାରିଖରେ ସମନ୍ୱିତ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନା (ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍)ର ଶୁଭାରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା ।

ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍.ରେ ଗର୍ଭସଞ୍ଚାର ଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ୩ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁଙ୍କୁ ଅଗ୍ରାଧିକାର ଦିଆଯାଇଛି, କାରଣ ଏହି ବୟସରେ ସେମାନଙ୍କର ଦ୍ରୁତ ଅଭିବୃଦ୍ଧି ଓ ବିକାଶ ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ସେମାନେ ଅଧିକ ସଂକଟାପନ୍ନ ଥାଆନ୍ତି । ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍., ଗୋଷ୍ଠୀ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିଭାଗ ମଧ୍ୟରେ ସାମୁହିକ (ମିଳିତ) କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମର ସଫଳ ରୂପାୟନ ପାଇଁ ସୁସମ୍ପର୍କ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିଥାଏ, ଯେପରିକି ପ୍ରାଥମିକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସେବା, ଶିକ୍ଷା, ଜଳ ଓ ପରିମଳ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଇତ୍ୟାଦି । ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଆଦ୍ୟ ଶୈଶବ ବିକାଶ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ, ଯାହା ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତୀ ମା' ଓ ୬ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁ ମାନଙ୍କର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ, ପୁଷ୍ଟି ଏବଂ ବିକାଶ ଜନିତ ଆବଶ୍ୟକତାର ପୂରଣ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ।

ସମନ୍ୱିତ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନା (ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍.)ର ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ

୧. ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତୀ ମା' ଓ ୬ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁ ମାନଙ୍କର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପୁଷ୍ଟିର ସ୍ଥିତିରେ ଉନ୍ନତି ଆଣିବା ।

୨. ଶିଶୁମାନଙ୍କର ଉପଯୁକ୍ତ ଶାରୀରିକ, ମାନସିକ ଏବଂ ସାମାଜିକ ବିକାଶର ମୂଳଦୁଆ ସ୍ଥାପନ କରିବା ।

୩. ଶିଶୁ ମୃତ୍ୟୁ, ରୁଗ୍ଣତା, ପୁଷ୍ଟିହୀନତା ଏବଂ ବିଦ୍ୟାଳୟରେ ଅନୁପସ୍ଥିତିର ହାର କମାଇବା ।

୪. ମା' ମାନେ ଯେପରି ନିଜ ପିଲାମାନଙ୍କର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପୁଷ୍ଟି ଜନିତ ଆବଶ୍ୟକତାର ଯତ୍ନ ନେଇ ପାରିବେ, ସେଥିପାଇଁ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପୁଷ୍ଟି ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଶିକ୍ଷା ଦେଇ ସେମାନଙ୍କର କ୍ଷମତା ବଢ଼ାଇବା ।

୫. ଶିଶୁ ବିକାଶକୁ ଅଗ୍ରସର କରିବା ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ବିଭାଗ ମଧ୍ୟରେ ନୀତି ଏବଂ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମର ସଫଳ ରୂପାୟନ ପାଇଁ ସୁସମ୍ପର୍କ ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିବା ।

ସମନ୍ୱିତ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନା (ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍.)ର ସେବା ଓ ହିତାଧିକାରୀ

କ୍ର.ନଂ.	ସେବା	ହିତାଧିକାରୀ	ସେବା ପ୍ରଦାନକାରୀ
୧.	ପରିପୂରକ ପୁଷ୍ଟିସାଧନ	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତି ମା', ୬ ମାସରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ ଭିତରେ ଥିବା ଶିଶୁ	ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀ, ଅଙ୍ଗନବାଡି ସହାୟିକା
୨.	ପ୍ରତିଷେଧକ ବ୍ୟବସ୍ଥା	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ୬ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁ	ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀ, ମହିଳା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ କର୍ମୀ, ଆଶା
୩.	ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପରୀକ୍ଷା	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତି ମା', ୬ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁ	ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀ, ମହିଳା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ କର୍ମୀ, ଆଶା
୪.	ପରାମର୍ଶ ସେବା ଉନ୍ନତ ଚିକିତ୍ସାର ବ୍ୟବସ୍ଥା	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତି ମା', ୬ ବର୍ଷରୁ କମ୍ ବୟସର ଶିଶୁ	ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀ, ମହିଳା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ କର୍ମୀ, ମେଡିକାଲ୍ ଅଫିସର୍
୫.	ପୁଷ୍ଟି ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଶିକ୍ଷା	କିଶୋରୀ ବାଳିକା, ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତି ମା', ୧୫ ବର୍ଷରୁ ୪୫ ବର୍ଷ ବୟସ ଭିତରେ ଥିବା, ମହିଳା	ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀ, ମହିଳା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ କର୍ମୀ, ମେଡିକାଲ୍ ଅଫିସର୍
୬.	ଆଦ୍ୟ ଶୈଶବର ଯତ୍ନ ଓ ବିକାଶ (ପ୍ରାକ୍-ବିଦ୍ୟାଳୟ ଶିକ୍ଷା)	୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ ଭିତରେ ଥିବା ଶିଶୁ	ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀ

ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ର ପରିପୂରକ ପୁଷ୍ଟିସାଧନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ

ପରିପୂରକ ପୁଷ୍ଟିସାଧନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମର ଲକ୍ଷ୍ୟ ହେଉଛି, ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତୀ ମା' ଓ ୬ ମାସରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ ଭିତରେ ଥିବା ଶିଶୁ ମାନଙ୍କର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପୋଷଣର ସ୍ଥିତିରେ ଉନ୍ନତି ଆଣିବା, ଯେଉଁମାନଙ୍କୁ କି ଏହି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଜରିଆରେ ବର୍ଷରେ ୩୦୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୁଷ୍ଟିକର ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ହିତାଧିକାରୀଙ୍କୁ ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.), ସକାଳ ଜଳଖିଆ ଏବଂ ଗରମ ରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟ ଆକାରରେ ପୁଷ୍ଟିକର ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଇ ଦିଆ ଯାଇଥାଏ ।

ପରିପୂରକ ପୁଷ୍ଟିସାଧନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରେ କ'ଣ ଦିଆ ଯାଇଥାଏ

- ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.)
  - ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା'
  - ଶିଶୁ (୬ ମାସ ରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)
  - ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)
  - ସ୍କୁଲ ଯାଉନଥିବା କିଶୋରୀ ବାଳିକା (୧୧ ବର୍ଷରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ବୟସ)
- ସକାଳ ଜଳଖିଆ - ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)
- ଗରମ ରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟ - ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.)

ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତି ମା' ଓ ୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ ଭିତରେ ଥିବା ଶିଶୁ ଯେଉଁମାନେ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ସବୁଦିନ ଆସନ୍ତି ନାହିଁ ସେମାନଙ୍କୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନ ଥିବା ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ) ମାନଙ୍କୁ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରରେ ଗରମ ରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟ ଦିଆଯିବା ସହିତ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ମଧ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ନିମ୍ନଲିଖିତ ବର୍ଗର ହିତାଧିକାରୀ ମାନଙ୍କୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦିଆଯାଇ ଥାଏ :

- ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା'
- ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)
- ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନ ଥିବା ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)
- ସ୍କୁଲ ଯାଉନଥିବା କିଶୋରୀ ବାଳିକା (୧୧ ବର୍ଷରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ବୟସ)

ହିତାଧିକାରୀ ପିଛା ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. (ଛତୁଆ / ଶୁଖିଲା ଖାଦ୍ୟ)ର ପରିମାଣ

କ୍ର.ନଂ.	ହିତାଧିକାରୀ	ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.)ର ପ୍ରକାର	ମାସକୁ କେତେ ଦିଆଯିବ	ଅନୁମୋଦିତ ପ୍ରସ୍ତୁତି ଜନିତ ୧୦% କ୍ଷତି ପରେ ପ୍ୟାକେଟ୍ ପ୍ରତି ପରିମାଣ
୧.	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା'	ଛତୁଆ	୪.୯୦୦ କିଲୋ	୪.୪୧୦ କିଲୋ
		ଚିନାବାଦାମ୍, ରାଶି ଓ ଗୁଡର ଚିକି / ଲଡୁ	୨୫ ଗୋଟା (ପ୍ରତ୍ୟେକ ୨୪.୪ ଗ୍ରାମ୍ ର)	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
		ଅଣ୍ଡା	୧୨ ଗୋଟା	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
		ଅଣ୍ଡା ଖାଉ ନଥିବା ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା'ଙ୍କୁ ମାସକୁ ୪୧ ଟି ଅଧିକା ଚିନାବାଦାମ୍, ରାଶି ଓ ଗୁଡର ଚିକି / ଲଡୁ ଦିଆଯିବ		
୨.	ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)	ଛତୁଆ	୨.୪୫୦ କିଲୋ	୨.୨୦୫ କିଲୋ
		ହାଲୁଆ ପାଇଁ ସୁଜି / ମକା ଗୁଣ୍ଡ / ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ	୧.୫୦୦ କିଲୋ	୧.୩୫୦ କିଲୋ
		ଅଣ୍ଡା	୧୨ ଗୋଟା	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
୩.	ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)	ଛତୁଆ	୪.୯୦୦ କିଲୋ	୪.୪୧୦ କିଲୋ
		ବେସନ ଓ ଅଟା / ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡର ଲଡୁ	୮୩ ଗୋଟା (ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧୯.୬୭ ଗ୍ରାମ୍ ର)	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
		ଅଣ୍ଡା	୧୨ ଗୋଟା	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
		ଅଣ୍ଡା ଖାଉ ନଥିବା ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ)ଙ୍କୁ ମାସକୁ ୬୦ ଟି ଅଧିକା ବେସନ ଓ ଅଟା / ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡର ଲଡୁ ଦିଆଯିବ		
୪.	ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)	ଛତୁଆ	୧.୮୦୦ କିଲୋ	୧.୬୨୦ କିଲୋ
		ବେସନ ଓ ଅଟା / ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡର ଲଡୁ	୪୨ ଗୋଟା (ପ୍ରତ୍ୟେକ ୧୯.୬୭ ଗ୍ରାମ୍ ର)	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
୫.	ସ୍କୁଲ ଯାଉନଥିବା କିଶୋରୀ ବାଳିକା (୧୧ ବର୍ଷରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ବୟସ)	ଛତୁଆ	୪.୦୦୦ କିଲୋ	୩.୬୦୦ କିଲୋ
		ଚିନାବାଦାମ୍, ରାଶି ଓ ଗୁଡର ଚିକି / ଲଡୁ	୨୫ ଗୋଟା (ପ୍ରତ୍ୟେକ ୨୪.୪ ଗ୍ରାମ୍ ର)	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
		ଅଣ୍ଡା	୧୬ ଗୋଟା	ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ ନୁହେଁ
		ଅଣ୍ଡା ଖାଉ ନଥିବା କିଶୋରୀ ବାଳିକାଙ୍କୁ ମାସକୁ ୫୪ ଟି ଅଧିକା ଚିନାବାଦାମ୍, ରାଶି ଓ ଗୁଡର ଚିକି / ଲଡୁ ଦିଆଯିବ		

ହିତାଧିକାରୀ ପିଛା ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ସାମଗ୍ରୀର ପରିମାଣ

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ପ୍ରକାର	ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା'	୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସର ଶିଶୁ	ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)	ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)	ସ୍କୁଲ୍ ଯାଉନଥିବା କିଶୋରୀ ବାଳିକା (୧୧ ବର୍ଷରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ବୟସ)
ଛତୁଆ (ମାସିକ ସାମଗ୍ରୀର ପରିମାଣ)	ଗହମ	୩୦୬୨.୫୦	୧୫୩୧.୨୫	୩୦୬୨.୫୦	୧୧୪୦.୦୦	୨୩୪୩.୦୦
	ବୁଟ	୬୧୨.୫୦	୩୦୬.୨୫	୬୧୨.୫୦	୨୧୬.୦୦	୫୮୦.୦୦
	ଚିନାବାଦାମ	୪୫୯.୩୮	୨୨୯.୬୯	୪୫୯.୩୮	୧୫୯.୦୦	୪୪୪.୦୦
	ଚିନି	୭୬୫.୬୨	୩୮୨.୮୧	୭୬୫.୬୨	୨୮୫.୦୦	୬୩୩.୦୦
	ସମୁଦାୟ	**୪୯୦୦.୦୦**	**୨୪୫୦.୦୦**	**୪୯୦୦.୦୦**	**୧୮୦୦.୦୦**	**୪୦୦୦.୦୦**
ସୁଜି / ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ ହାଲୁଆ (ମାସିକ ସାମଗ୍ରୀର ପରିମାଣ)	ସୁଜି / ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ		୬୭୦.୦୦			
	ବେସନ		୨୬୦.୦୦			
	ଚିନି		୪୦୦.୦୦			
	ତେଲ		୮୦.୦୦			
	ସମୁଦାୟ		**୧୫୦୦.୦୦**			
ମକା ଗୁଣ୍ଡ ହାଲୁଆ (ମାସିକ ସାମଗ୍ରୀର ପରିମାଣ)	ମକା		୭୩୧.୦୦			
	ବେସନ		୩୫୦.୦୦			
	ଚିନି		୩୫୦.୦୦			
	ତେଲ		୬୯.୦୦			
	ସମୁଦାୟ		**୧୫୦୦.୦୦**			
ଚିନାବାଦାମ, ରାଶି ଓ ଗୁଡ଼ର ଚକି / ଲଡୁ (୨୫ଟି ପାଇଁ ପରିମାଣ)	ଚିନାବାଦାମ	୪୫୦.୦୦				୪୫୦.୦୦
	ରାଶି	୧୦.୦୦				୧୦.୦୦
	ଗୁଡ	୧୫୦.୦୦				୧୫୦.୦୦
	ସମୁଦାୟ	**୬୧୦.୦୦**				**୬୧୦.୦୦**
ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ବେସନର ଲଡୁ (୧୦ଟି ପାଇଁ ପରିମାଣ)	ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ			୮୦.୦୦	୮୦.୦୦	
	ବେସନ			୨୫.୦୦	୨୫.୦୦	
	ଚିନାବାଦାମ			୨୦.୦୦	୨୦.୦୦	
	ଚିନି			୫୦.୦୦	୫୦.୦୦	
	ତେଲ			୨୨.୦୦	୨୨.୦୦	
	ସମୁଦାୟ			**୧୯୭.୦୦**	**୧୯୭.୦୦**	
ଅଟା ଓ ବେସନର ଲଡୁ (୧୦ଟି ପାଇଁ ପରିମାଣ)	ଅଟା			୩୦.୦୦	୩୦.୦୦	
	ବେସନ			୮୫.୦୦	୮୫.୦୦	
	ଚିନି			୪୫.୦୦	୪୫.୦୦	
	ତେଲ			୩୨.୦୦	୩୨.୦୦	
	ସମୁଦାୟ			**୧୯୨.୦୦**	**୧୯୨.୦୦**	

অধ্যায় ২ →

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ୟୁନିଟ୍ ସ୍ଥାପନ ପାଇଁ ଅନୁନ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକତା

୧. ଯନ୍ତ୍ରପାତି

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ନିୟୋଜିତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀମାନଙ୍କ ପାଖରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଉପକରଣ ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ ଭାବରେ ରହିଥିବା ଆବଶ୍ୟକ :

କ୍ର.ନଂ.	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଉପକରଣ
୧.	ଭାଜିବା ୟୁନିଟ୍ (ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବ୍ୟବସ୍ଥା)
୨.	ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଯନ୍ତ୍ର ଓ ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ (ମୋଟର୍ ଇତ୍ୟାଦି)
୩.	ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଯନ୍ତ୍ର
୪.	ପ୍ୟାକେଟ୍‌କୁ ବନ୍ଦ କରିବା ପାଇଁ ହସ୍ତଚାଳିତ ଯନ୍ତ୍ର
୫.	ସି.ସି.ଟି.ଭି. କ୍ୟାମେରା
୬.	ଡିଜିଟାଲ୍ ଓଜନ ଯନ୍ତ୍ର
୭.	ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପାଇଁ ପଲିଥିନ୍ (ଅବିଷାକ୍ତ) କିମ୍ବା ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଫଏଲ୍
୮.	ଚାଲୁଣୀ (୨ ଯୋଡା)
୯.	ଛତୁଆ ମିଶାଇବା ପାଇଁ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ଶୁଖିଲା ଖାଦ୍ୟ ରଖିବା ପାଇଁ ଆଲୁମିନିୟମ୍ (ଦସ୍ତା) ର ବଡ ବଡ ପାତ୍ର
୧୦.	ଭଜା ଖାଦ୍ୟ ରଖିବା ପାଇଁ ଆଲୁମିନିୟମ୍ (ବସ୍ତା) ର ବଡ ବଡ ଟ୍ରେ କିମ୍ବା ଷଦର
୧୧.	ଚିକି / ଲଡୁ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଛାଞ୍ଚ
୧୨.	ଏପ୍ରୋନ୍, ଟୋପି, ମୁଖା, ଗ୍ଲୋବସ୍, ମୋଜା
୧୩.	ବଡ ବଡ ଚାମଚ ବା ଡଙ୍କି, ପରିଷ୍କାର ବାସନ, କୁଲା
୧୪.	ସୂଜି, ବେସନ, ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ମକା ଗୁଣ୍ଡ ଭାଜିବା ପାଇଁ ବଡ ବଡ କଡ଼େଇ

- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ନିୟୋଜିତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ, ଡି.ଆଇ.ସି. ଏବଂ ଓଜନ ଓ ମାପ ବିଭାଗ ଠାରୁ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ବସେଇବା ଜନିତ ପ୍ରମାଣପତ୍ର ଆଣିବା ଆବଶ୍ୟକ ।
- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ମହଜୁଦ୍ କରା ଯାଉଥିବା ସ୍ଥାନଠାରୁ ଭାଜିବା ୟୁନିଟ୍ ଦୂରରେ ଥିବା ଦରକାର ଓ ଏଥିରେ ଚିମିନୀ ଥିବା ଆବଶ୍ୟକ ।
- ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ରଖିବା, ତିଆରି କରିବା ଓ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ଉପକରଣ ଏବଂ ଜିନିଷପତ୍ର କଳଙ୍କି ରହିତ ହୋଇଥିବା ଦରକାର, ଏହା ଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ବିଷାକ୍ତ ହୁଏ ନାହିଁ ।
- ବ୍ୟବହାର ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଉପକରଣକୁ ଭଲ ଭାବରେ ପରିଷ୍କାର କରିବା ଦରକାର, ନଚେତ୍ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଦୂଷିତ / ସଂକ୍ରମିତ ହୋଇ ଯାଇପାରେ ।

- ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଏବଂ ଭାଜିବା ଯନ୍ତ୍ର ଗୁଡ଼ିକ ଠିକ୍ ଭାବରେ ଚାଲିବା ପାଇଁ ତା'ର ମୋଟର, ପୁଲି, ବେଲ୍ଟ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ଯାଞ୍ଚ / ମରାମତି କରାଇନେବା ଦରକାର । ପ୍ରତିକାର ପାଇଁ, ଯନ୍ତ୍ର ଚାଲୁ ନଥିବା ଦିନ ମାନଙ୍କରେ ସେଗୁଡ଼ିକର ମାସିକିଆ / ତିନି ମାସିଆ ଯାଞ୍ଚ ବା ମରାମତି କରାଇନେବା ଆବଶ୍ୟକ ।

୨. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ର ନାମଫଳକ (ସାଇନ୍ ବୋର୍ଡ)

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ରେ ନିମ୍ନମତେ ଓଡ଼ିଆରେ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ, ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପର ନାମ ଓ ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ଏବଂ ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ର ପ୍ରତୀକ (ଲୋଗୋ) ଥିବା ନାମଫଳକ (ସାଇନ୍ ବୋର୍ଡ) ଲଗାଇବା ଦରକାର ।

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍

ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ :

ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପର ନାମ :

ଜିଲ୍ଲାର ନାମ :

୩. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପାଇଁ ଥିବା ଗହମ ଗୋଦାମରେ ନାମ ଫଳକ (ସାଇନ୍ ବୋର୍ଡ)

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପାଇଁ ୟୁନିଟ୍ ଭିତରେ ଥିବା ଗହମ ଗୋଦାମ ବାହାରେ ନିମ୍ନମତେ ଓଡ଼ିଆରେ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ, ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପର ନାମ ଓ ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ଏବଂ ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ର ପ୍ରତୀକ (ଲୋଗୋ) ଥିବା ନାମଫଳକ (ସାଇନ୍ ବୋର୍ଡ) ଲଗାଇବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପାଇଁ ଗହମ ଗୋଦାମ

ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ :

ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପର ନାମ :

ଜିଲ୍ଲାର ନାମ :

୪. ଭଣ୍ଡାର (ମହଜୁଦ୍ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ) ବିବରଣୀ

ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀରେ ଉପଲବ୍ଧ ଥିବା କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ତିଆରି ସରି ମହଜୁଦ କରାଯାଇ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ମାସିକ ବିବରଣୀ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍ ର ପ୍ରବେଶ ପଥରେ ଥିବା ବୋର୍ଡରେ ନିମ୍ନମତେ ଲେଖି ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ମାସ ଶେଷରେ ଭଣ୍ଡାର (ମହଜୁଦ୍ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ) ବିବରଣୀକୁ ପୁଣି ଥରେ ସଠିକ୍ ଭାବରେ ଲେଖିବା ଦରକାର ।

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜିନିଷର ଭଣ୍ଡାର ବିବରଣୀ

ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ : ________________________ ମାସ/ବର୍ଷ : ____________

କ୍ର.ନଂ.	ତାରିଖ	ଜିନିଷର ନାମ	ମାସ ଆରମ୍ଭରେ କେତେ ଥିଲା	କେତେ ପାଇଲେ/କିଣିଲେ	ଭାଜିବା ପାଇଁ କେତେ କାଢ଼ିଲେ	କେତେ ବଳକା ରହିଲା
୧.						
୨.						
୩.						
୪.						
୫.						

୫. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍ ର ବିବରଣୀ

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ୟୁନିଟ୍ ର ପ୍ରମୁଖ ଜାଗାରେ (ସମସ୍ତଙ୍କୁ ଦେଖାଯିବା ଭଳି) ୟୁନିଟ୍ ର ବିବରଣୀ ନିମ୍ନମତେ ଲେଖାହେବା ଦରକାର :

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍ ର ବିବରଣୀ	
୧.	ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ :
୨.	କେଉଁ ବର୍ଷ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଗଠନ ହୋଇଥିଲା :
୩.	ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଦସ୍ୟା ସଂଖ୍ୟା :
୪.	ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଭାପତିଙ୍କ ନାମ :
୫.	ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସମ୍ପାଦିକାଙ୍କ ନାମ :
୬.	କେଉଁ ବର୍ଷ ଠାରୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଛନ୍ତି :
୭.	କେତୋଟି ପ୍ରକଳ୍ପକୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦେଉଛନ୍ତି :
୮.	କେତୋଟି ମଣ୍ଡଳକୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦେଉଛନ୍ତି :
୯.	କେତୋଟି ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦେଉଛନ୍ତି :
୧୦.	ଏହି ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଅନ୍ୟ କେଉଁ ସବୁ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ କରୁଛି :
୧୧.	ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଏବଂ ମାନକ (FSSAI) ଅଧିନିୟମ ଲାଇସେନ୍ସ / ରେଜିଷ୍ଟ୍ରେସନ୍ ନମ୍ବର :
୧୨.	ଲାଇସେନ୍ସ / ରେଜିଷ୍ଟ୍ରେସନ୍ କେବେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୈଧ ଅଛି :

୬. ପରିଷ୍କାର ଓ ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ କ'ଣ କରିବା ଦରକାର

ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନର ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସବୁବେଳେ ପରିଷ୍କାର ଓ ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ଜନିତ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ମାନ ବଜାୟ ରଖିବା ଦରକାର । ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ରେ ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରିବାରେ ସମ୍ପୃକ୍ତ ସମସ୍ତ ସଦସ୍ୟାଙ୍କ ପାଇଁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଉପକରଣ ଥିବା ନିହାତି ଦରକାର :

୧. ଏପ୍ରୋନ୍
୨. ମୁଖା
୩. ଟୋପି
୪. ମୋଜା
୫. ଗ୍ଲୋବସ୍

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ରେ କୀଟପତଙ୍ଗ ଓ ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ନ ପଶିବା ଏବଂ ବୁଲା ଜୀବଜନ୍ତୁ ନ ଆସି ପାରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥିବା ଦରକାର । ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଓ କରି ସାରିବା ପରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ର ପରିସର, ବ୍ୟବହାର ହେବାକୁ ଥିବା / ବ୍ୟବହୃତ ବାସନକୁସନ ଓ ଉପକରଣ ଗୁଡ଼ିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ପରିଷ୍କାର କରି ରଖିବା ଦରକାର ।

ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ପରେ ଛତୁଆ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ତଳେ ନରଖି ବଡ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ପାତ୍ରରେ ରଖିବା ଦରକାର । ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି ତଥା ପ୍ୟାକେଟ୍ କଲାବେଳେ ସଦସ୍ୟାମାନେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଚାମଚ ବା ଡଙ୍କି ବ୍ୟବହାର କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ଏବଂ ସମସ୍ତେ ଗ୍ଲୋବସ୍ ପିନ୍ଧି ଥିବା ଦରକାର ।

অধ্যায় ৩

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.)ର ସଂରକ୍ଷଣ

୧. ରଖିବା ଜାଗା

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ତିଆରି କରାଯାଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ମହଜୁଦ୍ କରି ରଖିବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ସ୍ଥାନ ଥିବା ଦରକାର:

୧. ଏଫ୍.ସି.ଆଇ. ରୁ ମିଳୁଥିବା କଞ୍ଚାମାଲ୍ (ଗହମ);

୨. ବଜାରରୁ କିଣିଥିବା କଞ୍ଚାମାଲ୍ (ବୁଟ, ଚିନାବାଦାମ, ଚିନି, ସୁଜି, ତେଲ, ରାଶି, ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ମକା ଗୁଣ୍ଡ, ବେସନ, ଅଟା ଓ ଗୁଡ଼);

୩. ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ (ଭଜା କିମ୍ବା ଗୁଣ୍ଡ କରାଯାଇଥିବା ଗହମ, ବୁଟ, ଚିନାବାଦାମ, ଚିନି, ବେସନ, ସୁଜି, ମକା ଗୁଣ୍ଡ, ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ଅଟା) ଏବଂ

୪. ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ଦେବା ପାଇଁ ତିଆରି କରି ରଖାଯାଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ପ୍ୟାକେଟ୍ ।

- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଭାଜିବା ଏବଂ ଭଜା ଜିନିଷ ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ପାଇଁ ଅଲଗା ଅଲଗା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସ୍ଥାନ ଥିବା ଦରକାର ।
- ତିଆରି କରା ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ଅଲଗା ପରିଷ୍କାର ଓ ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ଥିବା ବନ୍ଦ କୋଠରୀ ଭିତରେ ମହଜୁଦ୍ କରି ରଖିବା ଦରକାର ।

୨. ଗୋଦାମ ବା ଭଣ୍ଡାର ଘର

କଞ୍ଚାମାଲ୍, ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ପ୍ୟାକେଟ୍ ମହଜୁଦ୍ କରିବା ନିମନ୍ତେ ଗୋଦାମ ବା ଭଣ୍ଡାର ଘର ପାଇଁ ସ୍ଥାନ ନିର୍ଣ୍ଣୟ କରିବା ସମୟରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ ବିଷୟ ଗୁଡିକ ପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ :

- ପକ୍କା ଘର ଏବଂ ଶକ୍ତ କବାଟ ଓ ଝରକା ଥିବା ଘରକୁ ଗୋଦାମ ଘର ପାଇଁ ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ଦେବା ଦରକାର ।
- ଗୋଦାମ ଘରର ଅବସ୍ଥିତି ଏପରି ହେବା ଦରକାର, ଯାହାଦ୍ୱାରା କି ଏହା ଶିଳ୍ପ ତଥା କଳକାରଖାନା ପ୍ରଦୂଷଣ, ବନ୍ୟା, ନାଳ ନର୍ଦ୍ଦମା ଇତ୍ୟାଦିର ସଂକ୍ରମଣ ଠାରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରହିବ ।

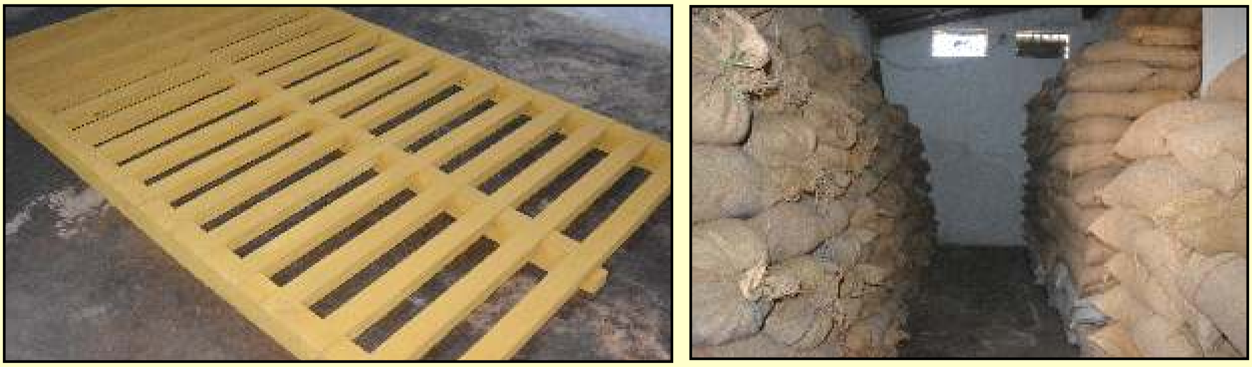
- ଗୋଦାମ ଘର ବାସସ୍ଥାନ ଠାରୁ ଦୂରରେ ଥିବା ଦରକାର ଏବଂ ଏହା କୌଣସି ସଦସ୍ୟା / ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ରହିବା ପାଇଁ ବାସସ୍ଥାନ ହିସାବରେ ବ୍ୟବହୃତ ନହେବା ଆବଶ୍ୟକ ।
- ଗୋଦାମ ଘରେ ଆବଶ୍ୟକ ହେଉଥିବା କଞ୍ଚାମାଲ୍ ମହଜୁଦ୍ କରିବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ଜାଗା ଥିବା ଦରକାର ।
- ଗରମ, ବାମ୍ଫ, ଧୂଳି ଏବଂ ପ୍ରଦୂଷିତ ବାୟୁ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ନ ବଢ଼ାଇବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘରେ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ସୁବିଧା ଓ ଆଲୋକର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥିବା ଦରକାର ।

- କୀଟପତଙ୍ଗ, ପକ୍ଷୀ, ପୋକଜୋକ, ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ନ ପଶିବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘରର ସମସ୍ତ ଝରକା ଏବଂ ସ୍କାଇଲାଇଟ୍ କୁ ତାରଜାଲି ଦେଇ ବନ୍ଦ କରାଯିବା ଦରକାର ।
- କଞ୍ଚାମାଲ୍, ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ପ୍ୟାକେଟ୍ ମହଜୁଦ୍ କରିବା ନିମନ୍ତେ ଗୋଦାମ ଘରେ ଅଲଗା ଅଲଗା କୋଠରୀ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

୩. ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ଥାକରେ ସଜାଡି ରଖିବା

ନିମ୍ନଲିଖିତ ବିଷୟ ଗୁଡିକ ପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେଇ ଜଳନିରୋଧି ଛାତ ତଳେ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ (କଞ୍ଚାମାଲ୍, ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ଏବଂ ପ୍ୟାକେଟ୍ ହୋଇଥିବା) ଗୁଡିକୁ ଭଲଭାବରେ ଥାକରେ ସଜାଡି ରଖିବା ଦରକାର :

- ଭଣ୍ଡାର ବା ଗୋଦାମ ଘରେ କାଠ ଭାଡି ବା ଘୁଞ୍ଚା ଯାଇପାରୁଥିବା ଥାକ ଥିବା ଦରକାର, ଯେଉଁଥିରେ କି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ପ୍ୟାକେଟ୍ ବା ବସ୍ତା ଗୁଡିକୁ ସୁବିଧାରେ ଥାକମାରି ରଖାଯାଇ ପାରିବ ଏବଂ ଘରକୁ ନିୟମିତ ସଫା କରାଯାଇ ପାରିବ ।



- ଥାକ ଗୁଡିକ ଛାଡି ଛାଡି ରହିବା ଦରକାର ଏବଂ ଥାକର ଭାଡି, ଛାତ ଓ କାନ୍ଥ ମଧ୍ୟରେ ଯଥେଷ୍ଟ ଦୂରତା ରଖିବା ଦରକାର, ଯାହା ଫଳରେ ବ୍ୟବହାରକାରୀ ସହଜରେ ଯିବା ଆସିବା କରିପାରିବେ ଓ ପବନ ଚଳାଚଳ ହୋଇ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ଫିମ୍ପି ଲାଗି ନଷ୍ଟ ହେବ ନାହିଁ ।
- କାଠ ଭାଡି ବା ଘୁଞ୍ଚାଯାଇପାରୁଥିବା ଥାକର ତଳିପଟର ଉଚ୍ଚତା ଚଟାଣଠାରୁ ଅନ୍ୟୁନ ଛ' ଇଞ୍ଚ ଉପରେ ରହିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତ୍ୟେକ ଭାଡିରେ କେବଳ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ରହିବା ଦରକାର ।
- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ବା ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ବା ପ୍ୟାକେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ସିଧାସଳଖ ତଳେ ଥାକ ମାରି ରଖିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ, କାରଣ ତଳର ଆଦ୍ରତାରେ ଏହା ଓଦା ହୋଇଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ରହିଥାଏ ।
- ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ଛାତ, କାନ୍ଥ ଏବଂ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଭାଡି ଠାରୁ ଅନ୍ତତଃ ଦୁଇ ଫୁଟ ଛଡାରେ ସିଧାରେ ଉପରକୁ ଉପର ଥାକ ମାରି ସମ୍ଭାଳି ହେବା ଭଳି ଉଚ୍ଚତା ଯାଏଁ ରଖାଯିବା ଦରକାର ।

୪. ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଉପାୟ

- ଚୋରି ନହେବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘରର ମୁଖ୍ୟ ଦ୍ୱାର ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପ୍ରବେଶ ଦ୍ୱାର ମାନଙ୍କରେ ମଜଭୁତ୍ ତାଲା ପକାଇବା ଦରକାର ।
- ଅଚାନକ ନିଆଁ ଭଳି ସଙ୍କଟରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘର ଭିତରେ ପହଞ୍ଚିପାରିବା ଭଳି ଜାଗାରେ ଅଗ୍ନି ନିର୍ବାପକ ଯନ୍ତ୍ର ଏବଂ ବାଲି ବସ୍ତା ରଖିବା ଦରକାର ।
- ଗୋଦାମ ଘର ଭିତରେ ଯେଉଁଠାରେ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ବା ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ବା ପ୍ୟାକେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ମହଜୁଦ୍ କରା ଯାଉଅଛି ସେଠାରେ ଔଷଧ ଏବଂ ରାସାୟନିକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଯେପରିକି, କିରୋସିନ୍, କୀଟନାଶକ, ସାର, ସାନିଟାଇଜର୍, ସାବୁନ୍, ସର୍ଫ ଇତ୍ୟାଦି ରଖିବା ଅନୁଚିତ୍ ।

- କୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ନଷ୍ଟ ହୋଇ ଯାଇଥିବାର ସନ୍ଦେହ ହେଲେ ତାକୁ ଗୋଦାମ ଘର ଭିତରେ ନରଖି ତୁରନ୍ତ ଦୂରକୁ ନେଇ ପୋତି ଦେବା ଉଚିତ୍ ।
- ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ, ପ୍ରସ୍ତୁତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ବର୍ଜ୍ୟ ବସ୍ତୁକୁ ରଖିବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘରେ ବଡ ବଡ ଅଖା ବସ୍ତା ଓ ପାତ୍ର ରହିବା ଦରକାର ।

୫. ମହଜୁଦ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ (ଷ୍ଟକ୍) ରେକର୍ଡ ଓ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ

- ନିୟମିତ ଭାବରେ ପ୍ରତିଦିନ ସମସ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀର ପ୍ରାପ୍ତି ଓ ବଣ୍ଟନର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବିବରଣୀ ଷ୍ଟକ୍ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ସଦସ୍ୟା / ବ୍ୟକ୍ତି ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର **(ଅନୁବନ୍ଧ ୪ ଓ ଅନୁବନ୍ଧ ୫ ଦେଖନ୍ତୁ)** ରେ ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ଏବଂ ଉପରିସ୍ଥ ଅଧିକାରୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଯାଞ୍ଚ ପାଇଁ ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟରକୁ ଗୋଦାମ ଘରେ ରଖିବା ଦରକାର ।
- ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରିବା ନିମନ୍ତେ ସଠିକ୍ ପରିମାଣର କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଓଜନ କରିବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘରେ ଓଜନ ମେସିନ୍ (ଡିଜିଟାଲ୍ ହେଲେ ଭଲ) ଥିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତ୍ୟେକ ମାସରେ ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟରକୁ ଯାଞ୍ଚ / ଅଡିଟ୍ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ଉପରିସ୍ଥ ଅଧିକାରୀଙ୍କୁ ଦେଖାଇବା ଦରକାର ।

୬. ମହଜୁଦ୍ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ (ଷ୍ଟକ୍)ର ଗୁଣବତ୍ତା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ

କଞ୍ଚାମାଲ୍ ବ୍ୟବହାର କରିବା ସମୟରେ **"ପ୍ରଥମେ ପ୍ରବେଶ, ପ୍ରଥମେ ବାହାର"** ହିସାବରେ ପ୍ରଥମେ ଆସିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀକୁ ପ୍ରଥମେ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରିଦେବା ଦରକାର । ସେହିପରି ଭାବରେ ପ୍ରଥମେ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ପ୍ରଥମେ ବଣ୍ଟନ କରିଦେବା ଦରକାର । ଏହା ଦ୍ୱାରା ଅଧିକ ଦିନ ଯାଏଁ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ମହଜୁଦ୍ କରି ରଖିବା କିମ୍ବା ସଂକ୍ରମଣ ବା ନଷ୍ଟ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ରହିବ ନାହିଁ ।

୭. ମନେ ରଖିବା ପାଇଁ ଜରୁରୀ ସୂଚନା (କ'ଣ କରିବେ ଓ କ'ଣ କରିବେ ନାହିଁ)

✓ ଗୋଦାମ ଘର ଭିତରେ କେବଳ ସଂପୃକ୍ତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଦସ୍ୟା ଏବଂ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା କର୍ମଚାରୀ ମାନଙ୍କୁ ପଶିବାକୁ ଅନୁମତି ଦେବା ଦରକାର ।

✓ ଏକ ମହଲା ଘର କିମ୍ବା ଘରର ତଳ ମହଲାକୁ ଗୋଦାମ ଘର ହିସାବରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଦରକାର, କାରଣ ଏହା ଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ନେବା ଆଣିବା କରିବା ଏବଂ ମହଜୁଦ୍ କରିବା ଇତ୍ୟାଦି ସହଜ ହେବ ।

✓ ପୋକଜୋକ, କୀଟପତଙ୍ଗ, ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ନହେବା ପାଇଁ ଗୋଦାମ ଘରକୁ ନିୟମିତ ଭାବରେ (ଅନ୍ତତଃ ସପ୍ତାହକୁ ଥରେ) ସଫା କରିବା ଦରକାର ।

✓ ତଳେ ପଡିଯାଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ କିମ୍ବା ଗୁଣ୍ଡକୁ ତୁରନ୍ତ ବାହାର କରି ସେହି ସ୍ଥାନକୁ ସଫା କରି ଦେବା ଦରକାର, କାରଣ ତା' ବାସ୍ନାରେ କୀଟପତଙ୍ଗ, ପୋକଜୋକ ଇତ୍ୟାଦି ଆସି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ସଂକ୍ରମଣ କରିବାର ବିପଦଥାଏ ।

✓ ଖୋଲି ଯାଇଥିବା କିମ୍ବା ନଷ୍ଟ ହୋଇ ଯାଇଥିବା ବସ୍ତା ବା ପ୍ୟାକେଟ୍ (ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଥିବା) ଗୁଡିକୁ ସିଲେଇ କରିବା ପାଇଁ ସୂତା ଏବଂ ସିଲେଇ ଉପକରଣ ଗୋଦାମ ଘରେ ସୁବିଧାରେ ପାଇପାରିଲା ଭଳି ଜାଗାରେ ରଖିବା ଦରକାର ।

✗ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ବା ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ ବା ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ମହଜୁଦ୍ କରିବା ପାଇଁ ଅତି ପୁରୁଣା କିମ୍ବା ଭଙ୍ଗା ଘର ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।

✗ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ଖୋଲାରେ କିମ୍ବା ସିଧାସଳଖ ତଳେ ବା ଚଟାଣରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।

অধ্যায় ৪

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ତିଆରି କରିବା ପ୍ରକ୍ରିୟା

୧. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ

କ୍ର.ନଂ.	ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ର ପ୍ରକାର	ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସାମଗ୍ରୀ			
୧.	ଛତୁଆ	ଗହମ	ବୁଟ	ଚିନାବାଦାମ	ଚିନି
୨.	ସୁଜି ହାଲୁଆ	ସୁଜି	ବେସନ	ଚିନି	ତେଲ
୩.	ମକା ଗୁଣ୍ଡ ହାଲୁଆ	ମକା ଗୁଣ୍ଡ	ବେସନ	ଚିନି	ତେଲ
୪.	ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ ହାଲୁଆ	ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ	ବେସନ	ଚିନି	ତେଲ
୫.	ବେସନ ଓ ଅଟା ର ଲଡୁ	ବେସନ	ଅଟା	ଚିନି	ତେଲ
୬.	ବେସନ ଓ ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡର ଲଡୁ	ବେସନ	ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ	ଚିନି ଓ ଚିନାବାଦାମ	ତେଲ
୭.	ଚିନାବାଦାମ୍, ରାଶି ଓ ଗୁଡର ଚିକି / ଲଡୁ	ଚିନାବାଦାମ୍	ରାଶି	ଗୁଡ	

୨. କଞ୍ଚାମାଲ୍

- ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ମାସକୁ କେବଳ ଥରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦିଆଯିବ । ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ, ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଗହମ ଛଡା ଅନ୍ୟ ସବୁ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ମାସକୁ କେବଳ ଥରେ ସ୍ଥାନୀୟ ବଜାରରୁ, ବିଶ୍ୱସ୍ତ କିମ୍ବା ଜଣାଶୁଣା ବେପାରୀ / ବ୍ୟବସାୟୀଙ୍କ ଠାରୁ କିଣିବେ ।
- ଶିଶୁ ବିକାଶ ପ୍ରକଳ୍ପ ଅଧିକାରୀ (ସି.ଡି.ପି.ଓ.)ଙ୍କ ପାଖରୁ ମାସିକ ଆଦେଶପତ୍ର (ଇନଡେଣ୍ଟ) ପାଇବା ପରେ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ତିଆରି କରିବା ଜନିତ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଆରମ୍ଭ କରିବେ ।
- ଛତୁଆ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଜିଲ୍ଲା ଅଧିକାରୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଥିବା ଗହମ ବ୍ୟବହାର କରିବେ ଏବଂ କୌଣସି ମତେ ଏହାକୁ ବଦଳାଇବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।
- ଷ୍ଟକ୍ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ସଦସ୍ୟା / ବ୍ୟକ୍ତି / ଅନ୍ୟ ସଦସ୍ୟା ମାନେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ଗୁଣବତ୍ତାକୁ ଠିକ୍ ରଖିବା ପାଇଁ ସେଥିରେ ସଠିକ୍ ପରିମାଣର କଞ୍ଚାମାଲ୍ ମିଶିଥିବା ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ଦରକାର ।
- କମ୍ ଦିନ ଭିତରେ ଖରାପ ହୋଇଯିବା ଭଳି ଜିନିଷ ଯେପରିକି ଚିନାବାଦାମ, ବୁଟ, ବେସନ, ସୁଜି, ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ଅଟା, ମକା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗୁଡ ଇତ୍ୟାଦି କେବଳ ମାସକ ପାଇଁ ହିଁ କିଣାଯିବା ଦରକାର ।

୩. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପ୍ରକ୍ରିୟା

- ସଫା କରିବା ବା ବଛାବଛି କରିବା
- ଭାଜିବା ଓ ଚଲେଇବା
- ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଓ ମିଶାଇବା

୪. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ଜାଗା (ୟୁନିଟ୍)

- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ୟୁନିଟ୍ ରେ ସଫା କରିବା ବା ବଛାବଛି କରିବା, ଭାଜିବା, ଗୁଣ୍ଡ କରିବା, ମିଶାଇବା, ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ଇତ୍ୟାଦି କାମ ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ଜାଗାଥିବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ସମସ୍ତ ଉପକରଣ ସେଥିପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସ୍ଥାନରେ ରହିଥିବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ୟୁନିଟ୍ ରେ କୀଟପତଙ୍ଗ, ପୋକଜୋକ, ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ନପଶିବା ବ୍ୟବସ୍ଥା ସହିତ ଭଲ ଭାବରେ ପବନ ଚଳାଚଳ କରିବା ଏବଂ ଉପଯୁକ୍ତ ଆଲୋକ ପାଇଁ ସୁବିଧା ରହିଥିବା ଦରକାର । ସେଠାରେ ଧୂଆଁ ଏବଂ ଧୂଳି ବାହାରକୁ ଯିବାପାଇଁ ଚିମିନୀ ଥିବା ଦରକାର ।
- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ, ମହଜୁଦ୍ କରାଯାଉଥିବା ଜାଗା ଠାରୁ ଭାଜିବା ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଜାଗା ଦୂରରେ ଥିବା ଦରକାର ।

୫. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା

ସଫା କରିବା ବା ବଛାବଛି କରିବା

- ଭାଜିବା ପୂର୍ବରୁ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଯେପରି କି ଗହମ, ବୁଟ, ଚିନାବାଦାମ, ରାଶି ଆଦିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାଛି ସେଥିରୁ ଘାସ, କାଠି, ଗୋଡି ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଦରକାରୀ ଜିନିଷ ଗୁଡିକୁ ବାହାର କରିଦେବା ଦରକାର ।
- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଗୁଡିକୁ ସଫା କରି ସାରିବା ପରେ ଅଲଗା ଅଲଗା ପାତ୍ରରେ ରଖିବା ଦରକାର ।

ଭାଜିବା ଓ ଚଲେଇବା

- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଯେପରିକି ଗହମ, ବୁଟ, ଚିନାବାଦାମ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ଠିକ୍ ଭାବରେ ଭାଜିବା ଦରକାର, କାରଣ ଦରଭଜା (କମ୍ ଭଜା ଯାଇଥିବା) ଖାଦ୍ୟ ହଜମ ହେବାରେ ଅସୁବିଧା ହେବ ।
- ଭଜା ଯାଇଥିବା ପ୍ରତ୍ୟେକ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚଲେଇ ସେଥିରୁ ବାଲି, ଗୋଡି ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଦରକାରୀ ଜିନିଷ ବାହାର କରି ତାକୁ ସେଥିପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଅଲଗା ଅଲଗା ପାତ୍ରରେ ରଖିବା ଦରକାର ।
- ଗହମ, ବୁଟ, ଚିନାବାଦାମ, ସୁଜି, ବେସନ, ମକା ଗୁଣ୍ଡ, ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ ଇତ୍ୟାଦିକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା ଧିମା ଜାଳରେ ଭାଜିବା ଦରକାର, କାରଣ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଜିନିଷ ଭାଜିବା ପାଇଁ ଅଲଗା ଆଞ୍ଚ (ଜାଳ) ଓ ଅଲଗା ସମୟ ଦରକାର ହୋଇଥାଏ । ସାଧାରଣ ଅବସ୍ଥାରେ କଞ୍ଚାମାଲ୍ କିପରି ଭାଜିବେ ତାର ଉଦାହରଣ ତଳେ ଦିଆଗଲା :

କଞ୍ଚାମାଲ୍	ଜାଳ	ସମୟ	ଭାଜିବା ପରେ ରଙ୍ଗ ବଦଳେ
ଗହମ	ଧିମା	୫ ରୁ ୮ ମିନିଟ୍	ହଁ
ବୁଟ	ଧିମା	୮ ରୁ ୧୦ ମିନିଟ୍	ହଁ
ଚିନାବାଦାମ	ଧିମା	୮ ରୁ ୧୦ ମିନିଟ୍	ହଁ
ସୁଜି	ଧିମା	୫ ରୁ ୮ ମିନିଟ୍	ହଁ
ମକା ଗୁଣ୍ଡ	ଧିମା	୫ ରୁ ୮ ମିନିଟ୍	ହଁ
ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ	ଧିମା	୫ ରୁ ୮ ମିନିଟ୍	ହଁ
ଅଟା	ଧିମା	୫ ରୁ ୮ ମିନିଟ୍	ହଁ
ବେସନ	ଧିମା	୫ ରୁ ୮ ମିନିଟ୍	ହଁ

- ଏହା ମନେରଖିବା ଜରୁରୀ ଯେ, କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଗୁଡିକୁ ଭାଜିବା ପରେ ସେ ସବୁକୁ ସେଥିପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ପାତ୍ରରେ ଅଲଗା ଅଲଗା ରଖିବା ଦରକାର, କାରଣ ପ୍ରତ୍ୟେକ କଞ୍ଚାମାଲ୍‌କୁ ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଉପାୟ ଓ ସମୟ ମଧ୍ୟ ଅଲଗା ହୋଇଥାଏ ।

ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଓ ମିଶାଇବା

- ଭଜା ଯାଇଥିବା ସମସ୍ତ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଓ ଚିନିକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା ପାଲିସ୍ କରି ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ପରେ ସେଗୁଡିକୁ ସେଥିପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଅଲଗା ଅଲଗା ପାତ୍ରରେ ରଖିବା ଦରକାର ।
- ସମସ୍ତ ଦରକାରୀ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଗୁଣ୍ଡ କରି ସାରିବା ପରେ ଛତୁଆ ଓ ହାଲୁଆ ପାଇଁ ନିୟମାବଳୀର ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଅନୁସାରେ ଅନୁମୋଦିତ ପରିମାଣର ପାଲିସ୍ ଗୁଣ୍ଡ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ (ହିତାଧିକାରୀଙ୍କ ବର୍ଗ ଅନୁଯାୟୀ) ମିଶାଇବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଆକାରରେ ଦିଆଯାଉଥିବା ଛତୁଆ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ଉଚିତ୍ ଉପାୟରେ ଅଲଗା ଅଲଗା ତିଆରି କରିବା ଦରକାର ।

୬. ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଉପାୟ

- ତିଆରି ହୋଇସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ଯତ୍ନର ସହିତ ରଖିବା ଦରକାର ଯେପରିକି ତାହା ଧୂଳି, ବାଲି, ମୂଷାଲେଣ୍ଡି, କୀଟପତଙ୍ଗ, ମୂଷା, ଅସରପା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିପଦଜନକ କିମ୍ବା ବିଷାକ୍ତ ଜିନିଷର ସଂକ୍ରମଣ ଠାରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରହିବ ।

- ତିଆରି ହୋଇ ସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ କଳଙ୍କି ବିହୀନ ପାତ୍ରରେ ଏବଂ ଅଲଗା ଅଲଗା ଥାକରେ ରଖିବା ଦରକାର । ମହଜୁଦ୍ କରିବା ପାଇଁ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ପାତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ, ତାହା ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ (Food Grade) ଏବଂ ପ୍ରମାଣିତ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍‌ରୁ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ଦରକାର ।
- ଧୂଆଁ, ଧୂଳି ଆଦି ବାହାରିଯିବା ପାଇଁ ଭାଜିବା, ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଏବଂ ମିଶେଇବା ଜାଗାରେ ଚିମିନୀ, ପଙ୍ଖା ଇତ୍ୟାଦିର ସୁବିଧା ରହିବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ କୌଣସି ସଦସ୍ୟା କିମ୍ବା ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟ ସଂକ୍ରମିତ ହେବାର ସମ୍ଭାବନା ଥିବା ପରି ରୋଗ (କାଛୁ, କୁଣ୍ଡିଆ, ଥଣ୍ଡା ଜ୍ୱର, କାଶ, କଫ ଇତ୍ୟାଦି) ହୋଇଥିବା ଜଣାଥିଲେ, ତାଙ୍କୁ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ଜାଗାକୁ ଆସିବା ପାଇଁ ବାରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- ଅର୍ଦ୍ଧପ୍ରସ୍ତୁତ କିମ୍ବା ତିଆରି ହୋଇ ସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଠାରୁ ଦୂରରେ ଅଲଗା ରଖିବା ଦରକାର ।

୭. ପରିଷ୍କାର ଓ ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ବ୍ୟକ୍ତି, ନିଜର ତଥା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରା ଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍ ର ପରିବେଶକୁ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ରଖିବା ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରିବା ଦରକାର । ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ସାଧାରଣ ନିୟମ ଗୁଡିକୁ ପାଳନ କରିବା ନିହାତି ଜରୁରୀ :

- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ଜାଗା, ସମସ୍ତ ଉପକରଣ, ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଓ ବାସନକୁସନ ଗୁଡିକୁ କାମ ଆରମ୍ଭ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଓ କାମ ଶେଷ ହେବାପରେ ଭଲ ଭାବରେ ସଫା କରି ପରିଷ୍କାର କରିବା ଦରକାର ।

* ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ସଦସ୍ୟା କିମ୍ବା ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରିବା ସମୟରେ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ଏପ୍ରୋନ୍, ଟୋପି (ଚୁଟି ନପଡିବା ପାଇଁ), ଗ୍ଲୋବସ୍ ଏବଂ ମୋଜା ପିନ୍ଧିବା ନିହାତି ଦରକାର । ନାକ ଏବଂ ପାଟିକୁ ଘୋଡାଇବା ପାଇଁ ମୁଖା (ମାସ୍କ) ପିନ୍ଧିବା ମଧ୍ୟ ଜରୁରୀ କାରଣ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଏବଂ ମିଶାଇବା ସମୟରେ ନାକରେ ଗୁଣ୍ଡ ପଶି ଛିଙ୍କ ହୋଇପାରେ ।ଏହି ସବୁକୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ବଦଳାଇବା ଆବଶ୍ୟକ ।

* ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ସମୟରେ ସେଥିରେ ନିୟୋଜିତ ଥିବା ସଦସ୍ୟା କିମ୍ବା ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ଘଣ୍ଟା, ମୁଣ୍ଡ କଣ୍ଟା, ଟଙ୍କା ପଇସା କିମ୍ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଜିନିଷକୁ କାଢ଼ିଦେବା ଦରକାର, କାରଣ ସେସବୁ ଜିନିଷ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ପଡି ଖାଦ୍ୟକୁ ଦୂଷିତ କରି ଦେଇପାରେ ।
* ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି ହେଉଥିବା ଜାଗାରେ ତମାଖୁ, ପାନ, ଥଣ୍ଡା ପାନୀୟ, ଚାହା ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଶୁଖିଲା କିମ୍ବା ତରଳ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଏପରିକି ପାଣି ମଧ୍ୟ ଆଣିବାକୁ ବାରଣ କରିବା ଦରକାର ।
* ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସଦସ୍ୟା କିମ୍ବା ବ୍ୟକ୍ତିମାନଙ୍କ ବ୍ୟବହାର ନିମନ୍ତେ ପାଇଖାନା ଏବଂ ସାବୁନ୍‌ରେ ହାତ ଧୋଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥା ନିହାତି ଭାବରେ ଥିବା ଦରକାର ।

୮. ମହଜୁଦ୍ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ (ଷ୍ଟକ୍)ର ଗୁଣବତ୍ତା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ

କଞ୍ଚାମାଲ୍ ତଥା ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ କୌଣସି ବିଷାକ୍ତ ପ୍ରଭାବ ନ ରହିବା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ଅନୁମୋଦିତ ପୁଷ୍ଟିର ମାନ ବଜାୟ ରହିବା ନିହାତି ଜରୁରୀ । ତେଣୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ଗୁଣବତ୍ତା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ ତାହା ତିଆରି କରିବା ସମୟରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ ନିୟମକୁ ପାଳନ କରିବା ନିହାତି ଜରୁରୀ :

* କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଗୁଡିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବଛାବଛି କରି ସଫା କରିବା ଏବଂ ସେଥିରେ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଅଦରକାରୀ ପଦାର୍ଥ ନ ମିଶିଥିବା ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ଦରକାର ।

୯. ମନେରଖିବା ପାଇଁ ଜରୁରୀ ସୂଚନା (କ'ଣ କରିବେ ଓ କ'ଣ କରିବେ ନାହିଁ)

✓ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସଦସ୍ୟା / ବ୍ୟକ୍ତି ତାହା ତିଆରି କରିବା ଆଗରୁ ନିଜର ହାତକୁ ସାବୁନ୍‌ରେ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇବା ଦରକାର ।

✓ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ବାଛିବା ଏବଂ ଭାଜିବା ଦରକାର ।

✓ ଅର୍ଦ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତ କିମ୍ବା ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥଗୁଡିକୁ ଖୋଲାରେ ନରଖି ପବନ ପଶିପାରୁନଥିବା ଭଳି ନିବୁଜ ଓ ସୁରକ୍ଷିତ ପାତ୍ରରେ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ରଖିବା ଦରକାର ।

× ଅର୍ଦ୍ଧ ପ୍ରସ୍ତୁତ କିମ୍ବା ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ସିଧାସଳଖ ତଳେ ବା ଚଟାଣରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।

× ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ଉପକରଣ ଗୁଡିକୁ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଯେପରିକି, ମସଲା, ଲଙ୍କା କିମ୍ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ଜିନିଷ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।

× ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ଜାଗା ଭିତରକୁ ଜୋତା, ଚପଲ ଇତ୍ୟାଦି ଜିନିଷ ପଶିବାକୁ ଦେବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।

অধ্যায়

ଅଧ୍ୟାୟ

୪

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା

୧. ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା

ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା, ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମର ଏକ ଦାୟିତ୍ୱ ଜନକ କାମ, କାରଣ ଭଲ ଭାବରେ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରାଯିବା ଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ପୁଷ୍ଟିର ମାନ ବଜାୟ ରହେ, ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ସୁରକ୍ଷିତ ରହେ, ଖାଦ୍ୟକୁ ସଂକ୍ରମଣରୁ ରକ୍ଷା କରେ ଏବଂ ସୁବିଧାରେ ପରିବହନ ଓ ବଣ୍ଟନ କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ ।

୨. ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ଜାଗା (ୟୁନିଟ୍)

- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ଜାଗା, ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ଜାଗା ପାଖରେ ଥିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ଜାଗାରେ ଭଲ ଭାବରେ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ପାଇଁ ସୁବିଧା ଓ ଆଲୋକର ବ୍ୟବସ୍ଥା ସହିତ କୀଟପତଙ୍ଗ, ପୋକଜୋକ, ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ନପଶିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ଜାଗାରେ ଦରକାରୀ ସମସ୍ତ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଉପକରଣ ଯେପରିକି; ପ୍ୟାକେଟ୍ ବନ୍ଦ କରିବା ମେସିନ୍, ଓଜନ ମେସିନ୍, ପଲିଥିନ୍ ପ୍ୟାକେଟ୍, ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଫଏଲ୍‌ର ପ୍ୟାକେଟ୍ ଓ ବଡ ବଡ ଚାମଚ ଇତ୍ୟାଦି ଥିବା ଦରକାର ।

୩. ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଉପକରଣ

- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ତିଆରି ହୋଇସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପାଇଁ ସରକାରୀ ନୀତି ନିୟମ ଅନୁସାରେ ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ (Food Grade) ଏବଂ ପ୍ରମାଣିତ ପାରଦର୍ଶୀ ପଲିଥିନ୍ ପ୍ୟାକେଟ୍ କିମ୍ବା ଆଲୁମିନିୟମ୍ ଫଏଲ୍‌ର ପ୍ୟାକେଟ୍ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଦରକାର ।

- ପ୍ରତ୍ୟେକ ବର୍ଗର ହିତାଧିକାରୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ନିମ୍ନମତେ ଅଲଗା ଅଲଗା ରଙ୍ଗର ଲେବଲ ଥିବା ପ୍ୟାକେଟ୍ ତିଆରି କରିବା ଦରକାର :

  କ. ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା, ପ୍ରସୂତି ମା' ଏବଂ କିଶୋରୀ ବାଳିକାମାନଙ୍କ ପାଇଁ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର ପ୍ୟାକେଟ୍

  ଖ. ୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସର ଶିଶୁମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆକାଶି ନୀଳ ରଙ୍ଗର ପ୍ୟାକେଟ୍

  ଗ. ୬ ମାସରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସର ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନ ଥିବା ଶିଶୁମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଲାଲ୍ ରଙ୍ଗର ପ୍ୟାକେଟ୍

- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀଙ୍କ ପାଖରେ ଯଦି ପ୍ୟାକେଟ୍ ଉପରେ ରଙ୍ଗୀନ ଲେବଲ୍ ଛାପିବା ପାଇଁ ସୁବିଧା ନାହିଁ, ତେବେ ଅନୁମୋଦିତ ରଙ୍ଗର କାଗଜ ଖଣ୍ଡ ପ୍ୟାକେଟ୍ ବାହାରେ ଲଗାଇବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତି ପ୍ୟାକେଟ୍ ଉପରେ ସେଥିରେ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ପରିମାଣ ଠିକ୍ ଭାବରେ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ୟାକେଟ୍ ଉପରେ ଲଗାଯାଇଥିବା ରଙ୍ଗୀନ୍ ଲେବଲ୍ କିମ୍ୱା କାଗଜ ଖଣ୍ଡରେ ନିମ୍ନଲିଖିତ ସୂଚନା ସଠିକ୍ ଓ ପରିଷ୍କାର ଭାବରେ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର :

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ପ୍ୟାକେଟ୍ ପାଇଁ ଲେବେଲ୍

ସମନ୍ୱିତ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଯୋଜନା (ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍.)ର ପରିପୂରକ ପୁଷ୍ଟିସାଧନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ

ଏହି ଖାଦ୍ୟ ବିକ୍ରୟ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ନୁହେଁ /ବିକ୍ରୀ କରାଯାଇ ପାରିବ ନାହିଁ

ଖାଦ୍ୟର ନାମ	
କେଉଁ ବର୍ଗର ହିତାଧିକାରୀଙ୍କ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ	
କେଉଁ କେଉଁ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଛି	
କେଉଁ ତାରିଖରେ ତିଆରି କରାଯାଇଛି (ଏଥିପାଇଁ ଷ୍ଟାମ୍ପ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ)	
କେଉଁ ତାରିଖ ଯାଏଁ ଖାଇବା ଉପଯୋଗୀ (ଏଥିପାଇଁ ଷ୍ଟାମ୍ପ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ)	
କ୍ରମିକ ନମ୍ବର	
ପ୍ୟାକେଟ୍ ଭିତରେ ଥିବା ଖାଦ୍ୟର ଓଜନ	
ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ନାମ	
ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ଠିକଣା	
ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଉପଦେଶ / ଖାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ	

ମହିଳା ଓ ଶିଶୁ ବିକାଶ ଏବଂ ମିଶନ ଶକ୍ତି ବିଭାଗ, ଓଡ଼ିଶା ସରକାର

ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ଏବଂ ଓଡ଼ିଶା ସରକାରଙ୍କର ପ୍ରତୀକ (ଲୋଗୋ) ଲେବେଲ୍ ଉପରେ ଛପା ଯାଇପାରେ

ବାର୍ତ୍ତା : ଶିଶୁକୁ ୬ ମାସ ପୂରିବା ପରେ ମା'କ୍ଷୀର ସହିତ ବାହାରିଆ ଖାଦ୍ୟ ଦେବା ଦରକାର

୪. ତିଆରି କରା ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା

- ତିଆରି କରା ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକ ଥଣ୍ଡା ହୋଇ ସାଧାରଣ ତାପମାତ୍ରାକୁ ଆସିବା ପରେ ପ୍ୟାକଟେ୍ କରାଯିବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ସମୟରେ ନିୟମାବଳୀର ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଅନୁସାରେ ଅନୁମୋଦିତ ପରିମାଣର ଖାଦ୍ୟପଦାର୍ଥ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ଦରକାର ।
- ସିଲିଂ ମେସିନ୍ ବ୍ୟବହାର କରି ପ୍ୟାକେଟ୍ ଗୁଡିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବନ୍ଦ କରିବା ଦରକାର । ଗଳି ପଡିବା ଏବଂ ନଷ୍ଟ ହେବାକୁ ରୋକିବା ପାଇଁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ୟାକେଟ୍‌କୁ ମହଜୁଦ୍ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଭଲ ଭାବରେ ଯାଞ୍ଚ କରିବା ଦରକାର ।
- ସହଜରେ ଜାଣିବା ଓ ବ୍ୟବହାର କରିବା ପାଇଁ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରାଯାଇଥିବା ଖାଦ୍ୟକୁ ତାର ଲେବୁଲ୍‌ର ରଙ୍ଗ ଅନୁସାରେ ଅଲଗା ଅଲଗା ଭାବରେ ଥାକମାରି ରଖିବା ଦରକାର ।

୫. ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଉପାୟ

- ସଂକ୍ରମଣ କିମ୍ବା ଅପମିଶ୍ରଣ ନହେବା (ଅନ୍ୟ କିଛି ମିଶିଯିବା) ପାଇଁ ତିଆରି କରିସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ସେହି ଦିନ ହିଁ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିଦେବା ଦରକାର ।
- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରାଯାଉଥିବା ଜାଗାରୁ ତଳେ ପଡିଯାଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ଗୁଣ୍ଡକୁ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ବାହାର କରି ସେହି ସ୍ଥାନକୁ ସଫା କରିଦେବା ଦରକାର, କାରଣ ତା' ବାସ୍ନାରେ କୀଟପତଙ୍ଗ, ପୋକଜୋକ, ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ଆସିଯିବେ ।
- ପ୍ୟାକେଟ୍ ଖାଦ୍ୟକୁ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଠାରୁ ଦୂରରେ ଅଲଗା ଭାବରେ ଥାକ ମାରି ରଖିବା ଦରକାର ।
- ଯେ କୌଣସି କାରଣରୁ ମଧ୍ୟ, ଯଦି ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ଗୋଟିଏ ମାସରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇ ପାରି ନାହିଁ, ତେବେ ବଳି ପଡିଥିବା ପୁରୁଣା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ (ଷ୍ଟକ୍)କୁ ତା ପର ମାସରେ ଦେବା ଅନୁଚିତ୍ ।
- ଖାଦ୍ୟର ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ **"ସନ୍ଦେହ ହେଲେ ଫୋପାଡି ଦିଅ"** ନିୟମକୁ ପାଳନ କରିବା ଉଚିତ୍ ଓ ସନ୍ଦେହଜନକ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ବିଷୟରେ ତୁରନ୍ତ ସି.ଡି.ପି.ଓ. ଙ୍କୁ ଜଣାଇବା ଦରକାର ।

୬. ପରିଷ୍କାର ଓ ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା

- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପାଇଁ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସଦସ୍ୟା ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ସମୟରେ ନିଜର ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ପ୍ରତି ଯଥେଷ୍ଟ ଧ୍ୟାନ ଦେବା ନିହାତି ଜରୁରୀ ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ସଦସ୍ୟାମାନେ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ନିଜର ହାତ ଓ ପାଦକୁ ସାବୁନରେ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ସଫା କରିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ଜାଗା ଏବଂ ଉପକରଣ ଗୁଡିକୁ କାମ ଆରମ୍ଭ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଭଲ ଭାବରେ ସଫା କରି ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ରଖିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ସଦସ୍ୟାମାନେ ସଫା ଓ ସୁରକ୍ଷିତ ଲୁଗାପଟା ପିନ୍ଧିବା ଦରକାର, ଯାହାକି କେବଳ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ୟୁନିଟ୍ ଭିତରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ହୋଇଥିବ ।

ଅଧ୍ୟାୟ
୬

ଘରକୁ ନେବା ଖାଦ୍ୟ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.) ପରିବହନ କରିବା

୧. ପରିବହନ

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ୟୁନିଟ୍ ର ପରିବହନ କରିବା ଶେଷ କିନ୍ତୁ ଆଉ ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ କାମ ଯାହା କି ଅତି ଭଲ ଭାବରେ କରାଯିବା ଦରକାର । ନିଜ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରମାନଙ୍କରେ ସଠିକ୍ ସମୟରେ ଓ ସଠିକ୍ ପରିମାଣରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇ ଦେବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ଦାୟିତ୍ୱ ।

୨. ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଉପାୟ

- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ନିଜ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ର ମାନଙ୍କରେ ପୂର୍ବରୁ ମଞ୍ଜୁରୀ କରାଯାଇଥିବା ମାର୍ଗ (ରାସ୍ତା) ଯୋଜନା ଅନୁସାରେ, ଠିକ୍ ସମୟରେ ଓ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ପ୍ୟାକେଟ୍ ଯୋଗାଇ ଦେବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପରିବହନ ସମୟରେ ଯୋଗାଣ କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର କିଛି ସଦସ୍ୟା ତା ସହିତ ଯିବା ନିହାତି ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ପ୍ୟାକେଟ୍ ଗୁଡିକୁ ରଖିବା ଓ କାଢ଼ିବା ସମୟରେ ସାବଧାନତା ସହକାରେ ସେଗୁଡିକୁ ନିଆଅଣା ବା ରଖାଥୁଆ କରିବା ଦରକାର ।

୩. ମହଜୁଦ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ (ଷ୍ଟକ୍) ରେକର୍ଡ ଓ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ

- ପ୍ୟାକେଟ୍ କରାଯାଇଥିବା ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. କୁ ନିଜ ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରମାନଙ୍କରେ ସଠିକ୍ ସମୟରେ ଓ ଯୋଜନା ଅନୁସାରେ ଯୋଗାଇ ଦେବା ଦରକାର ।
- ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ କେତେ ପରିମାଣର (ପ୍ୟାକେଟ୍) ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଯୋଗାଇ ଦିଆଗଲା ତାହା ନିୟମିତ ଭାବରେ (ଯେଉଁ ଦିନ ଦେବେ ସେହି ଦିନ) ଇସୁ ରେଜିଷ୍ଟର୍‌ରେ ଲେଖି ରଖିବା ଦରକାର ।
- ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ଯେତେ ପରିମାଣର (ପ୍ୟାକେଟ୍) ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇ ଦିଆଗଲା ତାହା ପାଇଛନ୍ତି ବୋଲି ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀଙ୍କ ଠାରୁ ଚାଲାଣରେ ଲେଖାଇ ଆଣି ସମସ୍ତ ଚାଲାଣର ରେକର୍ଡ ରଖିବା ଦରକାର ଏବଂ ଦରକାର ହେଲେ ଯାଞ୍ଚ ପାଇଁ ଉପରିସ୍ଥ ଅଧିକାରୀଙ୍କୁ ଦେଖାଇବା ଦରକାର ।

୪. ମନେରଖିବା ପାଇଁ ଜରୁରୀ ସୂଚନା (କ'ଣ କରିବେ ଓ କ'ଣ କରିବେ ନାହିଁ)

✓ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପ୍ୟାକେଟ୍ ବଣ୍ଟନ ସମୟରେ ନିଜ ସହିତ ଇସୁ ରେଜିଷ୍ଟର୍ ଏବଂ ଚାଲାଣ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବରେ ନେବା ଦରକାର ।

✓ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ ଯେତେ ପରିମାଣର (ପ୍ୟାକେଟ୍) ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇ ଦିଆଗଲା, ତାହା ପାଇଛନ୍ତି ବୋଲି ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀଙ୍କ ଠାରୁ ଇସୁ ରେଜିଷ୍ଟର୍ ଏବଂ ଚାଲାଣରେ ଲେଖାଇ ଆଣିବା ଦରକାର ।

✓ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇବା ପାଇଁ ମାର୍ଗ (ରାସ୍ତା) ଯୋଜନା ତିଆରି କରିବା ଦରକାର ।

✓ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀଙ୍କୁ ସେମାନଙ୍କ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରକୁ କେବେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଇ ଦିଆଯିବ ତା'ର ତାରିଖ ଏବଂ ସମୟ ବିଷୟରେ ଆଗୁଆ ଜଣାଇ ଦେବା ଦରକାର ।

✓ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଙ୍ଗନବାଡି କର୍ମୀଙ୍କୁ ସେମାନଙ୍କ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ର ପାଇଁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ପ୍ୟାକେଟ୍ ଯାଞ୍ଚ କମିଟିର ସଦସ୍ୟଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତିରେ ହିଁ କେବଳ ଦେବା ଦରକାର ।

ଅଧ୍ୟାୟ
୭

ରେକର୍ଡ ଓ ରେଜିଷ୍ଟର ପୂରଣ କରିବା

୧. ଖାଦ୍ୟ ଲାଇସେନ୍ସ (ଅଧିକାର / ଆଜ୍ଞା ପତ୍ର)

ପରିପୂରକ ପୁଷ୍ଟିସାଧନ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଏବଂ ମାନକ (FSSAI) ଅଧିନିୟମ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ । ତେଣୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦେବାରେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ / ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ମହାସଂଘ ମାନେ ମଧ୍ୟ ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଏବଂ ମାନକ (FSSAI) ଅଧିନିୟମ ଅନ୍ତର୍ଭୁକ୍ତ ।

- ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ / ମହାସଂଘମାନେ ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଏବଂ ମାନକ (FSSAI) ଅଧିନିୟମ କିମ୍ବା ପ୍ରଚଳିତ ନୀତି ନିୟମ ଅନୁସାରେ ନିଜ ଗୋଷ୍ଠୀ / ମହାସଂଘକୁ ରେଜିଷ୍ଟ୍ରି କରିବା କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ ଲାଇସେନ୍ସ ଆଣିବା ନିହାତି ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦେବାରେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ରେଜିଷ୍ଟ୍ରେସନ୍‌ର ପ୍ରମାଣପତ୍ରକୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌ର ପରିସର ଭିତରେ (ଦେଖାଯିବା ଭଳି ଜାଗାରେ) ଲଗାଇବା ଦରକାର ।

୨. ବାର୍ଷିକ ଚୁକ୍ତିନାମା

- ତିଆରି ଓ ଯୋଗାଣ କରିବା ଜନିତ ନିୟମ ଓ ସର୍ତ୍ତାବଳୀ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ କରାଯାଇଥିବା ଚୁକ୍ତିନାମାକୁ ସି.ଡି.ପି.ଓ ଏବଂ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଉଭୟ ଦସ୍ତଖତ କରିବା ଦରକାର ।
- ଜିଲ୍ଲାପାଳ ପ୍ରତିବର୍ଷ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର କାମକୁ ସମୀକ୍ଷା କରି ସେମାନଙ୍କୁ ପୁଣିଥରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଦେବା ପାଇଁ ନିୟୋଜିତ କରିବେ କି ନକରିବେ ତାହା ସ୍ଥିର କରିବେ ।
- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ନିର୍ଦ୍ଦେଶାବଳୀ ଅନୁସାରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି ଓ ଯୋଗାଣ କରିନଥିଲେ ତାଙ୍କ ବିରୋଧରେ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ କରାଯିବ । ଯଦି, ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଅନୁମୋଦିତ ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱ ବଜାୟ ନରଖି ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରୁଥିବେ କିମ୍ବା ସରକାରୀ ଅର୍ଥ ତୋଷାରୋପ କରି (୦କି) ଛତୁଆ, ଲଡ୍ଡୁ ଇତ୍ୟାଦି ବିକୁଥିବେ, ତେବେ ତାଙ୍କ ବିରୋଧରେ ଯଥା ସମ୍ଭବ ଦୃଢ଼ କାର୍ଯ୍ୟାନୁଷ୍ଠାନ ନିଆଯିବ ।

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି ଓ ବଣ୍ଟନରେ ନିୟୋଜିତ ଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଯଦି ନିୟମ ଖିଲାପ/ଉଲଙ୍ଘନ କରିବେ ତେବେ ତାଙ୍କ ପାଇଁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଜୋରିମାନା / ଦଣ୍ଡ ଲାଗୁ ହେବ :

କ୍ର.ନଂ.	ନିୟମ ଉଲଙ୍ଘନ / ଖିଲାପର ପ୍ରକାର	ଜୋରିମାନା / ଦଣ୍ଡ
୧.	ଚୁକ୍ତିନାମାର ଲେଖା ଅନୁସାରେ ଆନୁସଙ୍ଗିକ ବ୍ୟବସ୍ଥା ନଥିଲେ କିମ୍ବା କିଛି ତ୍ରୁଟି ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍ ଏବଂ ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା
୨.	ଚୁକ୍ତିନାମାର ଲେଖା ଅନୁସାରେ ସହମତି ହୋଇଥିବା ଜାଗାରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ଘର କିମ୍ବା ଗୋଦାମ ଘର ନଥିଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍ ଏବଂ ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା
୩.	ମହଜୁଦ ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଓ ହିସାବ ଖାତାର ବିବରଣୀ ଭିତରେ ତଫାତ୍ /ଅମେଳ ଥିଲେ	ନିଲମ୍ବନ କରିବା ଏବଂ ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା
୪.	ହିସାବ ଖାତା ପୂରଣରେ ଅନିୟମିତତା ବା କିଛି ତ୍ରୁଟି ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍

କ୍ର.ନଂ.	ନିୟମ ଉଲଙ୍ଘନ / ଖିଲାପର ପ୍ରକାର	ଜୋରିମାନା / ଦଣ୍ଡ
୫.	ପ୍ୟାକେଟରେ କମ୍ ପରିମାଣର ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଥିଲେ	ବଜାର ଦର ହିସାବରେ ଉକ୍ତ ସାମଗ୍ରୀର ମୂଲ୍ୟ ଆଦାୟ କରିବା, ଜମାନତ ରାଶିର ବାଜ୍ୟାପ୍ତି ଏବଂ ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା
୬.	ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ରେ ଅନୁମୋଦିତ ମାନର ପୁଷ୍ଟି ନଥିଲେ ବା ନିକୃଷ୍ଟ ମାନର ହୋଇଥିଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍, ଜମାନତ ରାଶିର ବାଜ୍ୟାପ୍ତି ଏବଂ ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା
୭.	ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ନମୂନା ଖାଇବା ଉପଯୋଗୀ ହୋଇନଥିଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍
୮.	ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ନମୂନାରେ ଅପମିଶ୍ରଣ ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଲେ	ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା ସହିତ ୫ ବର୍ଷ ଯାଏଁ କଳା ତାଲିକାଭୁକ୍ତ କରିବା, ଜମାନତ ରାଶିର ବାଜ୍ୟାପ୍ତି, ସମ୍ପୃକ୍ତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଏଫ୍.ଆଇ.ଆର୍.
୯.	ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପ୍ୟାକେଟ୍ ବଜାରରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍, ଚୁକ୍ତିନାମା ରଦ୍ଦ କରିବା, ମୂଲ୍ୟ ଆଦାୟ କରିବା
୧୦.	ଅର୍ଥ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଅନିୟମିତତା ପରିଲକ୍ଷିତ ହେଲେ	କାରଣ ଦର୍ଶାଅ ନୋଟିସ୍, ଜମାନତ ରାଶିର ବାଜ୍ୟାପ୍ତି ଏବଂ ନିଲମ୍ବନ କରିବା

୩. ଆବଶ୍ୟକତାର ଆଦେଶ ଚିଠା (ଇଣ୍ଡେଣ୍ଟ)

- ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରମାନଙ୍କର ଇଣ୍ଡେଣ୍ଟର ଆଧାରରେ ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପ ପାଇଁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପାଇଁ ଇଣ୍ଡେଣ୍ଟ ତିଆରି ହେବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତ୍ୟେକ ସି.ଡି.ପି.ଓ. ନିଜ ନିଜର ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପ ପାଇଁ କେତେ ପରିମାଣର ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ଦରକାର ତାର ଇଣ୍ଡେଣ୍ଟ ତିଆରି କରି ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀଙ୍କୁ ଦେବେ । ଏହି ଚିଠା ଆସନ୍ତା ମାସ ପାଇଁ ପ୍ରତି ମାସର ୨୦ ତାରିଖ ଦିନ କିମ୍ବା ତା ପୂର୍ବରୁ ଦେବା ଦରକାର ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଣରେ ନିୟୋଜିତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସି.ଡି.ପି.ଓ. ଙ୍କ ଠାରୁ ଇଣ୍ଡେଣ୍ଟ ପାଇବା ପରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି ଜନିତ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଆରମ୍ଭ କରିବା ଦରକାର ଏବଂ ଇଣ୍ଡେଣ୍ଟ ଅନୁସାରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ତିଆରି କରି ମାସର ୧ ରୁ ୫ ତାରିଖ ମଧ୍ୟରେ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ ଅଙ୍ଗନବାଡି କେନ୍ଦ୍ରମାନଙ୍କରେ ଯୋଗାଇ ଦେବା ଦରକାର ।

୪. କିଣିବା ଯୋଜନା ଓ ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର ପୂରଣ କରିବା

- ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପର ସି.ଡି.ପି.ଓ. ଙ୍କ ଠାରୁ ପାଇଥିବା ଅନୁସାରେ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ନିମ୍ନମତେ ନିଜର କିଣିବା ଯୋଜନା ତିଆରି କରିବା ଦରକାର :

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ କିଣିବା ଯୋଜନା

ଆଇ.ସି.ଡି.ଏସ୍. ପ୍ରକଳ୍ପର ନାମ .... ମାସ ....

କ୍ର.ନଂ.	ହିତାଧିକାରୀଙ୍କ ପ୍ରକାର	ସମୁଦାୟ ହିତାଧିକାରୀ	ଯୋଗାଣ ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍.ର ପରିମାଣ (କିଲୋରେ)	୧୦୦% କ୍ଷତି ପରେ ଯୋଗାଣ ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ର ପରିମାଣ	ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣ (କିଲୋରେ)									
					ବୁଟ	ଚିନାବାଦାମ	ଚିନି	ସୁଜି	ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ	ମକା ଗୁଣ୍ଡ	ବେସ	ଅଟା	ତେଲ	ଗୁଡ
୧.	ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା’													
୨.	ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)													
୩.	ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ)													
୪.	ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନର ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ)													
୫.	କିଶୋରୀ ବାଳିକା (୧୧ ବର୍ଷରୁ ୧୪ ବର୍ଷ ବୟସ)													

- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସମସ୍ତ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ତିଆରି ସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ବିବରଣୀ ଅଲଗା ଅଲଗା ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟରରେ ନିୟମିତ ଭାବରେ ଲେଖିବା ଦରକାର (**ଅନୁବନ୍ଧ ୪ ଓ ଅନୁବନ୍ଧ ୫ ଦେଖନ୍ତୁ**) ।

অধ্যায় ৮

ପର୍ଯ୍ୟବେକ୍ଷଣ ଓ ତଦାରଖ

କେଉଁମାନେ ପର୍ଯ୍ୟବେକ୍ଷଣ ଓ ତଦାରଖ କରିବେ

- ଜିଲ୍ଲା / ଉପଖଣ୍ଡ / ଗୋଷ୍ଠୀସ୍ତରୀୟ ଦଳ (Squad)
- ଯାଞ୍ଚ କମିଟି ଓ ମାତୃ କମିଟିର ସଦସ୍ୟ / ସଦସ୍ୟା

ପର୍ଯ୍ୟବେକ୍ଷଣ ଓ ତଦାରଖ ପ୍ରକ୍ରିୟା

୧. ଜିଲ୍ଲା / ଉପଖଣ୍ଡ / ଗୋଷ୍ଠୀ ସ୍ତରୀୟ ଦଳର ଅଧିକାରୀ ଓ ଯାଞ୍ଚ କମିଟି ଓ ମାତୃ କମିଟିର ସଦସ୍ୟ / ସଦସ୍ୟାମାନେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍ ଏବଂ ହିତାଧିକାରୀମାନଙ୍କ ଘରକୁ ଯାଇ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଠିକ୍ ଭାବରେ ତିଆରି ଓ ଯୋଗାଣ ହେଉଛି କି ନାହିଁ ଏବଂ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ହିତାଧିକାରୀ ଖାଉଛନ୍ତି କି ନାହିଁ ତାହା ଦେଖିବା ଦରକାର ।

୨. ଜିଲ୍ଲା ସମାଜ କଲ୍ୟାଣ ଅଧିକାରୀ (DSWO) ପ୍ରତି ମାସରେ ୫ ରୁ ୬ଟି ଲେଖାଏଁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀଙ୍କର ୟୁନିଟ୍ ଦେଖିବା ପାଇଁ ଯିବା ଦରକାର । ସେ ତିନିମାସ ଭିତରେ ନିଜ ଜିଲ୍ଲାର ସମସ୍ତ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍‌କୁ ଅନ୍ତତଃ ଥରେ ଦେଖିବା ପାଇଁ ନିଶ୍ଚିତ ଭାବରେ ଯିବା ଦରକାର ।

୩. ଶିଶୁ ବିକାଶ ପ୍ରକଳ୍ପ ଅଧିକାରୀ (ସି.ଡି.ପି.ଓ.) ପ୍ରତି ମାସରେ ୩ ରୁ ୪ ଥର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀଙ୍କର ୟୁନିଟ୍ ଗୁଡିକୁ ଛତୁଆ / ଶୁଖିଲା ଖାଦ୍ୟ / ଲଡୁ ଇତ୍ୟାଦି ତିଆରି କରୁଥିବା ସମୟରେ ଦେଖିବା ପାଇଁ ଯିବା ଦରକାର ।

୪. ମଣ୍ଡଳ ପରିଦର୍ଶିକା (ସୁପର୍ ଭାଇଜର) ପ୍ରତି ମାସରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଗୁଡିକୁ ମିଶାଇବା ସମୟରେ ତାହା ଦେଖିବା ପାଇଁ ଯେମିତି ହେଲେ ମଧ୍ୟ ଯିବା ଦରକାର ।

୫. ଯାଞ୍ଚ କମିଟି ଓ ମାତୃ କମିଟିର ସଦସ୍ୟ / ସଦସ୍ୟାମାନେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରତି ପନ୍ଦର ଦିନରେ ଅନ୍ତତଃ ଦୁଇଟି ଘରକୁ ଯାଇ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. କୁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ହିତାଧିକାରୀ ଖାଉଥିବା ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ଦରକାର ଏବଂ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା ପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦେବା ଦରକାର ।

୬. ନିୟମାବଳୀ ଅନୁସାରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାନଯାଉନଥିଲେ କିମ୍ବା ଖରାପ ହୋଇଯାଇଥିବା ଦେଖିଲେ, ସେଇ ଥରରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥିବା ସମୁଦାୟ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଅଧିକାରୀଙ୍କ ଉପସ୍ଥିତିରେ ଜବତ ଏବଂ ଖାରଜ (ଯୋଗାଣ ପାଇଁ ମନା) କରିଦେବା ଦରକାର । ସଂପୃକ୍ତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀକୁ କଳାତାଲିକା ଭୁକ୍ତ (ବାସନ୍ଦ) କରିବା ସହିତ ତୁରନ୍ତ ଅନ୍ୟ ଏକ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀକୁ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ନିୟୋଜିତ କରିବା ଦରକାର ଯେପରିକି ଯୋଗାଣରେ ବାଧା ସୃଷ୍ଟି ହେବ ନାହିଁ ।

୭. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ତିଆରି କରିବାରେ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀମାନଙ୍କୁ ନିୟମାବଳୀରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଅନୁସାରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ୍ ଦେବା ଦରକାର ।

୮. ଜିଲ୍ଲା ସ୍ତରୀୟ ଦଳର ସଭ୍ୟ, ସମାଜ କଲ୍ୟାଣ ଅଧିକାରୀ, ସି.ଡି.ପି.ଓ. ଏବଂ ମଣ୍ଡଳ ପରିଦର୍ଶକାମାନେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍ ଗୁଡିକର ଭଲ ଭାବରେ ଯତ୍ନ ନେଇ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ରଖାଯାଉଛି କି ନାହିଁ ତାହା ତଦାରଖ କରିବା ଦରକାର **(ଅନୁବନ୍ଧ ୧୦ ଦେଖନ୍ତୁ)** । ସେମାନେ ନିୟମିତ ଭାବରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍ ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍ ମାନଙ୍କୁ ଯାଇ ନିମ୍ନଲିଖିତ ଜିନିଷ ଗୁଡିକୁ ଦେଖିବା ଦରକାର :

କ) ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ଆନୁସଙ୍ଗିକ ବ୍ୟବସ୍ଥା (ଭାଜିବା, ଗୁଣ୍ଡ କରିବା ଏବଂ ତିଆରି କରା ସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ପ୍ୟାକେଟ୍ କରିବା ପାଇଁ ସୁବିଧା)

ଖ) କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ତିଆରି କରାସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକୁ ଉପଯୁକ୍ତ (ଭଲ) ଭାବରେ ମହଜୁଦ୍ କରିବା

ଗ) ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍ ଏବଂ ତା'ଆଖପାଖ ଜାଗାର ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍‌ରେ ପୋକଜୋକ, କୀଟପତଙ୍ଗ ମୂଷା ଇତ୍ୟାଦି ନହେବା ଦରକାର)

ଘ) ଛତୁଆ, ଶୁଖିଲା ଖାଦ୍ୟ, ଲଡୁ ଇତ୍ୟାଦି ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଗୁଡିକର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ (ଗୁଣବତ୍ତା)

ଙ) ସଦସ୍ୟାମାନେ କିପରି ଭାବରେ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ରୁହଛନ୍ତି (ସେମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଏପ୍ରୋନ୍, ଗ୍ଲୋବସ୍ ଏବଂ ନାକ ଓ ପାଟି ଘୋଡାଇବା ପାଇଁ ମୁଖା (ମାସ୍କ) ଇତ୍ୟାଦିର ବ୍ୟବହାର)

ଚ) ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ଯୋଗାଣ କରିବାର ବଣ୍ଟନ ସାରଣୀ

ଛ) ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରାଯାଉଥିବା ୟୁନିଟ୍ କେତେ ବିଜୁଳି ଶକ୍ତି ଖର୍ଚ୍ଚ କରିଛନ୍ତି (ଏହା ଚାଲୁଛି କି ନାହିଁ ଜାଣିବା ପାଇଁ)

ଜ) ରେକର୍ଡ ରେଜିଷ୍ଟର୍ ଏବଂ ହିସାବପତ୍ରର ନିୟମିତତା (ଯେଉଁ ଦିନର ହିସାବ ସେଇ ଦିନ ଲେଖାଯାଇଛି କି ନାହିଁ)

ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ର ନମୂନା ପରୀକ୍ଷା କରିବା

କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଏବଂ ତିଆରି କରାସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ବିଷମୁକ୍ତ ଥିବା ଏବଂ ସେଥିରେ ଅନୁମୋଦିତ ପୋଷକତତ୍ତ୍ୱ ବଜାୟ ରହିବା ଅତି ଜରୁରୀ । ତେଣୁ, ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ତିଆରି କରିବା ସମୟରେ ଏହାର ଗୁଣବତ୍ତା ବଜାୟ ରଖିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ପଦକ୍ଷେପ ନେବା ଦରକାର, ଯେପରିକି :

- କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଗୁଡିକ ଭଲ ଭାବରେ ସଫା କରିବା ଏବଂ ସେଥିରେ କୌଣସି ଅଦରକାରୀ / ଅନାବନା ଜିନିଷ ମିଶିନଥିବା ନିଶ୍ଚିତ କରିବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତିମାସରେ ଭୁବନେଶ୍ୱରରେ ଥିବା ପରୀକ୍ଷା କେନ୍ଦ୍ର ଷ୍ଟେଟ୍ ପବ୍ଲିକ୍ ହେଲଥ ଲାବରେଟୋରୀ କୁ ତିଆରି କରାସରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ନମୂନାକୁ ଗୁଣବତ୍ତା ପରୀକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ପଠାଇବା ଦରକାର ।

অধ্যায় ৯

ଆର୍ଥିକ ପରିଚାଳନା

ଅଧ୍ୟାୟ
୯

ଖର୍ଚ୍ଚର ତଦାରଖ କରିବା ଏବଂ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀଙ୍କୁ ପାଉଣା ଦେବା

- ପ୍ରତ୍ୟେକ ମାସରେ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ବାଣ୍ଟିସାରିବା ପରେ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ, ମାସିକ ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର ଏବଂ ବଣ୍ଟନ ରେଜିଷ୍ଟରକୁ ମଣ୍ଡଳ ପରିଦର୍ଶିକାଙ୍କ ନିକଟରେ ଯାଞ୍ଚ ପାଇଁ ଦାଖଲ କରିବେ ।
- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଚଳିତ ମାସର ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ବଣ୍ଟନର ବିଲ୍ ଗୁଡ଼ିକୁ ସି.ଡି.ପି.ଓ. ଙ୍କୁ ପରବର୍ତ୍ତୀ ମାସର ୫ ତାରିଖ ମଧ୍ୟରେ ଦାଖଲ କରିବେ ।
- ସି.ଡି.ପି.ଓ. ଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଦିଆଯାଇଥିବା ବିଲ୍ ଗୁଡ଼ିକୁ ଯାଞ୍ଚକରି, ଜିଲ୍ଲା ମଙ୍ଗଳ ଅଧିକାରୀଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟାଳୟ ସେହି ମାସର ୨୦ ତାରିଖ ମଧ୍ୟରେ ଇ-ପେମେଣ୍ଟ ଜରିଆରେ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀଙ୍କୁ ତାଙ୍କର ପାଉଣା (ଦେୟ) ଦେବେ ।
- ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ନିୟୋଜିତ ଥିବା ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ୟୁନିଟ୍ ପାଇଁ ଏକ ଅଲଗା ବ୍ୟାଙ୍କ ଆକାଉଣ୍ଟ ଖୋଲିବେ ।
- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଇ-ଟ୍ରାନ୍ସଫର କିମ୍ବା ଚେକ୍ ଜରିଆରେ ସମସ୍ତ ପାଉଣା (ଦେୟ) ଦେବା ଦରକାର ।
- ୧୦,୦୦୦ ଟଙ୍କାରୁ କମ୍ ଖର୍ଚ୍ଚ ପାଇଁ ନଗଦଟଙ୍କା ଛଡା ଅନ୍ୟ ସମସ୍ତ ପାଉଣା (ଦେୟ) କେବଳ ଆକାଉଣ୍ଟ ନାଁରେ ଚେକ୍ କିମ୍ବା ବ୍ୟାଙ୍କ-ଟ୍ରାନ୍ସଫର ଜରିଆରେ ଦିଆଯିବ । ଯେତେଦୂର ସମ୍ଭବ ନଗଦଟଙ୍କା ଦେଣନେଣ କମ୍ କରିବା ଦରକାର ।
- ସମସ୍ତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସଦସ୍ୟାଙ୍କର ବ୍ୟାଙ୍କ ଆକାଉଣ୍ଟ ଥିବା ଦରକାର ଏବଂ ସଦସ୍ୟାମାନଙ୍କର ପାଉଣା (ଦେୟ) ସେମାନଙ୍କର ଆକାଉଣ୍ଟକୁ ସିଧାସଳଖ ଦିଆଯିବା ଦରକାର ।
- ସମସ୍ତ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ସଦସ୍ୟା ନିଜର ଆଧାର ନମ୍ବରକୁ ସେମାନଙ୍କର ବ୍ୟାଙ୍କ ଆକାଉଣ୍ଟ ସହିତ ସଂଯୋଗ କରିବା ଦରକାର ।
- ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ପ୍ରତି ବର୍ଷ ନିଜର ହିସାବକିତାବ ଖାତା ଗୁଡ଼ିକୁ ଜଣେ ଚାଟାର୍ଡ ଆକାଉଣ୍ଟାଣ୍ଟ ଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଯାଞ୍ଚ କରାଇଦେବା ଦରକାର ।

ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀମାନେ କିପରି ଭାବରେ ହିସାବକିତାବ କରିବେ

- ନଗଦଟଙ୍କା ଆଧାରରେ ହିସାବ ଅନୁସାରେ ଦ୍ୱିସ୍ତରୀୟ ଲେଖା ମାଧ୍ୟମରେ ସମସ୍ତ ଆର୍ଥିକ ନେଣ ଦେଣର ହିସାବ ରଖାଯିବ ।
- ୧ ଏପ୍ରିଲ୍ ରୁ ୩୧ ମାର୍ଚ୍ଚ କୁ ଆର୍ଥିକ ବର୍ଷ ହିସାବରେ ଧରାଯିବ ।
- କ୍ୟାସ୍ ବହିର ସମସ୍ତ ପୃଷ୍ଠାକୁ ସଂଖ୍ୟା ଦ୍ୱାରା ଚିହ୍ନଟ କରାଯାଇ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଭାପତିଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରମାଣୀତ କରାଯିବ । କ୍ୟାସ୍ ବହି ପ୍ରତି ମାସରେ ନିୟମିତ ଭାବରେ ସ୍ୱୟଂସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଭାପତି ଓ ସମ୍ପାଦକଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଲେଖାଯିବ ଓ ତନଖି କରାଯିବ ।
- ପ୍ରତିମାସରେ ନିୟମିତ ଭାବରେ ଲେଜରର ସଠିକତା ତନଖି କରାଯିବ ।
- ପେମେଣ୍ଟ ଭାଉଚର୍‌ରେ ସମସ୍ତ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ତଥ୍ୟ ପୂରଣ ହେବା ଦରକାର ଏବଂ ସମସ୍ତ ସମର୍ଥିତ ମୂଳ (ଅସଲ) ବିଲ୍ ଓ କାଗଜପତ୍ରକୁ କ୍ୟାସ୍ ବହି ଲେଖାର କ୍ରମ ଅନୁସାରେ ନମ୍ବର କରାଯାଇ ତା'ସହିତ ଯୋଡାଯିବା ଦରକାର ।
- ସମସ୍ତ ବିଲ୍ ଓ ଭାଉଚର୍ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଭାପତି ଓ ସମ୍ପାଦକଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଯାଞ୍ଚ ଓ ଅନୁମୋଦିତ ହେବା ଦରକାର ।

- ଚେକ୍ ଇସୁ ରେଜିଷ୍ଟର କରିବା ଦରକାର ଏବଂ ସେଥିରେ ଚେକ୍ ଦିଆଯାଉଥିବା ବିଷୟରେ ତଥ୍ୟ ଗୁଡିକ ନିୟମିତ ଭାବରେ (ଯେଉଁଦିନ ଦେବେ ସେଇଦିନ) ଲେଖାଯାଇ ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଭାପତି ଓ ସମ୍ପାଦକଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଅନୁମୋଦିତ ହେବା ଦରକାର ।
- ପ୍ରତିମାସରେ ବ୍ୟାଙ୍କ ପାସବହିକୁ ଅପଡେଟ୍ (ସମସ୍ତ ଜମା ଓ ବାହାର ବିଷୟରେ) କରାଯିବା ଦରକାର ।
- ସମସ୍ତ ପ୍ରାପ୍ତି ଏବଂ ଦେୟ ହିସାବ ନିୟମିତ ଭାବରେ ଯେଉଁଦିନ ଦେବେ ସେହି ଦିନ ଅପଡେଟ୍ (ସମସ୍ତ ଜମା ଓ ବାହାର ବିଷୟରେ) କରାଯିବା ଦରକାର ।

ହିସାବକିତାବ ଖାତାଗୁଡିକ ନିମ୍ନମତେ ପୂରଣ କରାଯିବ

- **କ୍ୟାସ୍ ବହି** – ପ୍ରାପ୍ତି କିମ୍ବା ଦେୟ ଜନିତ ସମସ୍ତ ପ୍ରକାରର ଅର୍ଥ ବିନିମୟର ବିବରଣୀ କ୍ୟାସ ବହିରେ ପ୍ରତିଦିନ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର । **ଅନୁବନ୍ଧ ୧** ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ କ୍ୟାସ ବହି ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **ସାଧାରଣ ଲେଜର୍** – ଏହା ପ୍ରାଥମିକ ଓ ମୁଖ୍ୟ ଅର୍ଥ ନେଣ ଦେଣ ଜନିତ ଖାତା । ସମସ୍ତ ପ୍ରକାରର ଆର୍ଥିକ (ଟଙ୍କା) ନେଣଦେଣର ବିବରଣୀ ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ ଓ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଜାଗାରେ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର । ସମସ୍ତ ପ୍ରକାରର ଆର୍ଥିକ ବିନିମୟର ବିବରଣୀ ଲେଜର୍‌ରେ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର ଓ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ଆକାଉଣ୍ଟରେ କେତେ ବଳକା ରହିଲା ବାହାର କରିବା ଦରକାର । **ଅନୁବନ୍ଧ ୨**ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ ଲେଜର୍ ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **ସାମଗ୍ରୀ କିଣା ଖାତା** – ସମସ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ ଓ ସେବାର କିଣା ବିବରଣୀ (ନଗଦଏବଂ ଉଧାର) ସାମଗ୍ରୀ କିଣା ଖାତାରେ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର । **ଅନୁବନ୍ଧ ୩**ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ ସାମଗ୍ରୀ କିଣା ଖାତା ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଓ ତିଆରି କରିସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର୍** – ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟରରେ କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଓ ତିଆରି କରିସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ପ୍ରାପ୍ତି ଓ ବଣ୍ଟନର ବିବରଣୀ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର । କଞ୍ଚାମାଲ୍ ଓ ତିଆରି କରିସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପାଇଁ ଅଲଗା ଅଲଗା ରେଜିଷ୍ଟର୍ କରାଯିବା ଦରକାର । **ଅନୁବନ୍ଧ ୪ ଓ ୫**ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର୍ ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **ଭାଉଚର୍ ଫାଇଲ୍** – ଭାଉଚର୍ ଫାଇଲ୍‌ରେ ସମସ୍ତ ଭାଉଚର ଓ ତା'ର ସମର୍ଥିତ ବିଲ୍ ଓ ଦସ୍ତାବିଜ (କାଗଜପତ୍ର) କ୍ରମ ଅନୁସାରେ ରଖାଯିବା ଦରକାର (**ଅନୁବନ୍ଧ ୬** ଦେଖନ୍ତୁ) ।
- **ଚେକ୍ ଦିଆଯିବା ରେଜିଷ୍ଟର୍** – ସମସ୍ତ ଦିଆଯାଇଥିବା ଚେକ୍‌ର ବିବରଣୀ ଚେକ୍ ଦିଆଯିବା ରେଜିଷ୍ଟରରେ ପ୍ରତିଦିନ ଲେଖାଯାଇ ସ୍ୱୟଂସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଭାପତି ଓ ସମ୍ପାଦକଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରମାଣିତ ହେବା ଦରକାର । **ଅନୁବନ୍ଧ ୭**ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ ଚେକ୍ ଦିଆଯିବା ରେଜିଷ୍ଟର୍ ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **କାର୍ଯ୍ୟ ବିବରଣୀ ରେଜିଷ୍ଟର** – ସମସ୍ତ ବୈଠକମାନଙ୍କର ବିବରଣୀ କାର୍ଯ୍ୟ ବିବରଣୀ ରେଜିଷ୍ଟର୍‌ରେ ଲେଖାଯିବା ଦରକାର । **ଅନୁବନ୍ଧ** ୮ ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ କାର୍ଯ୍ୟ ବିବରଣୀ ରେଜିଷ୍ଟର ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **ଦାମ ସାରଣୀ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି)** – ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଖର୍ଚ୍ଚ ହୋଇଥିବା ଟଙ୍କାର ହିସାବ **ଅନୁବନ୍ଧ ୯**ରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଫର୍ମାଟ୍ ଅନୁସାରେ ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର ।
- **ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କେଉଁ ସବୁ ଦସ୍ତାବିଜ ପୂରଣ କରିବା ଦରକାର**
  - ଘରଭଡାର ସ୍ୱୀକୃତି ପତ୍ର (ଚୁକ୍ତି ପତ୍ର), ପଟ୍ଟା କାଗଜ
  - ସମ୍ପତ୍ତି ରେଜିଷ୍ଟର୍
  - ବକେୟା ପ୍ରାପ୍ତି (ପାଇବାକୁ ଥିବା) ଓ ଦେବାର ରେଜିଷ୍ଟର୍ (ଉଧାର ଆଣିଥିବା ଜିନିଷ ପାଇଁ)
  - ପରିଶୋଧ ରେଜିଷ୍ଟର୍ (ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀର ସଦସ୍ୟାମାନଙ୍କୁ ଦେୟ / ପାଉଣା ଦେବାପାଇଁ)
  - ବିଜୁଳି ବିଲ୍
  - ଅପଡେଟ୍ ହୋଇଥିବା (ସମସ୍ତ ଜମା ଓ ବାହାର ବିଷୟରେ) ବ୍ୟାଙ୍କ ପାସ ବହି
  - ପ୍ରତ୍ୟେକ ମାସରେ ବ୍ୟାଙ୍କ ପାସ ବହିକୁ ମେଳଜୋଳ କରି ଦେଖିବା ଦରକାର

FORMATS FOR RECORD MAINTENANCE BY SHGs PRODUCING THR

ଅନୁବନ୍ଧ - ୧

୧. କ୍ୟାସ୍ ବହି

Receipt						Payment					
Date	Vr. No	Narration	LF. No	Cash	Bank	Date	Vr. No	Narration	LF. No	Cash	Bank
								Sub total			
								Closing Balance			
		Total						Total			

- The Cash Book should be maintained on a daily basis

ଅନୁବନ୍ଧ - ୨

୨. ସାଧାରଣ ଲେଜର୍

Name of the SHG						
Month & Date	Voucher No	Particulars	Folio No	Debit (Amount Rs.)	Credit (Amount Rs.)	Balance (Amount Rs.)

ଅନୁବନ୍ଧ - ୩

୩. ସାମଗ୍ରୀ କିଣା ଖାତା

Name of the SHG						
Date of Purchase	Invoice/ Bill No.	Description of Goods	Unit Price	No.of Units	Total Amount (In Rs.)	Remarks (If any)

ଅନୁବନ୍ଧ - ୪

୪. କଞ୍ଚାମାଲ୍‌ର ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର୍

ପ୍ରତ୍ୟେକ ଜିନିଷ ପାଇଁ ଅଲଗା ଅଲଗା ପୃଷ୍ଠା ବ୍ୟବହାର କରାଯିବା ଦରକାର - ଗହମ, ଚିନି, ବୁଟ, ଚିନାବାଦାମ, ସୁଜି, ମାଣ୍ଡିଆ ଗୁଣ୍ଡ, ଅଟା, ତେଲ, ବେସନ, ଗୁଡ, ମକା ଗୁଣ୍ଡ, ପଲିଥିନ୍ ପ୍ୟାକେଟ୍ ଇତ୍ୟାଦି ।

ସାମଗ୍ରୀ ମାନଙ୍କର ବିବରଣୀ :

Date	Opening Balance	Receipt/Purchase		Total	Quantity Consumed	Closing Balance
	Qty	Qty	Price	Qty	Qty	Qty

অনুবন্ধ - ৫

୫. ତିଆରି କରି ସାରିଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ଷ୍ଟକ୍ ରେଜିଷ୍ଟର୍

ଅନୁବନ୍ଧ - ୫

ଛତୁଆ / ଶୁଖିଲା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ / ଲଡୁ ଇତ୍ୟାଦି ଯେଉଁ ସବୁ ହିତାଧିକାରୀଙ୍କୁ ଦିଆଯାଇଛି ସେଥିପାଇଁ ଅଲଗା ଅଲଗା ପୃଷ୍ଠା ବ୍ୟବହାର କରାଯିବା ଦରକାର - କ) ଗର୍ଭବତୀ ମହିଳା ଓ ପ୍ରସୂତି ମା', ଖ) ଶିଶୁ (୬ ମାସରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ), ଗ) ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନ ଥିବା ଶିଶୁ (୬ ମାସ ରୁ ୩ ବର୍ଷ ବୟସ), ଘ) ଅତ୍ୟଧିକ କମ୍ ଓଜନ ଥିବା ଶିଶୁ (୩ ବର୍ଷ ରୁ ୬ ବର୍ଷ ବୟସ), ଙ) କିଶୋରୀ ବାଳିକା

ସାମଗ୍ରୀ ମାନଙ୍କର ବିବରଣୀ :

	Opening Balance	Quantity manufactured	Total	Quantity Distributed	Closing Balance
Date	Qty	Qty	Qty	Qty	Qty

ଅନୁବନ୍ଧ - ୬

୬. ଭାଉଚର୍ ଫାଇଲ୍

Payment Voucher **Name of the SHG**	
PV No……………	Date…………………
	Amount (Rs)
Debit:	
Mode of Payment :Cash/Cheque	
Towards :	
Name of Payee :	
Prepared by Approved By	Payee's Signature

ଅନୁବନ୍ଧ - ୭

୭. ଚେକ୍ ଦିଆଯିବା ରେଜିଷ୍ଟର୍

Name of the SHG

Sl. No.	Cheque No.	Date	Amount (Rs.)	Issued in favour of	Voucher No.	Date of voucher	Signature of the President/ Secretary	Remarks

୮. କାର୍ଯ୍ୟ ବିବରଣୀ ରେଜିଷ୍ଟର

Name of the SHG

Minutes of Meeting

Meeting Date:______________________ Meeting No:___________________________

Venue:____________________________Meeting Time:__________________________

Topic Discussed:

1.

2.

3.

Key Decisions Taken:

1.

Name & Signature of Participants

୯. ଏସ୍.ଏଚ୍.ଜି. ଦାମ ସାରଣୀ (ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ତିଆରି)

Sl. No.	Head of the Cost	______________ (Current Month)	______________ (Last Month)	______________ (Month before Last)
1	Material			
2	Labour			
3	Transportation			
4	Rent			
5	Electricity			
6	Fuel			
7	Others(Specify)			
	Total Amount			

୧୦. ଟି.ଏଚ୍.ଆର୍. ପର୍ଯ୍ୟବେକ୍ଷଣ ଓ ତଦାରଖ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ ସୂଚୀ

Name of the SHG/ SHG federation: ____

Name of the ICDS Project: ____

Date of visit: ____

Names of the visiting officials, Squad members: _________________________________

Sl.No.	Basic Information	Observations/status
1	No. of ICDS Projects covered by the SHG	
2	No. of sectors covered by the SHG	
3	No. of AWCs covered by the SHG	
4	Period of current contract for THR	
5	Status of registration or licensing under FSSAI	
6	No. of women involved with the SHG in THR preparation	
7	Details of Bank Account of the SHG	
8	Whether members of the SHG have individual bank accounts	
9	Mode of payment to the members of the SHG for production of THR	
10	Availability of Annual audit report	
	Availability of Registers/Registers	
11	Indent for supply of THR for the current month	
12	Cash Book	
13	Purchase register	
14	Stock register of raw materials and finished products	
15	Delivery register	
16	Cost sheet	
17	General ledger	
18	Vouchers/Bank Pass Book	

Sl.No.	Basic Information	Observations/status
	Availability of Infrastructure, Machines, Equipment for production of THR	
19	Roasting and grinding machine	
20	Packaging machine/Bag ceiling machine	
21	Weighing scale	
22	Installation of CCTV in all strategic locations in the THR production unit	
23	Electricity charges paid in the last 6 months	
	Stock and Storage	
24	Type of Premises(Rent/Lease/Own)	
25	Premises in the name of	
26	Plant and machinery in the name of	
27	Availability of adequate space for storage of raw materials and finished products	
28	Facility for stacking of raw materials and finished products	
29	Availability of safety measures such as fire extinguishers, sand bags in the THR unit	
30	Maintenance of hygiene and sanitation in the THR unit	
31	Availability of sign board on the availability of stock of raw materials, proportion of ingredients used in THR and the number of members engaged in production of THR	
	Supply of THR	
32	Supply schedule of the SHG	
33	Mode of transport of the SHG (Own vehicle, hired vehicle)	
34	No of members involved in supply of THR	
35	Availability of distribution challans with the SHG	
36	No of Packets supplied in the current month.	
37	Any other remarks	

I.C.D.S

ଶିଶୁକୁ ୬ ମାସ ପୂରିବା ପରେ ତାକୁ ମା'କ୍ଷୀର ସହିତ
ବାହାରିଆ ଖାଦ୍ୟ ଦେବା ନିହାତି ଦରକାର