ትምህርት ሚ ኒስቴር

# የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ መመሪያ

**የትምህርት ቤት መሻሻል ፕሮግራም ዳይሬክቶሬት**

*ሀዳር 3 2009 ዓም*

**ማውጫ**

ገፅ


1. የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም አጠቃላይ ሁኔታ ..... 5

1.1 የፕሮግራሙ አስፈላጊነት ..... 6

1.2 የአስቸካይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ጠቅላላ ዓላማ ..... 7

1.2.1 ዝርዝር አላማዎች ..... 7

1.3 የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ጠቀሜታዎች ..... 8

1.4 የምገባ ፕሮግራሙ መርሆዎች ..... 9

1.5 የተጠቃሚዎች መረጣ (Targeting) ..... 9

1.6 ለተማሪዎች የሚሰጡ የምግብ መጠን፣ ይዘትና አፈጻጸማቸዉን በሚመለከት ..... 10

1.7 የምግብ መጠቀሚያ ቁሳቁሶች [NFIs] ግዥና ለአቅም ግንባታ ሥራ የሚስፈልግ በጀት፣ 11

1.8 በምገባ ፕሮግራሙ ሊያጋጥሙ የሚችሉ ችግሮችና የመፍትሄ አቅጣጫዎች ..... 11

1.10.1 ሊያጋጥሙ የሚችሉ ችግሮች ..... 11

1.10.2 የመፍትሄ አቅጣጫዎች ..... 13

ክፍል ሁለት ፤ ..... 13

2. የበጀት ድልድል እና ምግብ ግዥ ስርአት ..... 13

2.1 የበጀት ድልድል ..... 14

2.2 የምግብ ግዥ ስርአት። ..... 14

2.3 የምግብ ግዥ አተገባበር ሂደት ..... 15

2.4 የምግብ ማጓጓዝ ሂደት ..... 16

ክፍል ሶስት፣ ..... 16

3. የምግብ ርክክብ፣ አያያዝና አጠቃቀም ..... 17

3.1. የምግብ ርክክብ ሂደት ..... 17

3.2. የምግቦች አደራደርና አቀማመጥ ..... 18

3.3. ምግብ ወጪ ስለማድረግ ..... 19
3.4. በምገባ ቀን ለተማሪዎች የሚያስፈልገውን ምግብ ስሌት ..... 21
3.5. በሴሚስተር መጨረሻ ላይ የሚተርፉ ምግቦች ሁኔታ ..... 23
ክፍል አራት ..... 25
4. የምግብ ማከማቻ ክፍል፣ የምግብ ማብሰያ እና የመፀዳጃ ቤት አሰራርና አጠቃቀም ..... 25
4.1 የምግብ ማከማቻ ክፍል ግንባታና አዘገጃጀት ..... 25
4.2 የምግብ ማብሰያ ክፍል አሰራር እና አያያዝ ..... 27
4.3 የመመገቢያ አዳራሽ አሰራር፣ አጠቃቀምና ንጽህና አጠባበቅ ..... 28
ክፍል አምስት፤ ..... 29
5. በምግብ ዝግጅት፣ ማቅረብና ምገባ ወቅት የሚደረግ የንጽህና አጠባበቅና አጠቃላይ የምግብ አብሳዮችን የሚመለከቱ ሁኔታዎች ..... 29
5.1. በምግብ ዝግጅት እና በምገባ ወቅት የሚደረጉ የንጽህና ጥንቃቄዎች ..... 29
5.2. የምግብ አብሳዮች ወይም አዘጋጆች አጠቃላይ የስራ መመሪያዎችና ሀላፊነት ..... 30
5.3. የአብሳዮች የጤና ሁኔታ ..... 32
5.4. የአቅም ግንባታ ስልጠና ..... 32
ክፍል ስድስት፤ ..... 33
6. በየደረጃው የሚገኙ የባለደርሻ አካላት ተግባርና ሀላፊነቶች ..... 33
6.1. በትምህርት ሚኒስቴር ደረጃ ..... 33
6.2 በክልል ትምህርት ቢሮ ደረጃ ..... 34
6.3 በዞን ትምህርት መምሪያ ደረጃ ..... 35
6.4. በወረዳ ት/ጽ/ቤት ደረጃ ..... 36
6.5 በትምህርት ቤት ደረጃ ..... 37
6.6 ባለድርሻ አካላት(ሌሎች አጋር ድርጅቶች) ..... 37
6.7 የአካባቢ ማህበረተሰብ ተሳትፎና ሚና ..... 38
6.8 የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኮሚቴ አባላት ስብጥር፣ አወቃቀር፣ ተግባርና ሀላፊነቶች ..... 38

6.8.1 የኮሚቴ አባላት ..... 38
6.8.2 የኮሚቴዎች የአመራረጥ ሁኔታ ..... 39
6.8.3 የኮሚቴው አጠቃላይ ኃላፊነቶች ..... 39
6.8.4 የኮሚቴው ዝርዝር ኃላፊነቶች ..... 40
ክፍል ሰባት፣ ..... 41
7. የምግብ አጠቃቀም፣ ክትትል፣ የመረጃ አያያዝና የሪፖርት አደራረግ ..... 41
7.1 የምግብ አጠቃቀምን በሚመለከት የሚደረግ ክትትል ..... 41
7.2 የፕሮግራሙን አተገባበር መገምገም ..... 42
7.3 የተለያዩ መረጃዎች አያያዝ ..... 42
7.3.1 የምግብ ክምችት ቆጠራ ..... 42
7.3.2 ከንብረት ክፍል የሚወጡ ምግቦች መመዝገብ ..... 42
7.3.3 ምግብ ነክ ያልሆኑ ነገሮች ቆጠራ ..... 42
7.4 ሪፖርት አደራረግ ..... 43
7.5 የምግብ አጠቃቀም ክትትል፣ ..... 44
ክፍል ስምንት፣ ..... 46
8. የምግብ አዘገጃጀት ..... 46
8.1. የሲ.ኤስ.ቢ ወይም የአሁኑ ከበቆሎ የሚዘጋጅ ገንፎ አዘገጃጀት ..... 46
8.1.1 በአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ሊቀርቡ የሚችሉ ምግቦች አዘገጃጀት ናሙና ..... 47
ክፍል ዘጠኝ፣ ..... 51
9. ለአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤቶች ምገባ ፕሮግራም የሚያስፈልጉ ሌሎች ግብአቶችና ቁልፍ ተግባራት ..... 51
9.1 ማገዶ ቆጣቢ ዝግ ምድጃ መጠቀም እንዲሁም የባዮ ጋዝ በማሰራት ከትምህርት ቤቶች የወጪጥ ገቢ በመመደብ መጠቀም ያስፈልጋል። ..... 51
9.2 የንጹህ ውሃ አቅርቦት ..... 51
9.2.1 የውሃ መገኛ ቦታዎች ..... 51
9.2.2 የዝናብ ውሃ ..... 52

# መግቢያ

## ክፍል አንድ፤

### 1. የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም አጠቃላይ ሁኔታ

በሀገራችን በ2007 ዓ.ም የበልግ እና በክረምት ወቅት በተከሰተዉ የዝናብ እጥረት ምክንያት የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤቶች ምገባ ኘሮግራም ማስፈለጉን ተከትሎ ችግሩን ለመፍታት ፕሮግራሙ በመንግስት ሲከናወን መቆየቱ ይታወሳል ። ለዚህም በ2008 ዓ.ም ሲሰራበት የነበረውን የማሰተግበሪያ ሰነድ አሻሽሎ ማዘጋጀት በማስፈለጉ የአገር ውስጥና የዓለም አቀፍ ተሞክሮዎችን በጥልቀት በመፈተሽና ባለፈዉ አመት ተግባራዊ የሆነውን የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ተሞክሮን በመቀመር፡ በተለየም ደግሞ የአለም ምግብ ፕሮግራም (WFP) የትምህርት ቤት ምገባ ማስፈጸሚያ ማንዋልንና፡ በደቡብ ክልል የአገር በቀል የምገባ ፕሮግራም ማስፈጸምያ ማንዋልን መሰረት በመማድረግ ይህ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም የማስተግበሪያ መመሪያ ተሻሽሎና ዳብሮ ተዘጋጅቷል። ይህ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም በፌደራል ትምህርት ሚኒስቴር ደረጃ በትምህርት ቤት መሻሻል ፕሮግራም ዳይሬክቶሬት ዳይርክተር ፡ በትምህርት ቤት ምገባ አማካሪና ባለሙያዎች የተዘጋጀና ጠቅለል ያለ ባህሪ ያለው ሲሆን፡ ክልሎች በየራሳቸው ተጨባጭ ሁኔታ እንዲስማማ በማድረግ ማንዋሉን አሻሽለው ማዘጋጀት ይችላሉ።።

ባለፈው አመት በሀገራችን በኢሊኖ ክስተት ምክንያት በተለያዩ አካባቢዎች ተከስቶ የነበረው የበልግና የክረምት ዝናብ ስርጭት መዛባትን ተከትሎ የፌደራልና የክልል መንግስታት እንዲሁም የልማት አጋሮች ባደረጉት ከፍተኛ ርብርብ ድርቁ በትምህርት ሴክተሩ ላይ ሊያስከትል የሚችለውን መጠነ ሰፊ ጉዳት በተሳካ ሁኔታ መቆጣጠር ተችሏል፡፡ በተለይም በሀገራችን ለመጀመሪያ ጊዜ በመንግስት ሙሉ ባለቤትነት የተከናወነው የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም የፌደራል መንግስት በመደበው 569,477,740 ብር በድርቁ በተጎዱ ክልሎች ለሚገኙ 2,707,913 ሚሊዮን ለሚሆኑ የቅድመ መደበኛና የመጀመሪያ ደረጃ ትምህርት ቤት ተማሪዎችን ተጠቃሚ ማድረግ በመቻሉ የተማሪዎችን ተሳትፎ ፣ የትምህርት ክትትል፣የመማር ውጤት በማሻሻል ፣ እንዲሁም ተማሪዎች በትምህርት ቤት ያላቸውን ቆይታ በማሻሻል የትምህርት ውጤታማነትን በመጨመር፣ አቋራጭ ተማሪዎችን በመቀነስ እና በመሳሰሉት ጉዳዮች የምገባ ፕሮግራሙ የነበረው አስተዋጽኦ ከፍተኛ እንደሆነ ማረጋገጥ ተችሏል፡፡ በአጠቃላይ

የመማር ማስተማሩን ሂደት በማሻሻልና የትምህርት ውስጣዊ ብቃትን በማረጋገጥ ረገድ አበረታች ውጤት ተመዝግቧል፡፡ ከዚህም ባሻገር የተማሪዎችን የስነ ምግብና የጤና ሁኔታ በማሻሻል፣ ለሴቶችና ለወጣቶች የስራ እድል በመፍጠር፣ በአካባቢው ለሚገኙ አነስተኛና ጥቃቅን ተቋማት እንዲሁም አምራች ገበሬዎች እና የህብረት ስራ ማህበራት የገበያ እድል በመፍጠርና የአካባቢውን ህብረተሰብ የኢኮኖሚ እንቅስቃሴ በማነቃቃት የምገባ ፕሮግራሙ ከፍተኛ አስተዋጽኦ አድርጓል፡፡ ከዚህ በተጨማሪም የምገባ ፕሮግራሙ በተለያየ ስራ እድል ለተሰማሩ የህብረተሰብ ክፍሎች ኢኮኖሚያዊ ጠቀሜታ ያስገኘበት ሁኔታ ተፈጥሯል፡፡

በሀገር አቀፍ ደረጃ በ ነሀሴ 2008 ዓ.ም የተካሄደው የትኩረት ወረዳዎች ልየታ መሰረት (Hot spot area classification) የምግብ ዋስትና ችግር ባለባቸዉ 6 ክልሎች ፡ 202 ወረዳዎች በትኩረት አንድ ተለይተው ድጋፍ እንደሚያስፈልጋቸው የአደጋ ስጋትና ስራ አመራር ኮሚሽን ይፋ ማድረጉ ይታወሳል።፡፡ በተጨማሪም በዚሁ ወር ይፋ በተደረገው የ HRD መረጃ መሰረት በትምህርት ሴክተሩ አራት ሚሊዮን ለሚሆኑ ተማሪዎች የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ፣ የትምህርት ቁሳቁስ ድጋፍ እና ተመሳሳይ ሌሎች ድጋፎች እንደሚያስፈልጉ ተጠይቋል፡፡

በመሆኑም በ2009 ዓ.ም የመማር ማስተማሩን ሂደት ጤናማ በሆነ መልኩ ለማስቀጠል እንዲቻል ይህን የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስቀጠል ተገቢ ከመሆኑም በላይ ባለፈው አመት በትኩረት አንድ (Hot spot) በተለዩ ትምህርት ቤቶች በትምህርት ሚኒስቴር በተካሄደው የምገባ ፕሮግራሙ የፋይዳ ጥናት የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ለመማር ማስተማሩ ሂደት አይነተኛ እና ቁልፍ ሚና እንደነበረው ያመለከተ በመሆኑ ይህ ፕሮግራም በያዝነዉ የትምህርት ዘመን የማይቀጥል ከሆነ የተማሪዎች የትምህርት ተሳትፎ መቀነስ፣ የመጠነ ማቋረጥ መጨመር፣የህጻናት ፍልሰትና የጉልበት ብዝባዛ መጨመር ፣ ጾታዊ ጥቃት መባባስ ፣የምግብ እጥረትና የጤና እክል ችግሮች መባባስን የሚያስከትል ስለሆነ በዚህ ምክንያት በየደረጃው የሚጠበቀውን የተማሪዎች ተሳትፎመጠን ለማሳደግና የትምህርት ጥራቱን ለማስጠበቅ የሚደረገውን ርብርብ የሚያደናቅፍ እንደሚሆን ይገመታል። በመሆኑም ለምገባ ፕሮግራሙ የሚያስፈልገውን በጀት በመመደብ ፕሮግራሙን ማስተግበር ትኩረት የሚያሻው ጉዳይ ነው።

## 1.1 የፕሮግራሙ አስፈላጊነት

የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም በብዙ የአለማችን ሀገራት ዘርፈ ብዙ ጠቀሜታ እንዳለዉ በርካታ ጥናቶች አረጋግጠዋል። በመሆኑም በሀገራችን በ2008 ዓ.ም ትምህርት ዘመን በችግሩ ተጋላጭ በሆኑ የቅድመ መደበኛና የመጀመሪያ ደረጃ ትምህርት ቤቶች ተግባራዊ በተደረገው የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም የፋይዳ ጥናት መሰረት መጠነ ማቋረጥን በማስቀረት፣መጠነ መድገምን በመቀነስ ፣የተማሪዎችን የመማር ውጤት በማሻሻል በአጠቃላይ ለትምህርት ጥራት መሻሻል ከፍተኛ አስተዋጽኦ ማድረጉ

ተረጋግጧል፡፡ ከዚህ በተጨማሪም የተማሪዎችን የምግብና የጤና ሁኔታ በማሻሻል ጉልህ አስተዋጽኦ አድርጓል፡፡ የፕሮግራሙ ትግበራ ድርቁ በትምህርት ዘርፉ የሚፈጥረውን አሉታዊ ተጽእኖ በመገምገም ሀገራችን እየተገበረች ላለው የሁለተኛው የእድገትና ትራንስፎርሜሽን ዕቅድ በተለይም ደግሞ በአምስተኛው የትምህርት ሴክተር ልማት ፕሮግራም ለተቀመጡ ግቦች መሳካት ጉልህ ሚና የሚጫዎት በመሆኑ እና በ2008 ዓ.ም የተከሰተው ድርቅ በህብረተሰቡ ላይ የፈጠረው ተጽእኖ ወደ 2009 ዓ.ም ተሸጋሪ እንደሚሆን ታሳቢ በማድረግ ወላጆች ለልጆቻቸው የትምህርት መሳሪያዎችን በማቅረብና በመመገብ ወደ ትምህርት ቤት የመላክ እድላቸው ዝቅተኛ በመሆኑ ፕሮግራሙን በዚህ በያዝነው የትምህርት ዘመንም ተግባራዊ ማድረጉ እጅግ በጣም አስፈላጊ ሆኖ ተገኝቷል ፡፡ በመሆኑም የዚህ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ዋና ትኩረት ባለፈው ዓመት የድርቅ ችግሩ በከፍተኛ ደረጃ በተባባሰባቸው አካባቢዎች ለሚገኙ ተማሪዎቸ የምግባ ፕሮግራሙን ተግባራዊ በማደረግ ተማሪዎች ተረጋግተው ትምህርታቸውን እንዲቀጥሉ ማሰቻል ነው። ይህንን አላማ ለማሳካት በትምህርት ሚኒስቴር ትምህርት ቤት መሻሻል ፕሮግራም ዳይሬክቶሬት የዚህን የማስተግበሪያ መመሪያ አስፈላጊነት በማመን ሰነዱን አዘጋጅቷል።ይህ የማስተግበሪያ መመሪያ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራምን በማስተግበርና በመተግበር ለተሰማሩ ከትምህርት ሚኒስቴር እስከ ትምህርት ቤቶች ለሚገኙ የትምህርት አመራሮችና ባለመያዎች ፡ ች የሚጠበቅባቸውን ተግባርና ሀላፊነት አውቀው ፕሮግራሙን በብቃትና በውጤታማነት መምራትና ማስተባበርያግዛል።በተጨማሪም መመሪያው በክልሎች መካከል የአሰራር አቅጣጫ እና ግልፀኝነት ለመፍጠርና በስራ ላይ ለሚያጋጥሙ ችግሮች መፍትሄ ለመስጠት እንዲያስችላቸው እንዲሁም ከምግብ እቅድ አዘገጃጀት ጀምሮ እስከ ምገባው ድረስ የተሰሩ ስራዎችን በአግባቡ አደራጅቶ ለመያዝ፣ ለመከታተል ፣ ለመገምገምና በወቅቱ ሪፖርት ለማድረግ እንዲያግዝ ታስቦ የተዘጋጀ ነው፡፡

## 1.2 የአስቸካይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ጠቅላላ ዓላማ

የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራሙ ዋና ዓላማ በ2007 ዓ.ም በኢሊኖ ተጽእኖ በተከሰተው ድርቅ የምርት መቀነስ ችግር በተከሰተባቸው በስስምንት ክልሎች ዉስጥ ለሚገኙ ችግሩ በከፍተኛ ደረጃ በተባባሰባቸው 202 ወረዳዎች ለሚገኙ 2.886,040 ሚሊዮን በላይ ተማሪዎች በ2009 ዓ.ም ትምህርት ዘመን የአስቸኳይ ጊዜ ትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ተግባራዊ በማድረግ በመማር ማስተማሩ ሂደት ላይ ሊያደርስ የሚችለውን አሉታዊ ተጽእኖ በመቀነስ የትምህርት ጥራትንና ተሳትፎን እንዲሻሻል ማስቻል ነው ፡፡

### 1.2.1 ዝርዝር አላማዎች

- የቅድመ መደበኛና የመጀመሪያ ደረጃ ተማሪዎችን ተሳትፎ መጨመር እና የተማሪ አቴንዳንስን የተረጋጋ በማድረግ ድርቁ የሚያስከትለውን የተማሪዎች ማሰለስና ማቋረጥ ማስቀረት፣

- የተማሪዎችን የጤናና የስነ ምግብ ሁኔታ በማሻሻል የዳበረ አዕምሮ ኖሯቸው የመማር ብቃታቸውን ማሳደግ፣ እንዲሁም የቤተሰቦቻቸዉን የምግብ ዋስትና ማሻሻል።

- በምገባ ፕሮግራሙ በታቀፉ ትምህርት ቤቶች የተረጋጋ የመማር ማስተማር ሂደትን በመፍጠርና ወላጆች ልጆቻቸውን ወደ ትምህርት ቤት እንዲልኩ ሁኔታዎችን በማማቻቸት ትምህርት ቤቶችን ሳቢና ምቹ የትምህርት መስጫ ማዕከል ለማድረግ።

- የተማሪዎችን ፍልሰት፣የጉልበት ብዝበዛ ፣ ጾታዊ ጥቃትን በመቀነስ የህፃናቱን አካላዊ እና ስነ ልቦናዊ ደህንነት ማስጠበቅ፤

- በአካባቢዉ ለሚገኙ አነስተኛ አርሶ አደሮች በምገባዉ ፕሮግራሙ በሚፈጠር የገበያ ትስስር ምርትና ምርታማነት እንዲጨምሩ አስተዋጾኦ ማድረግ የሚሉት ናቸው፡፡

## 1.3 የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ጠቀሜታዎች

በ2009 ዓም የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም በአገሪቱ በተለዩት 202 ወረዳዉች ለሚገኙ 2,88,6040 ሚሊዮን ተማሪዎች ምግብን ከአካባቢዉ በህብረት ስራ ማህበራትና ዩኔየኖች ከተደራጁ አርሶ አደሮችና ምርት ካለባቸዉ አካባቢዎች በተመጣጣኝ ዋጋ በክልል ትምህርት ቢሮ እና በዞን ት/መምሪያ ደረጃ በመግዛት የምግብ እጥረትና ዝቅተኛ የትምህርት ተሳትፎ ባለባቸው ወረዳዎችና ትምህርት ቤቶች ለሚገኙ ተማሪዎች ምግብ በጊዜ በማቅረብ ተጠቃሚ ማድረግ ነው፡፡ በተጨማሪም ፕሮግራሙ በጤናዉ፣በግብርናውና በትምህርት ሴክተሩ መካከል ያለውን ትስስር ለማጠናከር ምቹ ሁኔታን የሚፈጥር ነው፡፡ በመሆኑም ፕሮግራሙ የሚከተሉት ጠቀሜታዎች ይኖሩታል ተብሎ ይታመናል።

- ተማሪዎች ትምህርታቸውን አዘውትረው እንዲከታተሉ እና ተሳትፎአቸውም እንዲጨምር ማድረግ፣

- ተማሪዎች በአካባቢያቸው የተለመዱ፣ ለጤና ተስማሚ እና አካል ገንቢ የሆኑ ምግቦችን እንዲመገቡ ማድረግ፣

- አነስተኛ ገበሬዎችን የማምረት አቅም ማሳደግ፣ የገበያ ዕድል መፍጠር፣

- ህብረተሰቡ በትምህርት ቤት ጉዳዮች ወይም ክንውኖች ውስጥ በበቂ ሁኔታ እንዲሳተፍ ማስቻል ናቸው።

- ለገጠር ድህ ሴቶችና ወጣቶች የስራ እድል መፍጠር

በአጠቃላይ በጥሩ የአመጋገብ ሥርዓት ተማሪዎች ጤናማ እንዲሆኑ፤ ትምህርታቸውን ሳያቋርጡ እንዲከታተሉና በርትተው እንዲማሩ በማስቻል ፕሮግራሙ ትልቅ አስተዋጽኦ

እንዳለው ይታመናል። ከዚህም በተጨማሪ ወደፊት ት በብሔራዊ ደረጃ መደበኛ የትምህርት ቤት ፕሮግራምን በቋሚነት ለማስተግበር ትልቅ ተሞክሮና ል መሰረት በመሆን ያገለግላል።

## 1.4 የምገባ ፕሮግራሙ መርሆዎች

ይህ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም በሚከተሉት መርሆዎች ላይ የተመሰረተ ይሆናል።

- የተማሪዎች ደህንነትና ጤንነት በጠበቀ መሻሻል፡- የምገባ ፕሮግራሙ በዋናነት በተማሪዎች ጤንነት፣ ንጽህና ጥበቃና የስርዓተ ምግብ መሻሻል ላይ ያተኮረ ሆኖ ይተገበራል።
- አሳታፊነት፡- በምገባ ፕሮግራሙ ትግበራ መንግስት፣ በጎ አድራጊ ደርጅቶችና የልማት አጋሮች፣ የግል ባለሀብቶች፣ ህብረተሰቡ፣ ወመህ/ወተመህ፣ የትምህርት ቤት አመራሮች፣ መምህራንና ተማሪዎች ባበለቤትነት ተሳትፎ ያደርጋሉ።
- ያልተማከለ አሰራር(decentralization) ፡- የምገባ ፕሮግራሙ በዋናነት ለትግበራ አመቺ፣ ቀላልና ያልተማከለ አሰራርን የተከተለ ሆኖ ዘላቂነትንና አዋጭነትን በሚያረጋግጥ ሁኔታ የሚተገበር ይሆናል።

ለምገባ ፕሮግራሙ የሚያስፈልገው የምግብ እህል አቅርቦት በዋናነት በአካባቢው ከሚመረት የሰብል ምርት ሆኖ አዘገጃጀቱም የህብረተሰቡን ተሳትፎ ያረጋገጠ ይሆናል። ይህም ለአካባቢው የግብርና ምርት አዲስ ገበያን በመፍጠር የገበያ ትስስርንም ያጠናክራል።

## 1.5 የተጠቃሚዎች መረጣ (Targeting)

የምገባዉ ፕሮግራም ተጠቃሚዎች እንደ አጠቃላይ የሚመረጡት የምግብ ዋስትና ችግር ያለባቸዉ፡ ዝቅተኛ የትምህርት ተሳትፎና ከፍተኛ መጠነ ማቋረጥ ባለባቸው ወረዳዎችና ትምህርት ቤቶች የሚፈጸም ሲሆን፡ በዚህ አመት በምገባዉ ፕሮግራም ተጠቃሚ የሚሆኑት በነሀሴ 2009 ዓም HRD ላይ በቅድሚያ ትከረት ተሰጥቶዋቸዉ ከተለዩት ( Hot spot classification 1) በሰባት ክልሎችና አንድ ከተማ አስተዳደር ለሚገኙ 202 ወረዳዎች ብቻ ናቸዉ። በመሆኑም ክልሎች በትምህርት ዘመኑ በትኩረት አንድ ተለይተው ድጋፍ እንደሚያስፈልጋቸው የአደጋ ስጋትና ስራ አመራር ኮሚሽን ለተመረጡት ወረዳዎች ብቻ የተመደበዉ በጀት በማስተላለፍ የምገባዉ ፕሮግራሙን በጊዜዉ ለመጀመር ቅድመ ሁኔታዎችን ሁሉ በማመቻቸት ማስፈጸም አለባቸዉ። በትኩረት አንድ ተለይተው የተመረጡትም ወረዳዎች በየቀበሌያቸዉ ያሉትን ትምህርት ቤቶች ከተመደበላቸዉ በጀት አንጻር በመገምገን የመምረጥ ሀላፊነት ሲኖርባቸዉ ፡ በተመረጡት ትምህርት ቤት ዉስጥ ያሉትን ሁሉንም ተማሪዎች በምገባ ፕሮግራሙ ተጠቃሚ እንዲሆኑ ለማስቻል መቶ በ መቶ ማሳተፍ አለባቸዉ።

## 1.6 ለተማሪዎች የሚሰጡ የምግብ መጠን፡ ይዘትና አፈጻጸማቸዉን በሚመለከት

- በት/ቤት ምገባ ፕሮግራም የሚቀርቡ ምግቦች የምግብ እጥረት ባለባቸው አካባቢዎች የሚኖሩ ተማሪዎች በት/ቤት እንቅስቃሴ እንዲሳተፉ ኃይል የሚሰጡ፤ ለዕድገታቸውም የሚጠቅም የፕሮቲን ይዘት ያላቸው፤ እንዲሁም ተማሪዎች ዕለት ተዕለት በሚመገቡት ምግብ ውስጥ የጎደሉ ቫይታሞኖችንና ማዕድናትን የያዙ ምግቦች መሆን ይኖርባቸዋል፡፡ በዚህም መሠረት ተማሪዎቹ ከግንፎ፣ ከቂጣ፡ ከቅንጬ፣ ከንፍሮ፣ ዘይትና ጨው በቀን ውስጥ ተገቢ ድርሻቸውን ከተመገቡ በቂ ኃይል እንደሚያገኙ ይጠበቃል፡፡ በተጨማሪም፤ለተማሪዎች የሚቀርቡ ምግቦችም ቅንጬ ከተከካ ስንዴ፣ ገንፎ ከበቆሎና በሎቄ ድብልቅ፣ ንፍሮ ከጥሬ በቆሎ፣ ባቄላ፣ ቦሎቄና ሌሎች የብዕር ገንቢ ምግቦች የሚዘጋጁና በትምህርት ቀናት በወጣላቸው ፕሮግራም መሰረት ለተማሪዎች የሚሰጡ ናቸው፡፡ በተጨማሪም ለተማሪዎች የሚቀርቡ የምግብ ዓይነቶች በሙሉ የአካባቢዉን የአመጋገብ ባህል የጠበቁ የተመጣጠነ እና በንጽህና የተዘጋጁ መሆን አለባቸው፡፡

- የሚቀርቡት የምግብ አይነቶች የተመጣጠነ ንጥረ ነገሮችን /nutrients/ የያዙ ሆነው የሰብል ምርቶችን፣ በፕሮቲን የበለፀጉ ጥራጥሬዎችን፣ ዘይትና በአዮዲን የበለፀገ ጨው ያካተቱ ይሆናሉ። እነዚህን ውህዶች በመጠበቅ አንድ ተማሪ በቀን የአንድ ጊዜ የምገባ አገልግሎት የሚያገኝ ሲሆን፣ ለአንድ ተማሪ የሚቀርበው ምግብ ቢያንስ 600 kilo Calorie ይሆናል። የምገባ መርሀ ግብርን በሚመለከት ምገባው የሚከናወነው ትምህርት በሚሰጥባቸው ቀናት ብቻ በትምህርት ቤት ውስጥ ሆኖ በጠዋቱ ፈረቃ በእረፍት ሰዓት ቢሆን ይመረጣል። ትምህርቱ የሚሰጠዉ ከሰዓት ባለው ፈረቃ ከሆነ እንደአመችነቱ በእረፍት ሰአት ሲሆን እንደአስፈላጊነቱ ቢቻል ትምህርት ከመጀመራቸዉ በፊት መመገብ ይኖርባቸዋል። ።

- የምግብ አዘገጃጀቱን በተመለከተ በገንፎ፣ በአጥሚት፣ በቂጣ፣ በበሶ፣ በንፍሮ ወይም በሌላ የየአካባቢውን የምግብ አዘገጃጀት ሥርዓትን ባማከለ መልኩ በትምህርት ቤት ውስጥ ተዘጋጅቶ ለተማሪዎች የሚሰጥ ይሆናል። በዚህ መሠረት ለአንድ ተማሪ በቀን ከ150 ግራም የሚሆን የሰብል እህልና የጥራጥሬ (ሀይል ሰጭና ገንቢ ምግብ) ድብልቅ ፣ 3 ግራም ጨው፣ 6ግራም ዘይት ተዋህዶ የሚሰጥ ቢሆን ይመረጣል።

## 1.7 የምግብ መጠቀሚያ ቁሳቁሶች [NFIs] ግዥና ለአቅም ግንባታ ሥራ የሚስፈልግ በጀት፡

የተጠቃሚ ተማሪዎች ቁጥር ከት/ቤት ት/ቤት ስለሚለያይ የመጠቀሚያ መሳሪያዎችም እንደ ቁጥራቸው ብዛት ይለያያል። ስለሆነም ለየትምህርት ቤቶቹ የሚያስፈልገውን የዕቃ ብዛትና አጠቃላይ ዋጋቸውን ማስቀመጥ አይቻልም። ይሁን እንጂ ከአሁን ቀደም የምገባ ፕሮግራም ሲካሄድባቸው የነበሩ ት/ቤቶች የመጠቀሚያ መሣሪያዎቹ ይኖራቸዋል ከሚል እሳቤ በመነሳት የተቀሩትን ቁሳቁሶች መግዛት የክልሎች ሀላፊነት ነዉ። ለምገባ ፕሮግራሙ አገልግሎት ላይ የሚውሉ ምግብ ነክ ያልሆኑ ቁሳቁሶች የሚከተሉት ናቸው።

- ዝርግ ሣህን በነፍስ ወከፍ [በተማሪ ብዛት]
- ማንኪያ በነፍስ ወከፍ
- ኩባያ በነፍስ ወከፍ
- ብረት ድስት (90ሊትር) - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች ሁለት ብረት ድስት
- የውሃ ባልዲ - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች አራት ባልዲ
- ማቡኪያ (Basin) - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች አራት ማቡኪያ
- ጆግ - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች አራት ጆግ
- መጨለፊያ (Ladles) - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች አራት መጨለፊያ
- የውሃ መያዣ በርሜል ( ፕለስቲክ ባረል) - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች ሁለት የውሃ መያዣ በርሜል
- ሽርጥና የፀጉር መሸፈኛ - እስከ 500 ተማሪ ላላቸው ት/ቤቶች በቁጥር አሥር
- ዘመናዊ ምድጃ - በትምህርት ቤት ሁለት አቅም እንደፈቀደ የአካባቢ ብክለትን ለመከላከል እንደየስፈላጊነቱ የሚሟላ ይሆናል።]

## 1.8 በምገባ ፕሮግራሙ ሊያጋጥሙ የሚችሉ ችግሮችና የመፍትሄ አቅጣጫዎች

የምገባ ፕሮግራሙን በተመረጡና ድርቅ ባስከተለው ችግር በከፍተኛ ሁኔታ በተጠቁ ትምህርት ቤቶች ለማስተግባር ከአመለካከት፣ ከክህሎትና ከግብዓት አንፃር የሚከተሉት ችግሮች ሊያጋጥሙ ይችላሉ ተብሉ ይታሰባል።

### 1.10.1 ሊያጋጥሙ የሚችሉ ችግሮች

**ከአመለካከት አንፃር**

- የተመደበውን በጀት መሸራረፍና ለሌላ ተግባር ማዋል /ተማሪን ተጠቃሚ አለማድረግ/
- ለሁሉም ት/ቤቶች ለማድረስ በሚል እሳቤ የምገባ ስታንዳርዱን ማጓደል
- በየደረጃው የኪራይ ሰብሰቢነት አመለካከት መኖር
- ተማሪዎች የምገባ ፕሮግራም ወደአለበት ት/ቤት መፍለስ
- በተማሪና በህብረተሰቡ ዘንድ የጥገኝነት ስሜት መፈጠር
- ድጋፍ የሚደረግላቸውን ት/ቤቶች ከመምረጥ ጀምሮ ፍትሃዊ አለመሆን
- የወረዳ ትምህርት ጽ/ቤቶችና ት/ቤቶች ሆን ብለው ተጨማሪ ድርሻ ለማግኘት ሲሉ መረጃን ማዛባትና ተገቢውን ድጋፍ ያለማድረግ
- ህብረተሰቡ የምገባ ፕሮግራሙን በባለቤትነት ለመደገፍ ተነሳሽነት ማጣት
- የጠባቂነት አመለካከተ መኖር የሚሉት ናቸው።

## ከክህሎት አንፃር

- በምገባ ፕሮግራሙ ላይ የልምድ ማነስ /ለሥራው አዲስ መሆን/
- የምገባ ስታንዳርዶችን አለመጠበቅ
- የምግብ ንጽህና መጓደል
- የምገባ ፕሮግራሙን ከትምህርት ካሌንደር ጋር አስተሳስሮ ለማስኬድ አለመቻል ከክህሎት ጋር ተያይዘው ሊያጋጥሙ የሚችሉ ችግሮች ናቸው።

## ከግብዓት አንፃር

- የውሃ አቅርቦት ችግር
- የመጠቀሚያ ዕቃ ችግር
- የምግብ ማብሰያና የመመገቢያ ቦታ ችግር
- የማገዶ (ሃይል) አቅርቦት ችግር
- የምግብ ቁሳቁስ ማከማቻ (store) አለመኖር
- የምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ መመሪንና ሰነዶችን ባግባቡ ሳይከተሉ ፕሮግራሙን መፈጸምና ለምገባ ፕሮግራሙ ማስተግበሪያ የሚሆኑ ሰነዶች በትምህርት ቤቶችና በሁሉም ባለሙያወች ተሟልተው ያለመገኘት

- የሰለጠነ የሰው ኃይል እጥረት (በተለይም የአብሳዮች፣ የምገባ ፕሮግራሙን የሚያስተባብሩና የሚከታሉ አካላት ችግር) ሊኖር ይችላል ተብሎ ይታሰባል።

### 1.10.2 የመፍትሄ አቅጣጫዎች

ሊፈጠሩ ይችላሉ ተብለው የሚታሰቡ ስጋቶችን ለመቀነስ የተለያዩ የማስተካከያ /የመፍትሄ/ አቅጣጫዎችን አስቀምጠ አንደየአካባቢው ነባራዊ ሁኔታ ተግባራዊ ማድረግ ተገቢ በመሆኑ የሚከተሉት የመፍትሄ አቅጣጫዎች ለመነሻነት ተዘርዝረዋል።

- በየደረጃው ለሚገኙ የትምህርት አመራሮችና ባለሙያዎች መምህራን፣ ተማሪዎች፣ በምግብ ማብሰል ሥራ ላይ ለሚሳተፉ ሠራተኞች፣ በየደረጃው ለሚገኙ የምገባ ኮሚቴ አባላት፣ ለወላጆች እና ከምገባ ፕሮግራሙ ጋር ትስስር ላላቸው ሌሎች ባለድርሻ አካላት ተከታታይ የግንዛቤ ማስጨበጫና ተገቢነት ያለው የአቅም ግንባታ ሥልጠናዎች አዘጋጅቶ መስጠት ያስፈልጋል። እንዲሁም የማስፈጸሚያ ሰነዶችን በሁለም ትምህርት ቤቶች ማሰራጨት።

- የምገባ ፕሮግራሙን ውጤታማ ለማድረግ በየደረጃው ባለው የትምህርት መዋቅር የተፈጠሩ የልማት ሠራዊት አደረጃጀቶች ድርሻቸውን እንዲወጡ ማድረግ፣ በተጨማሪም በትምህርት ዘርፍ ያሉ የሕዝብ ክንፍ አካላት በፕሮግራሙ ትግበራ ላይ ሙሉ ተሳትፎ እንዲኖራቸው ማድረግ፣

- በግብዓት አቅርቦት ላይ ማህበረሰቡን በማሳተፍ የማብሰያ፣ የመመገቢያና የማከማቻ ቦታዎችን፣ እንዲሁም የኃይል /የማገዶ/ እና የውሃ አቅርቦቶችን እንዲያሟላ ማድረግ፣

- በምገባ ፕሮግራሙ ቁልፍ ድርሻ ያላቸው ሴክተር መ/ቤቶችን በማስተባበር የሚሰጠው የምገባ አገልግሎት ስታንዳርዱን ያጠበቀና ንጽህናው የተሟላ እንዲሆን ማድረግ፣

- የመልካም አስተዳደር ማስፈኛና የኪራይ ሰብሳቢነት ማክሰሚያ ፓኬጆችን ከምገባ ፕሮግራም አተገባበር ጋር አስተሳስሮ ተፈፃሚ ማድረግ፣

የአካባቢውን ህብረተሰብና ሌሎች ባለድርሻ አካላትን ያሳተፈ ጠንካራ የክትትል፣ የቁጥጥርና የግምገማ ሥርዓት በመዘርጋት በጥብቅ ዲሲፕሊን መምራት።

# ክፍል ሁለት ፤

## 2. የበጀት ድልድል እና ምግብ ግዥ ስርአት

ለዚህ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም የሚያስፈልገው በጀት ተሰልቶ ለክልሎች በመደልደል የሚላክ ሲሆን የግዥ ስርአቱም በክልሎችና በዞን ደረጃ

የሚከናወን ይሆናል። የምገባ ፕሮግራሙ ሙሉ በሙሉ ሀገር በቀል /Home Grown/ በሆነ አቀራረብ የሚከናወን ሆኖ ሥራው በአካባቢው ያለውን የገበያ ትስስር በሚያጠናክር መልኩ ተግባራዊ ይሆናል። በመሆኑም በአካባቢው የሚገኙ የገበሬዎች የህብረት ሥራ ዩኒየኖች በምገባ እህል አቅርቦቱ ዋና ተሳታፊ እንዲሆኑ ይደረጋል። ይህንን ሥራ ለማሳለጥ የህብረት ሥራ ማህበራት ማስፋፊያ ኤጀንሲ፣ የእርሻና ተፈጥሮ ሀብት ቢሮ፣ የገንዘብና ኢኮኖሚ ትብብር ቢሮ፣ የግዥ አገልግሎት ኤጀንሲ ቁልፍ ሚና ይኖራቸዋል። በተጨማሪም በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር የጤና፣ የውሃ፣ መስኖና ኢነርጂ እና የአደጋ ስጋት ስራ አመራር ማስተባበሪያ ቢሮዎች እንዲሁም የሴቶችና ህጻናት ቢሮዎች ትልቅ ድርሻ ይኖራቸዋል። ሌሎች ባለድርሻ አካላትም በሁሉም ደረጃ ይሳተፋሉ።

## 2.1 የበጀት ድልድል

ለክልሎች የሚደረግ የበጀት ድልደል በተማሪዎች ቁጥር መሰረት ተሰልቶ ችግሩ ጎልቶ በሚታይባቸዉ አካባቢዎች ተለይቶ ይደለደላል። ለዚህም በተመረጠት 202 ወረዳዎች የየወረዳዎቹ የትምህርት ጽ/ቤቶች ባለድርሻ አካላትን በማሳተፍ ትምርት ቤቶችን በመለየት የተማሪዎችን ቁጥር ለዞንና ለክልል ትምህርት ቢሮዎች ያሳዉቃሉ። የክልል ትምህርት ቢሮዎችም ለፊደራል ትምህርት ሚኒስቴር ያሳዉቃሉ። የፊደራል ትምህርት ሚኒስቴርም በጀት በማስፈቀድ በ2009 የተገኘውን በጀት በተለዩት 202 ወረዳዎች ውስጥ በተመዘገቡ ተማሪዎች ቁጥር መሰረት በጀቱን ለክልል ትምህርት ቢሮዎች በወቅቱ ያስተላልፋል። የክልል ትምህርት ቢሮዎችም በተላከላቸው በጀት መሰረት የራሳቸውን ድርሻ በመጨመር ለዞኖችና ለወረዳዎች ያስተላልፋሉ።

## 2.2 የምግብ ግዥ ስርአት።

ከመንግስት የተመደበዉ በጀት ለትምህርት ቤቶች የሚያስፈልገው ምግብ ግዥ የሚፈጸመው የመንግስትን ፋይናንስና መመሪያ በማክበር ሲሆን፡ ክልሉ በዞንና በወረዳ ከተደራጁ ከገበሬዎች የህብረት ስራ ዩኒየኖች ጠንካራ እና በገበያ ተወዳዳሪ ከሆኑት ጋራ እንዲሰራ ይበረታታል። ለዚህም ይረዳ ዘንድ የዞን ትምህርትና ፋይናንስና ኢኮኖሚ ትብብር መምሪያዎች ከዩኒየኖች ጋር የተፈረመውን የኘሮጀክት መግባቢያ ሰነድ (MOU) ይፈራረማሉ። የምግብ ግዥና ትራንስፖርት በሴሚስተር አንድ ጊዜ የሚከናወን ሲሆን የምግብ ግዥ ወቅትም የምርት ወቅትን ታሳቢ በማድረግ ቢቻል የትምህርት ከመጀመሩ በፊት መሆን ይመረታል። ።

ይህ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም በሀገር በቀል የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም አቀራረብ ላይ የተመሰረተ በመሆኑ በአቅርቦትና ፍላጎት መካከል ልዩ መተሳሰርን የሚፈጥርና ልዩ ልዩ አካላትን በጋራ የሚያስተሳስር ኘሮግራም በመሆን ለአካባቢዉ አነስተኛ አርሶ አደሮች ተጠቃሚ በማድረግ መፈጸም አለበት፡፡ በዚህም የግብርና ፣ ግብይትና ህብረት ስራ ሴክተሮች፣ የገበሬዎች ህብረት ስራ ዩኒየኖችና

ማህበራት፣ አነስተኛ ገበሬዎች፣ እና ሌሎችም በአቅርቦት በኩል የሚሳተፉ አካላት እንዲሁም የክልል፣የዞንና ወረዳዎች፣ እና ትምህርት ቤቶች በጋራ መስራትና በመተባበር አነስተኛ ገበሬዎች የሚያመርቱትን ምርት ተቀብሎ በአካባቢያቸው የሚገኙ እና ችግር ላለባቸው የትምህርት ቤት ተማሪዎች በተመጣጣኝ ዋጋ ደረጃዉን የጠበቀ ምግብ እንዲያገኙ ማስቻል አለበት።

## 2.3 የምግብ ግዥ አተገባበር ሂደት

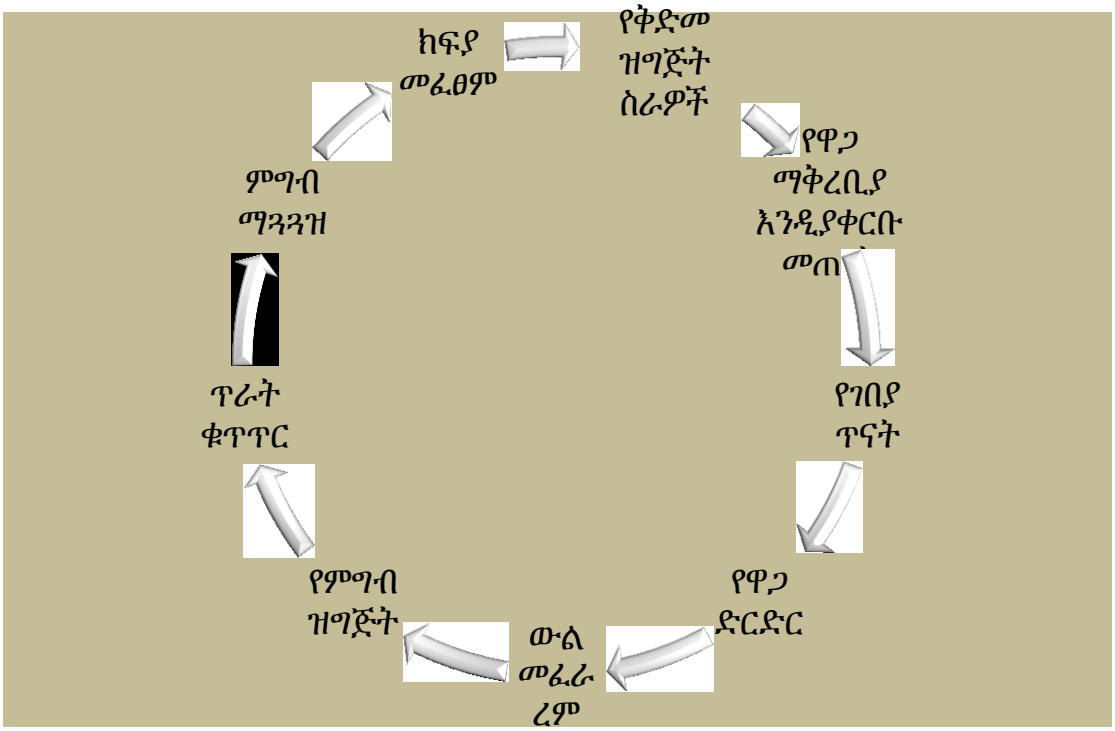
የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ለሴሚስተሩ የሚያስፈልገውን ምግብ የዞኑ ትምህርት መምሪያ በዞኑ ካለ ዩኒየኖች የሚገዛ ሲሆን ምግቡን ለመግዛትና ለማጓጓዝም የተለያዩ ሂደቶች ይታለፋሉ። በዚህም የምግብ ግዥ ሂደት የሚከተለውን ይመስላል።

- በየሴሚስተሩ የሚያስፈልገውን የተማሪዎችን ቁጥር ታሳቢ በማድረግ በየምግብ አይነቱና በየትምህርት ቤቱ ድልድል መስራትና ማጸደቅ፣
- ምግብ ሊያቀርቡ የሚችሉ ዩኒየኖችን ወይም ሌሎች አቅራቢዎችን አቅም መፈተሽና ብቃት ያላቸውን አወዳድሮ መምረጥና የተመረጡ አቅራቢዎች ዋጋ ሞልተው እንዲያቀርቡ ማድረግ፣
- ስራዉን የሚያስተባብር ኮሚቴ የሚመለከታቸው ሴክተር መስሪያ ቤቶችና ባለድርሻ አካላትን አሳታፊ በሆነ መንገድ ማቋቋም ከህብረት ስራ፣ ከፋናንስ፣ ከተመረጡ ት/ት ቤት ወዘተ ማቋቋም፣
- በተመረጡ የህብረት ስራ ዩኒየኖች አካባቢ ያለውን የገበያ ጥናት ማካሄድና በገበያው ጥናት ሪፖርት መሰረት የምግብ ግዥ እና ማጓጓዝ ዋጋን በሚመለከት ድርድር ማካሄድ፣
- የውል ሰነድ ማዘጋጀት፣ መፈራረም፣ ማጸደቅና ለሚመለከታቸው አካላት የስምምነት ውሉን ማሳወቅ፣
- ከህ/ስራ ማህበራት፣ ከግብርና፣ ከጤናና ከሌሎች ሴክተሮች የተዉጣጣ የጥራት ተቆጣጣሪ ኮሚቴ ማቋቋም።
- በተገባው ውል መሰረት የምግብ ዝግጅቱ እየተካሄደ መሆኑን መከታተል፣
- በምገባ ፕሮግራሙ የታቀፉ ወረዳዎችና ትምህርት ቤቶች አስፈላጊውን ዝግጅት እንዲያደርጉ ለሴሚስተሩ የተደለደለውን ምግብ አይነትና መጠን በደብዳቤ ማሳወቅ፣
- በውሉ መሰረት የምግብ አቅርቦት ዝግጅት ስራው ሲጠናቀቅ ወደ ትምህርት ቤቶች ምግብ ማጓጓዝ፣ በማጓጓዝ ወቅት የሚያጋጥሙ ችግሮችንም መፍታት

- በትምህርት ቤቶች ምግብ በወቅቱ ስለመድረሱ መከታተል፤
- በዞን ትምህርት ጽ/ቤት ደረጃ የምግብ ግዥና ትራንስፖርት ዶክመንቶችን መረከብ፣
- የተደለደለውና የተጓጓዘው ምግብ ከወረዳዉ ትምህርት ጽ/ቤትና ና ከትምህርት ቤቶች ጋራ በመናበብ ማጣራትና የክፍያ ሰነድ ማዘጋጀት፣
- ለዩኒኔኖቹ በሰነዱ መሰረት ክፍያ መፈፀም የሚሉት በምግብ ግዥ ሂደት በየደረጃው የሚከናወኑ ተግባራት ናቸው።

## 2.4 የምግብ ማጓጓዝ ሂደት

የተገዛዉን ምግብ በስምምነቱ መሰረት ዩኒየኖቹ ምገባዉ ለሚካሄድባቸው ትምህርት ቤቶች በአግባቡ ሳይበላሽ ማድረስ አለባቸዉ፡፡ ነገር ግን የተመደበዉ ገንዘብ ለምገባ እንዲዉል ስለሆነ ወረዳዉ በተቻለ መጠን ትራንስፖርት መግባት አስቸጋሪ በሆነባቸው ቦታዎች መኪና በመመደብ አልያም ህብረተሰቡ የጋማ ከብት በማቅረብ ወይም የሰዉ ሀይል አስተባብሮ በመላክ ምግቡን በማንሳት በጥንቃቄ ማጓጓዝና ማስረከብ አለባቸዉ። ሂደቱን በሚገባ ለመረዳት የአገር በቀል የምገባ ፕሮግራም የሚከተለዉን የትግበራ ሞዴል ቀጥሎ በተመለከተዉ ዲያግራም መመልከት ይቻላል።።




# ክፍል ሶስት፤

# 3. የምግብ ርክክብ፣ አያያዝና አጠቃቀም

## 3.1. የምግብ ርክክብ ሂደት

1. ለትምህርት ቤቱ ተጓጉዞ የደረሰውን ምግብ የህብረተሰቡ አባላት እና የትምህርት ቤቱ ማህበረሰብ በአንድ ላይ ተባብረው ከመኪና በማውረድ በትምህርት ቤቱ በሚገኘው መጋዘን ወይም ምግብ ማከማቻ ክፍል ማስገባት ይኖርባቸዋል፡፡

2. ባለፈዉ ሴሚስተር ሳይጠቀሙበት የተረፈ ምግብ በመጋዘን ውስጥ የሚገኝ ከሆነ ሳይደባለቅ ተለይቶ መቀመጥ አለበት። የተረፈው እና የምግብ ማከማቻ ክፍሉ ውስጥ የቀረውን ምግብ ከተቀመጠበት (ከተደረደረበት) ቦታ በማንሳት እና ክፍሉንም ባግባቡ ማጽዳት ያስፈልጋል፡፡ አደራደሩን በተመለከተም አዲስ የመጣውን ምግብ ከስር ማድረግ እና የከረመውን ደግሞ ከላይ መደርደር ያስፈልጋል። ይህ ዓይነቱ የምግብ ዕህል አደራደር ቀደም ሲል የገባውን ምግብ ከአዲሱ በፊት በቀላሉ እያነሱ ስራ ላይ ለማዋል ያስችላል፡፡ ይህም ቀድሞ ገቢ የሆነ ቀድሞ ወጪ ይሆናል የሚለውን ዘዴ መከተል ይሆናል ማለት ነው።፡

3. አዲስ የደረሰው የምግብ አይነትና መጠን ገቢ ሲሆን በሞዴል 19 ላይ መመዝገብ ይኖርበታል፡፡ የገባውን የምግብ ዓይነትና መጠን የምግብ ማከማቻ ክፍል ሀላፊው በእቃዎች መቆጣጠሪያ (ኢንቬንተሪ) ቅጽ ላይ በትክክል ማወራረስ አለበት፡፡

4. አዲስ የደረሰውን ምግብ መጠን ከምግቡ ጋር አብሮ በመጣው ዝርዝር (እንቮይስ) ላይ ከሰፈረው መጠን (ብዛት) ጋር እኩል መሆኑን የት/ቤቱ ር/መምህር ከተወከለው የምግብ ማከማቻ ክፍል ሀላፊና ከኮሚቴ አባላት ጋር በመሆን በትክክል ቆጥሮ ካረጋገጠ በኋላ መረከብ ይኖርበታል፡፡ የደረሰው የምግብ መጠን አስቀድሞ ለትምህርት ቤቱ ከተደለደለው ድርሻ ጋር ካልተመጣጠነ ልዩነቱን ማለትም በጉድለት ወይንም በትርፍነት የተገኘውን በእቃ መረከቢያ ደረሰኝ (በኢንቮይሱ) ላይ ተጽፎ በር/መምህሩና ምግቡን ባመጣው ሾፌር መፈረም አለበት፡፡

5. የትምህርት ቤቱን ሞዴል 19 ኦሪጂናሉን እና የማስረከቢያ ቅፁን በትክክል በመሙላት የትምህርት ቤቱ ርዕሰ መምህር ፊርማና የትምህርት ቤቱን ማህተም በማሳረፍ ለአስረካቢው ሹፌር ወይም ምግቡን ላመጣው አካል ማስረከብ ይኖርበታል፡፡ ቀሪው ሞዴል 19 እና ቅፁ ለትምህርት ቤቱ በመረጃነት ወይም በፋይልነት ይቀመጣል፡፡ በትክክል ቆጥሮ ካለመረከብና በዚህም ምክንያት ችግር ቢያጋጥም የተረከበው አካል ተጠያቂ ይሆናል፡፡

6. ከኮሚቴ አባላት መካከል የተመረጠው የምግብ ማከማቻ ክፍል ሀላፊ ምግቡ በስርዓት መደርደሩን መከታተልና በክምችት መቆጣጠሪያ ካርድ ወይም ቢን ካርድ ላይ በገቢ ወጪ በትክክል መመዝገብ አለበት፡፡

7. ለመጫንና ለማውረድ አመቺ እንዲሆኑ ለማድረግ የሚላኩት ምግቦች ብዙውን ጊዜ እያንዳንዳቸው 25 ኪሎ ግራም በሚይዙ ከረጢቶችቢዘጋጁ ይመረጣል። ይህ በማይቻልበት ሁኔታ ባለ 50 ኪሎ ግራም ሊሆን ይችላል። ዘይት የሚለካው በባለ ሶስት ወይም አምስት ሊትር ጀሪካን ሲሆን ጨው ባለ 25 ኪሎ ግራም ወይም ባለ 50 ኪሎ ግራም ነው። እነዚህም የምግብ ስፔስፍኬሽን በጨረታ ወቅት በተቀመጠዉ ዝርዝር መሰረት መሆኑን ማረጋገጥ የዞኑ ትምህርት መምሪያና የወረዳ ጽ/ቤት ሀላፊነት ነዉ።

8. ሁሉም የምግብ እና የጨው ከረጢቶች ሙሉ ሆነው የተሰፉ ሲሆኑ የዘይት ካርቶኖች ሙሉ ሆነው በሚገባ የታሸጉ መሆን ይኖርባቸዋል። ሆኖም አንዳንድ ጊዜ በካርቶን ያልታሸጉ ዘይቶች ሊኖሩም ይችላሉ። በምንም አይነት የጎደሉ ከረጢቶች ወይም የተከፈቱ የዘይት እቃዎች አይላኩም። ከዚህ በተለየ ሁኔታ ታሽጎ ት/ቤት የሚደርስ ምግብ ሲያጋጥም የእሽጉን ሁኔታና የምግቡን መጠን በማስረከቢያ ወይም በመረከቢያ ሰነድ (በኢንቮይስ) ላይ በማስፈር በት/ቤቱ ርዕሰ መምህርና በሾፌሩ መፈረም ይኖርበታል።

9. ለወረዳዉ ወይም ለትምህርት ቤቱ የደረሰው ምግብ ለትምህርት ቤቱ ከተደለደለው መጠን በላይ ወይም በታች ከሆነ ለዞኑና ለወረዳው ት/ጽ/ቤት እንዲሁም ለላከዉ ዩንየን ወዲያዉኑ ማሳወቅ እና ጽ/ቤቱም ጉዳዩን ለክልል ትምህርት ቢሮ ሪፖርት ማድረግና አፋጣኝ እርምጃ መውሰድ ይኖርበታል። ለምሳሌ በአንድ ወረዳ ውስጥ በተማሪዎች ብዛት የሚለያዩ የሁለት ት/ቤቶች ምግብ በስህተት የአንዱ ድርሻ ወደ ሌላ ከሄደ አንደኛው ት/ቤት ከሚገባው በላይ ሲያገኝ ሌላው ት/ቤት ደግሞ ሊያገኝ ከሚገባው በታች ይደርሰዋል ማለት ነው። በዚሁ ሁኔታ የተከሰተው ችግር ለወረዳው ት/ጽ/ቤት በወቅቱ ሪፖርት ተደርጎ በጽ/ቤቱ ክታወቀ አለአግባብ ማለትም በስህተት ወደ ሌላ ት/ቤት በትርፍነት የሄደውን ምግብ ወደ ጉድለት ወደታየበት ት/ቤት በማዛወር ማስተካከል ይቻላል። የወረዳው ትምህርት ጽ/ቤቱ ደግሞ አጠቃላይ ሁኔታዉን በአስቸኳይ ለዞን ትምህርት ጽ/ቤት ማሳወቅ ይኖርበታል።

## 3.2. የምግቦች አደራደርና አቀማመጥ

- የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም የሚካሄድባቸው ትምህርት ቤቶች ች ጊዜያዊ የምግብ ማከማቻ ክፍል ማዘጋጀት የሚኖርባቸው ሲሆን የሚዘጋጀው ክፍል ምግቦቹን በየአይታቸው ስርዓት ባለው ሁኔታ ደርድሮ ለማስቀመጥ የሚያስችል በቂ ስፋት ያለው መሆን ይኖርበታል።

- የምግብ ማከማቻ ክፍሉ ዉስጥ ከስር ከጣውላ፤ከግንድ ወይም ከአጣና ርብራብ የተሠሩ እና ምግቡን ከወለሉ ከ5-10 ሳ.ሜ ወደ ላይ ከፍ አድርገው የሚሸከሙ እና ጠንካራ የሆነ ርብራብ ያላቸው መደርደሪያዎች ከስር መዘጋጀት አለባቸው።

ምግቡም ከወለሉ ከፍ ብሎ በተዘጋጀዉ መደርደሪያ መቀመጡ አየር ከስሩ እንዲዘዋወርና ምግቡን ሊያበላሽ የሚችለውን ርጥበት ለመከላከል ይረዳል፡፡ የምግብ ከረጢቶቹም ሆኑ ካርቶኖቹ በምንም ዓይነት መልኩ በወለል ላይ መቀመጥ የለባቸውም።

- በአንዱ የምግብ ድርድርና በሌላው እንዲሁም በድርድሮችና በግድግዳው መካከል 70 ሴንቲ ሜትር ክፍተት እንዲኖር ያስፈልጋል፡፡ ይህም ክፍተት የተፈለገውን የምግብ አይነት በቀላሉ እያነሱ ለመውሰድ፤አየር እንደልብ እንዲዘዋወርና ማከማቻውን በቀላሉ ለማጽዳት ይረዳል፡፡

- ከረጢቶቹ ወይም ካርቶኖቹ ከመደርደሪያቸው ላይ በቀላሉ ለማዉረድ እንዲቻል እና ከእጅ አምልጠው ሲወድቁም ተተርትረው ምግቦቹ እንዳይበተኑ ከሰው ቁመት በላይ በሆነ ከፍታ ላይ መደርደር የለባቸውም፡፡ ሆኖም የከረጢቱ የመጨረሻ ድርድር ከጣሪያው ላይና ከድምድማቱ አንድ ሜትር ዝቅ ማለት ይኖርበታል፡፡

## 3.3. ምግብ ወጪ ስለማድረግ

### 1. ለየቀኑ ፍጆታ የሚያስፈልግ ምግብ ወጪ አደራረግ

- የት/ቤቱ ርዕሰ መምህር በየሴክሽኑ የስም መቆጣጠሪያ (መጥሪያው) ላይ በዕለቱ የተገኙ ተማሪዎችን ብዛት ለምግብ ማከማቻ ክፍል ኃላፊው ማሳወቅ አለበት፡፡ እንደ አጋጣሚ የዕለቱ የስም ጥሪ ከመካሄዱ በፊት ምግቡን ከምግብ ማከማቻ ክፍሉ ማውጣት አስፈላጊ ሆኖ ከተገኘ ባለፈው ቀን በተካሄደው የስም መቆጣጠሪያ ላይ የተገኙ ተማሪዎችን ብዛት በመጠቀም የምግብ መጠን ልክ ማውጣት ይቻላል፡፡

- በየዕለቱ በትምህርት ገበታቸው ላይ የተገኙትን ተማሪዎች ቁጥር ከየክፍሉ በክፍል ተጠሪ መምህራን አማካኝነት እንዲሰበሰብ ከተደረገ በኋላ ከመጋዘን መውጣት ያለበትን መጠን ለመወሰን መሞከር ጊዜ የሚፈጅ ስለሚሆን የተማሪዎችን አቴንዳንስ ለአንድ ሁለት ሳምንት በጥሞና ካጠናን በኋላ ዝቅተኛውንና አነስተኛውን የተማሪዎች ቁጥር ማወቅ እንችላለን፡፡ በዚህ ላይ በመመስረት በየዕለቱ በትምህርት ገበታቸው ላይ ለሚገኙ ተማሪዎች የሚበቃውን የምግብ መጠን የሚያመለክት ሠንጠረዥ አስቀድመን በማዘጋጀት መጠቀም ይቻላል፡፡ ለምሳሌ 600 ተማሪዎች ያሉትን አንድ ት/ቤት ብንወስድ፤ የተማሪዎችን አቴንዳንስ ሁለት ሳምንት በመከታተል ተማሪዎች ተሟልተው በትምህርት ገበታቸው ሲገኙ የሚኖረው የተማሪዎች ቁጥር 580 ነው እንበል፡፡ ዝቅተኛው ደግሞ 480 ቢሆን የሚከተለው ሰንጠረዥ ማዘጋጀት ይቻላል፡፡

| የተማሪዎች ቁጥር | ገንፎ/ዱቄት | | የምግብ ዘይት | | ጨው | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | በኪ/ግራም | በከረጢት | በኪ/ግራም | በሊትር | በኪ/ግራም | ሲጠጋጋ |
| ከፍተኛ 580 | 87 | 3 ከረጢት ከ12 ኪሎ | 3.48 | $3^{1/2}$ ሊትር | 1.74 | 2 ኪ.ግ |
| 570 | 85.5 = 86 | 3 ከረጢት ከ11 ኪሎ | 3.42 | $3^{1/2}$ ሊትር | 1.71 | 2 ኪ.ግ |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 560 | 84 | 3 ከረጢት ከ9 ኪሎ | 3.36 | 3 ሊትር | 1.68 | 2 ኪ.ግ |
| 550 | 82.5 = 83 | 3 ከረጢት ከ8 ኪሎ | 3.3 | 3 ሊትር | 1.65 | 2 ኪ.ግ |
| 540 | 81 | 3 ከረጢት ከ6 ኪሎ | 3.24 | 3 ሊትር | 1.62 | 2 ኪ.ግ |
| 530 | 79.5 = 80 | 3 ከረጢት ከ5 ኪሎ | 3.18 | 3 ሊትር | 1.59 | 1ኪ.ግ ½ |
| 520 | 78 | 3 ከረጢት ከ3 ኪሎ | 3.12 | 3 ሊትር | 1.56 | 1ኪ.ግ ½ |
| 510 | 76.5 = 77 | 3 ከረጢት ከ2 ኪሎ | 3.06 | 3 ሊትር | 1.53 | 1ኪ.ግ ½ |
| 500 | 75 | 3 ከረጢት | 3.00 | 3 ሊትር | 1.50 | 1ኪ.ግ ½ |
| 490 | 73.5 = 74 | 3 ከረጢት | 2.94 | 3 ሊትር | 1.47 | 1ኪ.ግ ½ |
| ዝቅተኛ 480 | 72 | 3 ከረጢት | 2.888 | 3 ሊትር | 1.44 | 1ኪ.ግ ½ |

- ከላይ በቀረበው ሰንጠረዥ እንደተመለከትነው በአንድ የምገባ ቀን በትምህርት ገበታቸው ላይ ለተገኙ 580 ተማሪዎች የሚያስፈልገው የምግብ መጠን 87 ኪሎ ግራም ዱቄት 3.48 ኪሊ ግራም ዘይትና 1.74 ጨው ነው፡፡ 87 ኪሎ ግራም ዱቄት ማለት 3 ከረጢት (1 ከረጢት 25 ኪ/ግራም ነው) ከ12 ኪ/ግራም ማለት ነው፡፡ ስለሆነም 3 ከረጢት ከመጋዘን ካወጣን በኋላ ከ4ኛው ከረጢት 12 ኪ/ግራም ለክተን እናወጣለን ማለት ነው፡፡ በተመሳሳይ ሁኔታ 3.48 ሊትር ማለት 3 ሊትር ተኩል ዘይት ባዘጋጀነው መስፈሪያ ለክተን እናወጣለን፡፡ ጨው እንዲሁ 2 ኪ/ግራም ያስፈልጋል፡፡

2. **ለየቀኑ ፍጆታ የሚያስፈልገውን ምግብ ወጪ ለማድረግ በአካባቢው የተለመዱ መስፈሪያዎችን ወይም መለኪያዎችን መጠቀም ይገባል፡፡**

   በየቀኑ ወጪ የሚደረጉ ምግቦችን መጠን ለመለካት ስታንዳርዳቸውን የጠበቁ መለኪያዎችን መጠቀም ተገቢ ቢሆንም እነዚህ መለኪያዎች በማይገኙበት ሁኔታ ግን ችግሩን ለማስወገድ የሚከተሉትን ሂደቶች መጠቀም ይቻላል፡፡

   - ምግብ ሊለካበት የሚችል ንፁህ ዕቃ ማዘጋጀት
   - የባዶውን ዕቃ ክብደት በመለካት ክብደቱ ከታወቀ በኋላ ከየምግብ አይነቱ ዕቃው ላይ በመጨመር ክብደቱን መለካትና የዕቃውን ክብደት ቀንሶ አንድ ኪሎ ግራም ሲሞላው ዕቃው ላይ ምልክት ማድረግ እንዲሁም ለጨው ግማሽ ኪሎ ላይ ምልክት ማድረግ
   - ለዘይቱ ደግሞ ያገኙትን ጠርሙስ ወይም የፕላስቲክ ዕቃዎችን በመጠቀም በተመሳሳይ የልኬት መጠን ምልክት ማድረግ።ይህን ዘዴ በመጠቀም ምግቡን ከመጋዘን ወጪ አድርጎ ለአብሳዮች መስጠት ይቻላል።

3. በምግብ ማከማቻ ክፍሉ ገቢ እና ወጪ የሆኑ ምግቦች በሙሉ በክፍሉ ውስጥ በግልጽ በሚታይ ስፍራ መለጠፍ ያለባቸው ሲሆን በገቢና ወጪ መቆጣጠሪያ ካርዶች ላይ መመዝገብ አለባቸው፡፡

## 3.4. በምገባ ቀን ለተማሪዎች የሚያስፈልገውን ምግብ ስሌት

በመግቢያዉ እንደተገለጸዉ ክልሎች የራሳቸው የአመጋገብ ስርአት በማስጠናት የትምህርት ቤት ምገባ ሜኑ አዘጋጅተው ለተማሪዎች እንደየአካባቢዉ አመጋገብ ባህል የተመጣጠነ ምግብ በየእድሜያቸዉ ደረጃ በቀን እንደሚያስፈልጋቸዉ ካሎሪ መጠን ማቅረብ ይጠበቅባቸዋለል። ለምሳሌ ያህል በአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኘሮግራም የሚቀርቡት ጥሩ አመጋገብ አይነቶች እንደሚከተለው ተዘርዝረው ቀርበዋል።።

| ተ.ቁ | የሚዘጋጀው የምግብ አይነት | ለአንድ ተማሪ የሚያስፈልገው የምግብ መጠን እና የእህል አይነቶች | ምርመራ |
|---|---|---|---|
| 1. | ገንፎ | 120 ግራም የበቆሎ ዱቄት እና 30 ግራም በሎቄ | በበሎቄ ምትክ ባቄላ አኩሪ አተር ሽምብራ መጠቀም ይቻላል |
| 2 | ቅንጩ | ግራም 150 የተከካ ስንዴ | |
| 3 | ንፍሮ | 100 ግራም ከበቆሎ፣ 25 ግራም ባቄላና 25 ግራም ቦሎቄ ድብልቅ | |
| 4 | የበቆሎ ቅንጩ እና ንፍሮ | 120 ግራም የተከካ በቆሎ እና 30 ግራም ባቄላ | በባቄላ ምትክ ቦሎቄ ወይም ገንቢ ምግቦችን መጠቀም ይቻላል |
| | <u>ማሳሰቢያ፣</u> በሁሉም የምገባ ቀናት ውስጥ 6 ግራም የአትክልት ዘይት እና 3 ግራም ጨው ተሰልቶ ለምግብ ዝግጅቱ አገልግሎት ላይ እንዲውል ማድረግ ይገባል። | | |

በየት/ቤቱ የምግብ መጠን የሚሰላው ለእያንዳንዱ ተጠቃሚ ተማሪ በተመደበው ወይም የነፍስ ወከፍ ድርሻ በየምግቡ አይነቱ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤቶች ምገባ ኘሮግራም መሰረት አድርጎ እንደሚከተለው ተተንትኖ ቀርቧል፡፡

ከላይ የተመለከቱት የምግብ መጠንና አይነቶች በባለሙያዎች ተጠንቶ ወደፊት ለመደበኛው የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም እንዲያገለግሉ የሚደረግ ሲሆን በዚሁ አግባብ ዝርዝሮቹ ለአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት የምገባ ኘሮግራም ስራ ላይ መዋል ይኖርባቸዋል።

ስለሆነም አንድ ተማሪ ከላይ በተገለጸው መልክ በሚወጣው የየዕለት ኘሮግራም መሰረት የጣፈጠ ምግብ ሊቀርብለት ይገባል፡፡ ለምሳሌ 200 ተማሪዎች በአንድ ት/ቤት ቢገኙ እና

የሚመገቡት ምግብ የስንዴ ቅንጬ ወይም ንፍሮ ከሆነ ለአንድ የምገባ ቀን የሚያስፈልገው የምግብ መጠን የሚከተለውን ይመስላል፡፡

**ሀ. የስንዴ ቅንጬ**

- ቅንጬ 200 ተማሪ X 150 ግራም = 30,000 ግራም ይሆናል፡፡ ይህም ወደ ኪሎ ግራም ሲቀየር 30,000 ÷ 1,000 = 30 ኪሎ ግራም ይሆናል፡፡
- የምግብ ዘይት፡ 200 X 10 ግራም = 2000 ግራም ይሆናል፡፡
- ጨው 200 X 5 ግራም = 100 ግራም ይሆናል፡፡

➢ ስለሆነም ለ200 ተማሪዎች ለአንድ ቀን የሚያስፈልገው የምግብ መጠን 30 ኪሎ ግራም ቅንጬ 2000 ግራም ዘይትና 100 ግራም ጨው ይሆናል ማለት ነው፡፡

**ለ. ከበቆሎ፣ ባቄላና ቦሎቄ የሚዘጋጅ ንፍሮ**

- በቆሎ 200 ተማሪ X 100 ግራም = 20,000 ግራም ይሆናል፡፡ ይህም ወደ ኪሎ ግራም ሲቀየር 20,000 ÷ 1,000 = 20 ኪሎ ግራም፣
- ባቄላ 200 ተማሪ X 25 ግራም = 5000 ግራም ይሆናል፡፡ ይህም ወደ ኪሎ ግራም ሲቀየር 5000÷ 1,000 = 5 ኪሎ ግራም፣ ይሆናል፡፡
- ቦሎቄ 200 ተማሪ X 25 ግራም = 5000 ግራም ይሆናል፡፡ ይህም ወደ ኪሎ ግራም ሲቀየር 5000÷ 1,000 = 5 ኪሎ ግራም፣ ይሆናል፡፡
- የምግብ ዘይት፡ 200 X 10 ግራም = 2000 ግራም ይሆናል፡፡
- ጨው 200 X 5 ግራም = 100 ግራም ይሆናል፡፡

ስለሆነም ለ200 ተማሪዎች ንፍሮ በሚገቡበት ቀን ለአንድ ቀን የሚያስፈልገው የምግብ መጠን

- 20 ኪሎ ግራም በቆሎ፣
- 5 ኪሎ ግራም ባቄላ እና
- 5 ኪሎ ግራም ቦሎቄ እንዲሁም
- 2000 ግራም ዘይትና 1000 ግራም ጨው ነው ማለት ነው፡፡

ከላይ የተመለከተውን አሰራር ተከትሎም ሌሎች የምግብ አይነቶችን በተመሳሳይ ስሌት መተግበር ይቻላል፡፡

በዚህ ስሌት መሰረት ሰፍሮ ለአብሳዮች ማስረከብ የምግብ እጥረትንም ሆነ ብክነትን ለመቀነስ ስለሚያስችል አሰራሩ እጅግ ጠቃሚ ነው። ከላይ በተገለፀው መንገድ ተሰልቶ የተገኘውን መጠን ከመጋዘን በማውጣት ለአብሳዮች ማስረከብ ይገባል።። የመለኪያ

(ሚዛን) መሳሪያ በየትምህርት ቤቱ ስለማይገኝ ትክክለኛውን መጠን ሰፍሮ ስራ ላይ ለማዋል አስቸጋሪ ቢሆንም በየት/ቤቱ ያለ መምህራን እና ሌሎች በአካባቢው የሚገኙ ባለሙያዎችን በመጠቀም የተሻለ መሳሪያዎች ማዘጋጀት እንደሚቻል ይታመናል፡፡

## 3.5. በሴሚስተር መጨረሻ ላይ የሚተርፉ ምግቦች ሁኔታ

- ለት/ቤቱ የሚላኩት ምግቦች ወደ ት/ቤት መድረስ ከሚገባቸው ጊዜ ዘግይተው ወይም ምግቦቹ ከሚያስፈልገው መጠን በላይ በመድረሳቸው ወይም ተማሪዎች በአግባቡ ባለመመገባቸው እና በሌሎችም ምክንያቶች በየሴሚስተሩ መጨረሻ ላይ የሚተርፉ ምግቦች ሊኖሩ ይችላሉ፡፡ በዚህም መሰረት ባለፈዉ አመት የተረፈው ምግብ በአቀማመጥ ችግር እና በመሳሰሉት ምክንያቶች አለመበላሸቱንና ለምግብነት የሚውል መሆኑ ከተረጋገጠ የተረፈው ምግብ በያዝነዉ አመት ተካቶ ጥቅም ላይ መዋል ይኖርበታል። አስቸኳይ ጊዜ የምገባ ፕሮግራሙ በሚቀጥለዉ ሴሚስተር የሚቀጥል ከሆነ የሚተርፉ ምግቦች ለሚቀጥለው ሴሚስተር እንዲውሉ በምግብ ማከማቻ ክፍሉ ውስጥ መቆየት ይችላሉ፡፡ በአንዳንድ ሁኔታዎች ማለትም ከመጠን በላይ በሆነ ሙቀት፣ በተባዮችና በአይጦች ምክንያት፣ ወይም ምግቦቹ በጥቅም ላይ የሚውሉበት የጊዜ ገደብ በመድረሱ ምክንያት ምግቦቹን ማቆየት የማይቻል ሆኖ ከተገኘ የት/ቤቱ ርዕሰ መምህር የምገባ ኮሚቴ አባላትንና ሌሎች የሚመለከታቸውን ባለድርሻ አካላት በማሳተፍ አስፈላጊው ርምጃ እንዲወሰድ ያደርጋል። ሁኔታውንም ለወረዳው ት/ጽ/ቤት ወዲያውኑ ሪፖርት ማድረግ ይኖርበታል፡፡

- በምግብ፣ ዘይትና ጨው ላይ ብልሽት በሚከሰትበት በማንኛውም ጊዜ መንስኤውን ማወቅና ብልሽቱ እንዳይባባስ ለማድረግ፤
    - የተበላሸውን ምግብ ካልተበላሸው ጋር ለይቶ በሌላ ክፍል ውስጥ ማስቀመጥ፣
    - በደንብ አየርና ፀሀይ እንዲያገኝ ማድረግ፣ ተባዮች ካሉ እህሉን በሙሉ ከከረጢቱ በማውጣት ማስጣትና እንደገና ማሸግ፣
    - ሁኔታውን ለወረዳና ለቀበሌ ጤና ባለሙያዎች ማሳወቅና በየጊዜው በመከታተል ተገቢውን ጥንቃቄ ማድረግ ይገባል፡፡
- የተበላሸውን ምግብ የወረዳው ት/ጽ/ቤት በአስቸኳይ ለወረዳው ጤና ጽ/ቤት ወይም ለዞን/ክልል ጤና ቢሮ እንደየአግባቡ እንዲታይ ማስታወቅ አለበት፡፡ በዚህም መሠረት የወረዳው ጤና ጽ/ቤት ወይም /እንደየአግባቡ/ የዞን ወይም የክልል ጤና ቢሮ በምግቡ ላይ የላብራቶሪ ምርመራ ማካሄድ ይኖርበታል፡፡ ከዚያም፡-
    - ምግቡ ሰው ሊጠቀምበት የሚችል መሆኑ፣ ያለመሆኑ በሰርትፍኬት ማረጋገጥ፣

- ለሰው ጥቅም የማይውል ከሆነ ለእንስሳት ምግብነት እንደሚያገለግል በማረጋገጥ ለሽያጭ በማዋል የሚገኘውን ገቢ ለትምህርት ቤቱ የምገባ ፕሮግራም ድጋፍ እንዲውል ማድረግ፣

- ይህ ሊሆን ካልቻለ የተበላሸውን ምግብ ማቃጠል ወይም መቅበር ይገባል።።። ይህ እርምጃ ሲወሰድ ግን የተደረሰበትን ስምምነት በቃለ ጉባኤ መመዝገብና አንድ ኮፒ ከወርሃዊ የትምህርት ቤት ሪፖርት ጋር አያይዞ ለወረዳው ትምህርት ጽ/ቤት መላክ ይገባል።።

**በሴሚስተሩ ማብቂያ ላይ ለምግቦቹ መትረፍ ተቀባይነት ያላቸው አሳማኝ ምክንያቶች፡-**

- በአንደኛውም ሆነ በሁለተኛው ሴሚስተር ወደ ት/ቤቱ የምግቦች ዘግይቶ መድረስ ወይም፣
- የተማሪዎች ብዛት በሴሚስተሩ መጀመሪያ አከባቢ ከተመዘገቡት ቁጥር ባልተጠበቀ ሁኔታ ዝቅተኛ መሆን ናቸው።።
- በተለያዩ ምክንያቶች ትምህርት ቤቶች ምገባ ሳያካሂዱ የቀሩባቸው ቀናቶች በርካቶች ሲሆኑ የሚሉት ናቸው።

**በአንፃሩም ለምግቦቹ መትረፍ አሳማኝ ያልሆኑ ምክንያቶች ደግሞ፡-**

- ለተማሪዎቹ በየዕለቱ ማግኘት ከሚገባቸው መጠን በታች ማደል፣
- በየቀኑ ሊያገኙ የሚገባቸውን የምግብ ድርሻ ለሁሉም ተማሪዎች አለማደል፣
- አጠቃላይ የምግብ መትረፍ የሚያመለክተው በአንድ በኩል የሚመዘገቡ ተማሪዎች ብዛት ኃላፊነት በጎደለበት ሁኔታ አጋኖ መግመት ሲሆን በሌላ በኩል ደግሞ ወላጆች ወይም ህብረተሰቡ የሚጠበቅበትን የልጆችን የትምህርት ተሳትፎ ከፍ ለማድረግ ኃላፊነቱን በአግባቡ ባለመወጣቱ የተማሪዎች ቁጥር ከታሰበው በታች መሆኑ ነው።።

**ማሳሰቢያ፤** ለአስቸኳይ ጊዜ የት/ቤት ምገባ ፕሮግራም የሚላከው ምግብ ችግሩ ባለባቸዉ አካባቢዎች በተቀመጠው የየዕለቱ ኘሮግራም መሰረት በአግባቡ መጠቀም የሚያስፈልግ ሲሆን በማንኛውም ሁኔታ በየሴሚስተሩ መጨረሻ ላይ የምግብ ክምችት እንዲኖር በፍፁም አይፈለግም።።

# ክፍል አራት

## 4. የምግብ ማከማቻ ክፍል፣ የምግብ ማብሰያ እና የመፀዳጃ ቤት አሰራርና አጠቃቀም

ለምግባ ፕሮግራሙ የተላከዉን ምግብ ከስርቆት፤ ከብልሽትና ከሌሎች ጥፋቶች ለመከላከል ለምግቡ ማስቀመጫ (ማከማቻ) ብቻ የሚያገለግል ጊዜያዊ የተለየ የዕቃ ግምጃ ቤት ወይም ማከማቻ ክፍል፣ የምግብ ማብሰያ እና የመመገቢያ ጊዚያዊ አዳራሽ ወይም ዳስ በትምህርት ቤት ደረጃ ለየብቻቸው ተዘጋጅተው ጥቅም ላይ መዋል ቢችሉ ተመራጭ ይሆናል ፡፡

### 4.1 የምግብ ማከማቻ ክፍል ግንባታና አዘገጃጀት

የምግብ ማከማቻ ክፍል በሚሰራበት ወይም በሚያዘጋጅበት ወቅት መሟላት የሚገባቸው መሠረታዊ መስፈርቶች የሚከተሉት ናቸው፡

- ትምህርት ቤቱ በጊዜያዊነት ለምግቡ ማስቀመጫ የሚሆን ክፍል ለመስራት፣ ለመዋስ ወይም ለመከራየት ሲያቅድ በወቅቱ በት/ቤቱ የተመዘገቡ ተማሪዎችንና በአጠቃላይ ት/ቤቱ ሊያስተናግድ የሚችለውን ከፍተኛ የተማሪዎችን ቁጥር ከግምት ውስጥ በማስገባት የዕቃ ግምጃ ቤቱን ተመጣጣኝ አድርጎ ማዘጋጀት ይኖርበታል።፡ ለምሳሌ አንድ ት/ቤት እያንዳንዳቸው 50 ተማሪዎችን መያዝ የሚችሉ ሉ 6 የመማሪያ ክፍሎች ቢኖሩት ግማሽ ቀን ለሚማሩ 600 ተማሪዎች ወይም ሙሉን ቀን ለሚማሩ 300 ተማሪዎች የሚበቃ ምግብ የመያዝ አቅም ያለው የዕቃ ግምጃ ቤት መስራት ወይም በጊዜያዊነት በመዋስ ወይም በመከራየት ማዘጋጀት አለበት ማለት ነው።

- የምግብ ማከማቻ ክፍል የሚዘጋጅበት ቦታ ውሃ የማይተኛበት፣ የማይጨቀይና በጣም ደረቅ መሆን አለበት፡፡

- የምግብ ማስቀመጫ የክፍሉ ወለል ስንጥቆች የሌለበት የሲሚንቶ ወለል ቢሆን ይመረጣል፡፡ ወለሉ የመሰንጠቅ ምልክት ከታየበት ምግቡ ከተሰነጠቀው አካባቢ ርቆ መቀመጥ ይኖርበታል፡፡ እንዲሁም የምግብ ማከማቻ ክፍሉ ሰራተኞች ወይም አስተባባሪዎች በስንጥቆቹ ውስጥ ተባዮችና እርጥበት ወደ ምግቡ ዘልቀው እንዳይገቡ መጠንቀቅ አለባቸው፡፡ የምግብ ማከማቻ ክፍሉ ወለል የተሰነጣጠቀ

ከሆነ የት/ቤቱ አስተዳደር ወለሉን ወዲያውኑ መጠገን ወይም ማደስ ይጠበቅበታል፡፡

- ሆኖም ከአቅም በላይ በሆኑ ምክንያቶች ምግቦቹ በተጎዳ ወለል ላይ ወይንም ወለሉ አፈር በሆነ ክፍል በጊዜአዊነት የሚቀመጡ ከሆነ ምግቡን ከእርጥበት ለመከላከል በቅድሚያ ወለሉን በፕላስቲክ ሽራ ከሸፈኑ በኋላ በፕላስቲኩ ላይ የጣውላ ወይም የግንድ ርብራብ ወይም ከእንጨት የተሰራ የዕቃ ማስቀመጫ ወይም መደርደሪያ መዘጋጀት አለበት፡፡

- **የምግብ ማከማቻ ክፍል ግድግዳው** ለስርቆት፣ ለአቧራ፣ ለዝናብ፣ ለውሽንፍር እንዲሁም ለተባዮችና ለአይጦች ባልተጋለጠ ሁኔታ ጥብቅ ሆኖ መሰራት አለበት፡፡ ግድግዳዎቹ አይጦችና የመሳሰሉት ተረማምደው እንዲወጡ የሚያስችል አባጣ ጎርባጣነት ወይም ሻካራነት ከሌለባቸው ልሙጥ ከሁኑ ነገሮች ሊሰሩ ይገባል፡፡

- **የምግብ ማከማቻ ክፍሉ ጣሪያ** የዝናብ ፍሳሽ የማያስገባ ሆኖ በቆሮቆሮ ክዳን መሰራት አለበት፡፡

- **የምግብ ማከማቻ ክፍሉ በር** በደንብ የሚገጥምና ቁልፍ ያለው መሆን ይኖርበታል፡፡ በተጨማሪም ምግቡ ገቢ ወይንም ወጪ ከሚሆንበት ጊዜ በስተቀር የምግብ ግምጃ ቤቱ ለማንኛውም አደጋ እንዳይጋለጥ ተደርጎ ባግባቡ መቆለፍ ይኖርበታል፡፡

- **የምግብ ማከማቻ ክፍሉ መስኮቶች** ጠንካራና ለክፍሉ ተስማሚ የሙቀት መጠን እና በቂ ብርሃን እንዲኖረው የሚያስችሉ ተደርገው መሰራት አለባቸው፡፡ የእቃ ግምጃ ቤቱ መስኮት ከጣራ ወይም ከግድግዳው ድምድማት ዝቅ ብሎ ለአየር ማስገቢያ የሚሆን በሽቦ ወንፊት የተሸፈነ ክፍት ስፍራ ሊኖረው ይገባል፡፡ መስኮቶች ከመሬት ወደ ላይ ከአንድ እስከ ሁለት ሜትር በሚደርስ ከፍታ ላይ መሰራት አለባቸው፡፡

- **የምግብ ማከማቻ** ክፍሉ በቂ የአየር ዝውውር እንዲያገኝና የምግብ ብልሽት እንዳይከሰት ቢያንስ በሳምንት ከሁለት እስከ ሶስት ባሉት ቀናት ከ30 ደቂቃ እስከ አንድ ሰአት ለሆነ ጊዜም ማናፈስና ክፍሉን ማጽዳት ይገባል።

**ሰንጠረዥ ቁ.1 የምግብ ማከማቻ ክፍሎች ስፋት ከተማሪዎች ቁጥር አንፃር**

| የዙሪያ አጠቃላይ ስፋት (በካሬ) | የመያዝ አቅም (በሜትሪክ ቶን) | ጠቅላላ ተማሪዎች ብዛት (በፈረቃ የሚማሩ) | ጠቅላላ ተማሪዎች ብዛት (በሙሉ ቀን የሚማሩ) |
|---|---|---|---|
| 4X4(16 ካሬ ሜ) | 7.6 | ከ400 በታች | 190-210 |

| የዙሪያ አጠቃላይ ስፋት (በካሬ) | የመያዝ አቅም (በሜትሪክ ቶን) | ጠቅላላ ተማሪዎች ብዛት (በፈረቃ የሚማሩ) | ጠቅላላ ተማሪዎች ብዛት (በሙሉ ቀን የሚማሩ) |
|---|---|---|---|
| 4X5(20 ካሬ ሜ) | 9.4 | 400-500 | 210-260 |
| 5X5(25 ካሬ ሜ) | 11.8 | 500.620 | 260.325 |
| 5X6(30 ካሬ ሜ) | 14.2 | 620-750 | 325-400 |
| 6X6(36 ካሬ ሜ) | 17.0 | 750-900 | 400-475 |
| 6X7(42 ካሬ ሜ) | 19.8 | 900-1000 | 475-550 |
| 7X7(49 ካሬ ሜ) | 23.4 | 1200-1200 | 550-640 |
| 8X7(49 ካሬ ሜ) | 26.4 | 1200-1400 | 640-730 |
| 8X8(64 ካሬ ሜ) | 30.4 | 1400-1600 | 730-840 |
| 8X9(72 ካሬ ሜ) | 34.0 | 1600-1800 | 840-940 |
| 9X9 (81 ካሬ ሜ) | 38.3 | 1800-2000 | 940-1060 |

## 4.2 የምግብ ማብሰያ ክፍል አሰራር እና አያያዝ

የምግብ ማብሰያ ክፍሉ ንፅህናው የተጠበቀ እና በተመቻቸ ሁኔታ ጥሩ ምግብ ለማዘጋጀት የሚያስችል ሆኖ መሰራት አለበት፡፡ በዚሁ አግባብ ፦

- ክፍሉ እሳት ለማንደድ፣ ምግብ ለማብሰልና ለማፅዳት የሚያስችል ሆኖ ፣ የማብሳያና የመመገቢያ ዕቃዎች ማስቀመጫ፣ በአጭር ጊዜ ውስጥ አገልግሎት ላይ የሚውሉ ምግቦች ማስቀመጫ፣ የውሃ ማጠራቀሚያ ዕቃ ማስቀመጫ አንዲኖረው ተደርጎ መዘጋጀት አለበት፡፡ ቦታውን ለማዘጋጀት ሲታቀድ በምግብ ዝግጅቱ የሚሳተፉትን ሠራተኞች ቁጥር ከግምት ውስጥ ማስገባት ያስፈልጋል፡፡

- የምግብ ማብሰያ ክፍሉ ከመፀዳጃ ቤትና ከቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጉድጓዶች ቢያንስ 30 ሜትር መራቅ አለበት፡፡

- የምግብ ማብሰያ ክፍሉ ውሃ የማይተኛበት ወይም የማይቋጥርበት፣ የማይጨቀይ፣ ደረቅ እና ከብቶች ለግጦሽ የማይቀመጡበት ቦታ መሆን አለበት፡፡

- የምግብ ማብሰያ ክፍሉ በሚሰራበት ጊዜ እሳቱንና አብሳዮችን ከፀሐይና ከዝናብ የሚከላከል በጥሩ ሁኔታ የተከደነ ጣሪያ ሊኖረው ይገባል፡፡ የምግብ አብሳዮቹ ምግቡን ያለስጋት ተመቻችተው እንዲያዘጋጁ በተለይም የእሳቱ ነበልባል እንዳይደርስበት ጣሪያው ከፍ ተደርጎ መሰራት አለበት፡፡

- የክፍሉ በርና መስኮት ለነፋስ ያልተጋለጡ መሆን ይኖርባቸዋል፡፡

- የምግብ ማዘጋጃ ክፍሉ በምግብና ውሃ መያዣ ዕቃዎች፣ በብረት ድስቶች፣ በቁሳቁሶችና በሌሎች ለምግብ ማብሰያ፣ ማስቀመጫና መመገቢያ በሚሆኑ ዕቃዎች የተሟላ መሆን ይሆርበታል፡፡

- ለማብሰያ የሚሆኑ እሳት የሚነድባቸው ቦታዎች (ምድጃዎች) ብዛት በፈረቃው በሚማሩ ተማሪዎች ብዛትና በየዕለቱ በሚወጣ የምግብ አይነት እና አዘገጃጀት የሚወሰን ይሆናል፡፡

- ለዕቃዎች ማፅጃና ለእጅ መታጠቢያ የሚሆነውን ውሃ ለማሞቅ ራሱን የቻለ አንድ ምድጃ ቢኖር ይመረጣል፡፡

- የእሳት ምድጃዎቹ ከለላ አሰራር ሁኔታ በትምህርት ወቅት በአካባቢው በሚኖረው አየር ንብረት የሚወሰን ነው፡፡ በዚህም መሰረት አካባቢው ነፋሻማ ወይም ዝናባማ ከሆነ ሙሉ በሙሉ ወይም በከፊል የሚሸፈን መከለያ መስራት ጠቃሚ ነው፡፡ በሌላ በኩል ደግሞ አካባቢው በጣም ሞቃት፣ ደረቅና አየሩም ዘወትር ፀጥ ያለ ከሆነ፣ በአንድ ወይም በሁለት ወገን ብቻ ከለላ ማበጀት በቂ ይሆናል፡፡

- የእሳት መከለያው በሁሉም አቅጣጫዎች ድፍን ሆኖ የተሰራ ከሆነ የምግብ አብሳዮችን ጤንነት ለመጠበቅ እንዲቻል ምድጃው የሙቀትና የጭስ መውጫ ሊኖረው ይገባል፡፡ ለምሳሌ ሙቀቱንና ጭሱን በቱቦ ወይም በቀዳዳዎች አማካይነት በጣሪያ በኩል ወደ ውጪ እንዲወጣ ማድረግ ያስፈልጋል፡፡

- በከፊል ተሸፍነው የሚሰሩ የእሳት ምድጃዎች እንኳ ቢሆኑ ለአስተማማኝ ደህንነት ሲባል ተማሪዎች ከሚማሩበት ክፍል፣ ከሚጫወቱበትና ከሚመገቡበት አካባቢ ርቀው መሰራት ይኖርባቸዋል፡፡

- ለአንድ ጊዜ በቂ የሚሆን ደረቅ ምግብ እስኪዘጋጅና በእሳት ላይ እስኪጣድ ድረስ የምግብ ዕቃዎች እና ምግቦች ጭምር ሰዎች በማይመላለሱበት ደረቅ ቦታ ላይ በጥንቃቄ መቀመጥ አለባቸው፡፡
- በየዕለቱ የምገባዉ ፕሮግራም ከተከናወነ በኋላ ፡ የምግብ ማብሰያ፣ ማቅረቢያ እና መመገቢያ ዕቃዎች ታጥበው እንዲፀዱና እንዲደርቁ ማድረቅና እርጥበት እንዳይነካቸው፣ አቧራ እንዳይቦንባቸውና ተባዮች እንዳይደርሱባቸው ሆነው በጥሩ ቦታ መቀመጥ አለባቸው፡፡

## 4.3 የመመገቢያ አዳራሽ አሰራር፡ አጠቃቀምና ንጽህና አጠባበቅ

- የተማሪዎቹ ጤነነት እንዲጠበቅና ተመቻችተው እንዲመገቡ በጊዜያዊነትም ቢሆን የሚያገለግል የመመገቢያ አዳራሽ ወይም ዳስ መዘጋጀት አለበት።

- የመመገቢያ ቦታዎች ከመጸዳጃ ቤቶች፡ ከመማሪያ ክፍሎችና ከቢሮዎች ራቅ ብለዉ ከማድቤቶች፣ ከምግብ ማስቀመጫ ጎን ቢሰሩ ጥሩ ነዉ፡፡ ት/ቤቱ የቧንቧ ውሃ

አቅርቦት ከሌለዉ ከአቅራቢያ ዉሀ ካለበት ስፍራ በማስመጣት ለእጅ መታጠቢያ የሚሆን ንፁህ ውሃ የያዙ ባልዲዎችን ከሳሙና ወይም ከአመድ ጋር ከመመገቢያ ቦታዎች ፊት ለፊት ሊቀመጡ ይገባል፡፡

በተለይ ምገባ በሚካሄድባቸዉ ት/ቤቶች መፀዳጃ ቤቱ ሁልጊዜ ንፁህ መሆን አለበት፡፡ ከፍተኛ የውሃ እጥረት ባለባቸው ት/ቤቶች ግን መፀዳጃ ቤቶች ቢያንስ በሳምንት አንድ ጊዜ በውሃ እየታጠቡ ቶሎ ቶሎ የሚፀዱበት ሁኔታ መመቻቸት ይኖርበታል፡፡ መፀዳጃ ቤቶቹን የማጽዳቱን ስራ በተለያየ መንገድ ሊከናወን ይችላል፡፡ ለምሳሌ ትምህርት ቤቱ ቋሚ የፅዳት ሰራተኞችን በመቅጠርና ወይም የትምህርት ቤቱ ተማሪዎቹ እንደየድሜያቸዉ በዙር ወይም በየተራቸው ሊሰሩት ይችላሉ፡፡ ሆኖም መምህራንና ሰራተኞች መፀዳጃ ቤቶቹ በሚገባ መጽዳታቸውንና ተማሪዎቹም ከጨረሱ በኋላ እጃቸውን መታጠባቸውን እየተከታተሉ መቆጣጠር ይኖርባቸዋል፡፡ መፀዳጃ ቤቶቹም በየቀኑ በፀረ ተህዋስያን መርዝ ወይም በአካቢው በሚገኙ የሽታ ማስወገጃ መንገዶች በመጠቀም መፀዳት ያለባቸው ሲሆን ሁኔታዎቹ ከፈቀዱም በየሳምንቱ ወይም እንዳስፈላጊነቱ በተደጋጋሚ ሊወለወሉ ይገባል፡፡

# ክፍል አምስት፤

## 5. በምግብ ዝግጅት፣ ማቅረብና ምገባ ወቅት የሚደረግ የንጽህና አጠባበቅና አጠቃላይ የምግብ አብሳዮችን የሚመለከቱ ሁኔታዎች

### 5.1. በምግብ ዝግጅት እና በምገባ ወቅት የሚደረጉ የንጽህና ጥንቃቄዎች

ምግቡን የሚነካም ሆነ የመመገቢያ ዕቃዎችንና የማብሰያ ቁሳቁሶችን የሚያጸዳ ማንኛውም ሰው በቅድሚያ እጆቹን በንፁህ ውሃና በሳሙና ወይም በአካባቢው በሚገኙ የማፅጃ መንገዶች በሚገባ መታጠብ አለበት፡፡

**የምግብ አዘጋጆች እጃቸውን በንጹህ ውሃና ሳሙና በሚገባ መታጠብ የሚያስፈልግባቸው ጊዜያቶች፤**

- ምግቡን ለማዘጋጀት ከመጀመራቸው በፊት ፣
- በምግብ ዝግጅቱ መካከል አቋርጠው ሌላ ስራዎችን አከናውነው ወደ ምግብ ዝግጅት ስራው ሲመለሱ፣
- ህጻናት ልጆች ያሏቸው አብሳዮች ከተቀጠሩ ህጻናቶቻቸውን አጸዳድተው ከጨረሱ ፡ ህፃናትን ታቅፈው ወይም አባብለው ሲመለሱ፣
- ወደ መፀዳጃ ቤት ሄደው ወይም እንስሳት ነክተው ሲመለሱ፣

**የምግብ አዘጋጆች እጆቻቸውን እንደገና መታጠብ የሚያስፈልግባቸው ወሳኝ ወቅቶች፤**

- ምግቡን ከማብሰያ ድስት ውስጥ ወደ መመገቢያ እቃዎች መጨመር ከመጀመራቸው በፊት፣
- ታጥበው የተቀመጡትን መመገቢያ እቃዎች ለተማሪዎች ምግብ ለማደል ከመውሰድ በፊት ወይም ታጥበው የፀዱትን ወደ ማስቀመጫ ቦታቸው ከመመለሳቸው በፊት ናቸው፡፡

**ተማሪዎች እጆቻቸውን በንፁህ ውሃና በሳሙና መታጠብ እንዲችሉ የሚከናወኑ ተግባራት፤**

- መመገብ ከመጀመራቸው በፊትና ተመግበው ከጨረሱ በኋላ እንዲሁም ከመፀዳጃ ቤት ሲመለሱ በሚገባ መታጠብ እንዳለባቸው ዘወትር ትምህርት ሊሰጣቸው ይገባል፡፡
- እጅን የመታጠብ ልምድ በትምህርት ቤት እንዲዳብር ተማሪዎች ግንዛቤ አግኝተው ተግባራዊ እንዲያደርጉ ሁኔታዎች መመቻቸት አለባቸው፡፡
- በምገባ ፕሮግራም ተማሪዎች እጃቸውን ሳይታጠቡ እንዲመገቡ ማድረግ ጤንነታቸውን አደጋ ላይ የሚጥል ከመሆኑም ይህ ልምድ ለመላው ህብረተሰብ መጥፎ አርያአነት እንዳለው በጥብቅ ማስገንዘብ ይገባል።

የምግብ አዘጋጆች እና ተማሪዎች እጃቸውን በሚታጠቡበት ጊዜ፡-

- በሳሙና ወይንም ባመድ ማሸት ፣
- በንፁህ ውሃ ማለቅለቅ እና
- እጆቻቸው እንዲደርቁ ማራገፍ፣ነገር ግን በጨርቅ በተለይም ደግሞ ንጽህናው ባልተጠበቀ ጨርቅ ከመጥረግ መቆጠብ አለባቸው።

የመመገቢያ እቃወች ከምግብ በፊትና በኋላ ታጥበዉ በንጹህ ቦታ መቀመጥ አለባቸዉ። በሳህኖቹ ላይ ምግብ ከቆየ በሽታ አምጭ ጀርሞች ስለሚራቡና ለጤና ጠንቅ ስለሚሆን በየጊዜዉ ንጽህናቸዉን መጠበቅ ያስልጋል። ተማሪዎችም ሆኑ ምግብ አብሳዮች እጃቸውንና የመመገቢያ እቃዎችን በሚያለቀልቁበት ወቅት እጃቸውን ወየን የመመገቢያ ዕቃዎችን በውሃ ውስጥ ከመድፈቅ ይልቅ ውሃውን በመጨመር መሆን አለበት፡፡

## 5.2. የምግብ አብሳዮች ወይም አዘጋጆች አጠቃላይ የስራ መመሪያዎችና ሀላፊነት

እንደየአካባቢዉ ሁኔታ ጥሩ ምግብ ዘግጅት የሚችሉ ስራ አጥ ወጣቶችን በማደራጀት በኮንትራት አሰልጥኖ መቅጠር ያስፈልጋል። እነዚህ ሰራተኞች የሚከተሉትን ደንቦች ማክበር አለባቸዉ።

- ቋሚ ጊዜ መመደብና ከምግብ ዝግጅት በፊት ቢያንስ አምስት ደቂቃ ቀድሞ መገኘት፣
- ዘወትር ንፅህናው በሚገባ የተጠበቀ ዩኒፎርም ለብሶ መምጣት፣
- ከምግብ ዝግጅት በፊት የስራ አካባቢን ሁልጊዜ ንጹህ ማድረግና ጽዳቱን መጠበቅ፣
- የሚዘጋጀው ምግብ መጠ ኑና ጥራቱ የተሟላ መሆኑንና በዚሁ አግባብ ተማሪዎች ትክክለኛውን የምግብ መጠን ማግኘታቸውን ማረጋገጥ፣
- የተሰባበሩና የተበላሹ የምገባ ዕቃዎች ወይም ብልሽት ያለባቸው ምግቦች ሲኖሩ ወዲያውኑ ለርዕሰ መምህሩ ሪፖርት ማድረግ፣
- ሁልጊዜ የራሳቸውን ንፅህና መከታተልና መጠበቅ፣
- ከስራና ከምገባ በኋላ ወዲያውኑ አካባቢዉንና የምገባ ዕቃዎችን ማጽዳት፣
- አብሳዮች በትምህርት ቤት ውስጥ ዘወትር የሚለብሷቸውን ልብሶች ወደ ምግብ ማከማቻና መጠቀሚያ አካባቢዎች መጣል የለባቸውም፣
- አብሳዮች ስራቸውን ሲጨርሱ፣ እረፍት ሲወጡ ወይም ወደ መፀዳጃ ቤት ሲሄዱ በምግብ ዝግጅት ወቅት የሚለብሷቸውን ልብሶች /ዩኒፎርሞች፣ ሽርጥ፣ ኮፍያ/ ማስቀመጥ ወይም ማውለቅ አለባቸው፣
- አብሳዮች ጸጉራቸውን ከምግብ ጋር ንክኪ እንዳይኖረው ለማድረግ መሸፈን አለባቸው፣
- በምግብ ዝግጅትና በምገባ ወቅት ነጠላ ወይም ክፍት ጫማዎችን ማድረግ የለባቸዉም።

በአጠቃላይ የምግብ አዘጋጆች አስፈላጊውን ጥንቃቄ ማድረግ የሚኖርባቸው ሲሆን በተለይም የሚለብሱት ልብስ ንፁህ በሆነ ቁጥር ምግብ በረቂቅ ጀርሞች (ተዋሲያን) እና በቆሻሻና በብናኝ የመበከል እድሉ አነስተኛ ነው፡፡ ቆብ በራስ ላይ በማድረግም ፀጉር እየበነነ በምግቡ ላይ እንዳይገባ ይከላከላል፡፡ በተጨማሪም የምግብ አዘጋጆች በለበሱት ልብስ ላይ የሚደርቡት ሽርጥ እና በራስ ላይ የሚያደርጉትን ቆብ የማቅረብ ሀላፊነት የትምህርት ቤቱ ነው፡፡ እነዚህም ሽርጦችና ቆቦች የምግብ አዘጋጆችን ፀጉርና ፊት ለፊታቸው በበቂ ሆኔታ የሚሸፍኑ ሆነው መዘጋጀትና በማዕድ ቤት ውስጥና በምግብ እደላው ጊዜ ብቻ መለበስ አለባቸው፡፡

## 5.3. የአብሳዮች የጤና ሁኔታ

1. ትምህርት ቤቶች የሚቀጥሯቸውን አብሳዮች በቀበሌዎቻቸው በሚገኙ የጤና ተቋማት የጤና ምርመራ አድርገው የሚቀጠሩበት ሁኔታ ቢኖር የተሻለ ይሆናል። እንዲሁም የምግብ አብሳዮች የጤናቸውን ሁኔታ በየጊዜው ምርመራ በማድረግ ማረጋገጥ አለባቸው። ምግብ አብሳዮች በሚታመሙበት ጊዜ ምግብ ማዘጋጀት የለባቸውም፡፡ በተለይም፡

   - ተቅማጥ እና ትኩሳት
   - የቆዳ ህመም ወይም ማሳከክ (መንደብደብ)
   - የጆሮ፣ የአይን ወይም የአፍንጫ ፈሳሾች ሲኖሩ
   - ትውከት እና የጉሮሮ ህመም እና ወዘተ ከመሳሰሉት በሽታዎች ውስጥ በአንዱ ምክንያት ከታመሙ /ሲታመሙ ምግብን ማዘጋጀትም ሆነ ማደል የለባቸውም፡፡
   - በማንኛዉም ተላላፊ በሽታዎች ከተያዙ እስከሚሻላቸዉ ድረስ እራሳቸዉን ምግብ ከማዘጋጀት ማግለል አለባቸዉ።

2. የምግብ አዘጋጆችና አዳዮች በሚያስነጥሱበት ጊዜ ከምግብና ከመመገቢያውም ሆነ ከማብሰያ እቃዎቹ ፊታቸውን አዙረውና አፋቸውንና አፍንጫቸውን ሸፍነው ማስነጠስ ይኖርባቸዋል፡፡ ጤነኛ ሰዎችም እንኳን ቢሆኑ በአፍንጫቸውና በጉሮሮአቸው ውስጥ ረቂቅ ጀርሞች(ተዋሲያን) ስለሚኖሩ አፍንጫቸውንና አፋቸውን በባዶ እጃቸው ወይም በጨርቅ ሸፍነው ካስነጠሱ በኋላ ወደ ስራው (ዝግጅቱ) ከመመለሳቸው በፊት እጃቸውን በሚገባ መታጠብ አለባቸው፡፡

## 5.4. የአቅም ግንባታ ስልጠና

ትምህርት ሚኒስቴር ከሌሎች የልማት አጋር ድርጅቶች ጋር በመተባበር ስለ ምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር፣ ስለ ምግብ አያያዝና አጠቃቀም፣ ስለ ምግብ ንጽህና አጠባበቅ፣ ስለ ክትትል፣ ቁጥጥርና ግምገማ፣ ስለ መረጃ አያያዝና ሪፖርት አደራረግ፣ ወዘተ. ለክልል ት/ቢሮ አመራሮችና ባለሙያዎች የአሰልጣኞች ሥልጠና ይሰጣል። የክልል ትምህርት ቢሮዎች ከማዕከል ያገኙትን ሥልጠና መሠረት በማድረግ ለወረዳ ትምህርት ቤቶች ጽህፈት ቤት አመራሮች፣ርዕሳነ መምህራንና ለክላስተር ሱፐርቫይዘሮች ሥልጠናውን ይሰጣሉ። የክላስተር ሱፐርቫይዘሮችና ርዕሳነ መምህራን የምገባ ፕሮግራሙ በሚከናወንባቸው ትምህርት ቤቶች ለሚሠሩ የምገባ ኮሚቴ አባላት፣ ለመምህራን፣ለምግብ አብሳዮችና ለተማሪዎች ኦሬንቴሽን ይሰጣሉ። በተለይም በምግብ አዘገጃጀት ለተሰማሩ ሴቶች ስለስነምግብና ስለጤና አጠባበቅ ከወረዳና ከዞን የትምህርት አመራሮችና ባለሙያዎች እንዲሁም በየደረጃው ከሚገኙ የጤና ባለሙያዎች ጋር ራ በመተባበር በቂ ስልጠና መስጠት ያስፈልጋል።

# ክፍል ስድስት፤

## 6. በየደረጃው የሚገኙ የባለደርሻ አካላት ተግባርና ሀላፊነቶች

የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራሙን ለማሳካት በየደረጃው የሚገኙ የትምህርት ሴክተሩ አካላት የሚከተሉት ተግባር ሀላፊነቶች ይኖራቸዋል።

### 6.1. በትምህርት ሚኒስቴር ደረጃ

- በብሔራዊ አደጋ ስጋት አመራር ኮሚሽን በተለዩት ወረዳዎችና ከክልል በቀረበዉ የተማሪዎች ብዛት መሰረት ለፕሮግራሙ ከመንግስት የሚመደበውን በጀት ለክልሎች ይልካል፣

- የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ መመሪያ በማዘጋጀት ለትግበራ ለክልሎች ይልካል።
- የምገባ ፕሮግራሙን የሚያስተባብርና የሚመራ ኮማንድ ፖስት ያደራጃል፣ ተመሳሳይ አደረጃጀት በክልል ትምህርት ቢሮዎች እንዲፈጠር ያደርጋል። በማስተግበሪያ ሰነዱ መሰረት ተግባራዊ በሚሆነው የምገባ ፕሮግራም ላይ ከክልሎች ጋር በመወያየት የጋራ ስምምነት ይፈጥራል፣
- ለምገባ ፕሮግራሙ ማስተግበሪያ የሚውሉ መመሪያዎችን፣ቼክሊስቶችንና የመቆጣጠሪያ ፎርማቶችን አዘጋጅቶ ለክልሎች ይልካል፣
- በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር ላይ የአቅም ግንባታ የአሰልጣኞች ስልጠና ለክልል ትምህርት አመራሮችና ባለሙያዎች ይሰጣል፣
- የምገባ ፕሮግራሙ በአግባቡ መተግበሩን በሚመለከት የክትትል፣ድጋፍና ቁጥጥር ተግባራትን ያከናውናል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት ለማጠናከር የልማት አጋሮችን በማስተባበር ሀብት ያፈላልጋል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት በሚመለከት ከክልል ትምህርት ቢሮዎች ጋር የምክክር ሰብሰባዎችን ያካሂዳል፣
- ለሚመለከተው የመንግሥት አካል (ለብሔራዊ የአደጋ ስጋት አመራር ኮሚሽን ቴክኒክ ኮሚቴና ለብሔራዊ የአደጋ መከላከል ካውንስል) ሪፖርት ያቀርባል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን በሚመለከት ለሚፈልጉ ባለድርሻ አካላት መረጃዎቹን አሟልቶ ያቀርባል፣

## 6.2 በክልል ትምህርት ቢሮ ደረጃ

- በማዕከል የተዘጋጀውን የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ ሰነድ የክልሉን ተጨባጭ ሁኔታ ባገናዘበ መልኩ አሻሽሎ በማዘጋጀት ተግባራዊ ያደርጋል፣ ለትግበራ ለዞኖች ይልካል፣ አተገባበሩን ይከታተላል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን የሚያስተባበርና የሚመራ ኮማንድ ፖስት ያደራጃል፣ ተመሳሳይ አደረጃጀት በዞን ትምህርት መምሪያ እንዲፈጠር ያደርጋል፣
- በማስተግበሪያ ሰነዱ መሰረት ተግባራዊ በሚሆነው የምገባ ፕሮግራም ላይ ከዞኖች ጋር በመወያየት የጋራ ስምምነት ይፈጥራል፣
- ለምገባ ፕሮግራሙ የሚውለዉን በጀት በእቅዱ መሰረት ለዞን ይልካል፡
- በማዕከል የተዘጋጁ የምገባ ፕሮግራሙ ማስተግበሪያ መመሪያዎችን፣ ቼክሊስቶችንና የመቆጣጠሪያ ፎርማቶችን ለዞን ይልካል፣
- በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር ላይ የአቅም ግንባታ የአሰልጣኞች ስልጠና ለዞን ትምህርት አመራሮችና ባለሙያዎች ይሰጣል፣
- የምገባ ፕሮግራሙ በአግባቡ መተግበሩን በሚመለከት የክትትል፣ድጋፍና ቁጥጥር ተግባራትን ያከናውናል፣

- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት ለማጠናከር የልማት አጋሮችን በማስተባበር ሀብት ያፈላልጋል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት በሚመለከት ከዞን ትምህርት መምሪያ ጋር የምክክር ሰብሰባዎችን ያካሂዳል፣
- ለሚመለከተው የመንግሥት አካል (ለትምህርት ሚኒስቴር፣ለክልል የአደጋ ስጋት ስራ አመራር ቴክኒክ ኮሚቴና ለክልል የአደጋ ስጋት ስራ አመራር ካውንስል) ሪፖርት ያቀርባል፣
- የሂሳብ /የወጪና የገቢ/ ሰነዶችን በአግባቡ ይይዛል፣ ያስመረምራል፣ የሂሳብ ሰነዶችና ሪፖርቶችን ለትምህርት ሚኒስቴር በማቅረብ ሂሳብ ያወራርዳል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን በሚመለከት ለሚፈልጉ ባለድርሻ አካላት መረጃዎቹን አሟልቶ ያቀርባል፣
- በክረምት ወቅት ወይም በሴሚስተር ዝግ በክልሉ ከሚገኙ የቴክኒክና ሙያ ትምህረትና ስልጠና ኮሌጆች ጋር በመተባበር ለምግብ አብሳዮች ስለምግብ ዝግጅትና ንጽህና አጠባበቅ ሁኔታ አጫጭር ስልጠና የሚያገኙበትን ሁኔታ ያመቻቻል

## 6.3 በዞን ትምህርት መምሪያ ደረጃ

- በማዕከል ተዘጋጅቶ በክልል ደረጃ የማጣጣም ሥራ የተደረገበትን የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ ሰነድ የዞኑን ተጨባጭ ሁኔታ ባገናዘበ መልኩ ተግባራዊ ያደርጋል፣ ለትግበራ ለወረዳዎች ይልካል፣ አተገባበሩን ይከታተላል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን የሚያስተባበርና የሚመራ ኮማንድ ፖስት ያደራጃል፣ ተመሳሳይ አደረጃጀት በወረዳዎች ትምህርት ጽ/ቤቶች እንዲፈጠር ያደርጋል፣
- በማስተግበሪያ ሰነዱ መሰረት ተግባራዊ በሚሆነው የምገባ ፕሮግራም ላይ ከወረዳዎች ጋር በመወያየት የጋራ ስምምነት ይፈጥራል፣
- በማዕከልና በክልል የተዘጋጁ የምገባ ፕሮግራሙ ማስተግበሪያ መመሪያዎችን፣ ቼክሊስቶችንና የመቆጣጠሪያ ፎርማቶችን ለወረዳዎች ይልካል፣
- ለምገባ ፕሮግራሙ የሚውሉ የምግብ ቁሳቁሶችን ግዥ ይፈጽማል፣ ለወረዳዎች/ ለትምህርት ቤቶች ይልካል፣
- በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር ላይ የአቅም ግንባታ የአሰልጣኞች ስልጠና ለወረዳ ትምህርት አመራሮች፡ ባለሙያዎች፡ ለትምህርት ቤት ርዕሰ መምህራን የምገባ ሰራተኞች ስልጠና ይሰጣል፣
- የምገባ ፕሮግራሙ በአግባቡ መተግበሩን በሚመለከት የክትትል፣ድጋፍና ቁጥጥር ተግባራትን ያከናውናል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት ለማጠናከር የልማት አጋሮችን በማስተባበር ሀብት ያፈላልጋል፣

- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት በሚመለከት ከወረዳ ት/ጽቤቶች ጋር የምክክር ሰብሰባዎችን ያካሂዳል፣
- ለሚመለከተው የመንግሥት አካል (ለትምህርት ሚኒስቴር፣ለክልልየአደጋ መከላከል ቴክኒክ ኮሚቴና ለክልል የአደጋ መከላከል ካውንስል) ሪፖርት ያቀርባል፣
- የሂሳብ /የወጪና የገቢ/ ሰነዶችን በአግባቡ ይይዛል፣ ያስመረምራል፣ የሂሳብ ሰነዶችና ሪፖርቶችን ለክልል ት/ቢሮ ያስረክባል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን በሚመለከት ለሚፈልጉ ባለድርሻ አካላት መረጃዎቹን አሟልቶ ያቀርባል፣

## 6.4. በወረዳ ት/ጽ/ቤት ደረጃ

- በክልሉ ትምህርት ቢሮ ተሻሽሎ የተዘጋጀውን የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ ሰነድተግባራዊ ያደርጋል፣ ለትግበራ ለትምህርት ቤቶች ይልካል፣ አተገባበሩን ይከታተላል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን የሚያስተባበርና የሚመራ ኮማንድ ፖስት ያደራጃል፣ ተመሳሳይ አደረጃጀት በትምህርት ቤቶች እንዲፈጠር ያደርጋል፣
- በማስተግበሪያ ሰነዱ መሰረት ተግባራዊ በሚሆነው የምገባ ፕሮግራም ላይ ከትምህርት ቤቶች ማህበረሰብ ጋር በመወያየት የጋራ ስምምነት ይፈጥራል፣
- የተዘጋጁ የምገባ ፕሮግራሙ ማስተግበሪያ መመሪያዎችን፣ ቼክሊስቶችንና የመቆጣጠሪያ ፎርማቶችን ለትምህርት ቤቶች ይልካል፣
- ለምገባ ፕሮግራሙ የሚውሉ የምግብ ቁሳቁሶችን እንደ አስፈላጊነቱ ግዥ ይፈጽማል፣ ለትምህርት ቤቶች ይልካል፣
- በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር ላይ የአቅም ግንባታ የአሰልጣኞች ስልጠና ለትምህርት ቤቶች አመራሮችና በምገባ ፕሮግራሙ ተሳታፊ ለሚሆኑ የትምህርት ቤት ማህበረሰብ አባላት ይሰጣል ፣
- የምገባ ፕሮግራሙ በአግባቡ መተግበሩን በሚመለከት የክትትል፣ድጋፍና ቁጥጥር ተግባራትን ያከናውናል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት ለማጠናከር በአካባቢው የሚንቀሳቀሱ የልማት አጋሮችን በማስተባበር ሀብት ያፈላልጋል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት በሚመለከት ከት/ቤት አመራሮችና በምገባ ፕሮግራሙ ተሳታፊ ከሆኑ ከትምህርት ቤት ማህበረሰብ አባላት ጋር የምክክር ሰብሰባዎችን ያካሂዳል፣
- ለሚመለከተው የመንግሥት አካል ( ለወረዳው የአደጋ መከላከል ቴክኒክ ኮሚቴና ለወረዳው የአደጋ መከላከል ካውንስል) ሪፖርት ያቀርባል፣
- የሂሳብ /የወጪና የገቢ/ ሰነዶችን በአግባቡ ይይዛል፣ ያስመረምራል፣ የሂሳብ ሰነዶችና ሪፖርቶችን ለክልል ት/ቢሮ ያስረክባል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን በሚመለከት ለሚፈልጉ ባለድርሻ አካላት መረጃዎቹን አሟልቶ ያቀርባል፣

- በወረዳዉና በትምህርት ቤት ያሉትን የምገባ ፕሮግራም በኮማንድ ፖስት ይመራል፣ ያስተባብራል።

## 6.5 በትምህርት ቤት ደረጃ

- እንደየአካባቢው ተጨባጭ ሁኔታ የምግብ፣ የመመገቢያና ለምግብ ማብሰያ የሚሆኑ ቁሳቁሶች መከዘኛ፣ የመመገቢያና የማብሰያ ቦታዎችን ያዘጋጃል፣
- ተዘጋጅቶ በሚሠጠው የማስተግበሪያ ሰነድ መሠረት ተማሪዎች በየዕለቱ የምገባ አገልግሎት እንዲያገኙ ያደርጋል፣
- በየዕለቱ የምገባ አግልግሎት ያገኙ ተማሪዎችን መረጃ መዝግቦ ይይዛል፣
- በፌደራልና በክልሉ ትምህርት ቢሮ ተሻሽሎ የተዘጋጀውን የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ማስተግበሪያ ሰነድ፣ ተግባራዊ ያደርጋል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን የሚያስተባብርና የሚመራ ኮማንድ ፖስት ያደራጃል፣
- በማስተግበሪያ ሰነዱ መሰረት ተግባራዊ በሚሆነው የምገባ ፕሮግራም ላይ ከመምህራን፣ከተማሪዎች፣ ከምግባ ኮሚቴዎች ፣ ከምግብ አብሳዮች፣ ከወላጆች፣ ከአካባቢው ህብረተሰብ በመወያየት የጋራ ስምምነት ይፈጥራል፣
- የተዘጋጁ የምገባ ፕሮግራሙ ማስተግበሪያ መመሪያዎችን፣ ቼክሊስቶችንና የመቆጣጠሪያ ፎርማቶችን በአግባቡ ስራ ላይ ያውላል፣
- ለምገባ ፕሮግራሙ የሚውሉ የምግብ ቁሳቁሶችን እንደ አስፈላጊነቱ ግዥ ይፈጽማል፣ በግባቡ ይመዘግባል፣ ስራ ላይ ያውላል፣
- በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር ላይ የአቅም ግንባታ ስልጠና ለትምህርት ቤቶች አመራሮችና በምገባ ፕሮግራሙ ለሚሳተፉ የትምህርት ቤት ማህበረሰብ አበላት ይሰጣል
- የምገባ ፕሮግራሙ በአግባቡ መተግበሩን በሚመለከት የክትትል፣ድጋፍና ቁጥጥር ተግባራትን ያከናውናል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት ለማጠናከር ወላጆችን፣ የአካባቢውን ህብረተሰብና በአካባቢው የሚንቀሳቀሱ የልማት አጋሮችን ያስተባብራል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን ተግባራዊነት በሚመለከት ከት/ቤት አመራሮችና በምገባ ፕሮግራሙ ተሳታፊ ከሆኑ ከትምህርት ቤት ማህበረሰብ አባላት ጋር የምክክር ሰብሰባዎችን ያካሂዳል፣
- ለሚመለከተው ለወረዳው ትምህርት ቤቶች ጽ/ቤት፣ለቀበሌው የትምህርትና ስልጠና ቦርድ፣ ለትምህርት ቤቱና ለአካባቢው ማህበረሰብ ሪፖርት ያቀርባል፣
- የምገባ ፕሮግራሙን በሚመለከት መረጃ ለሚፈልጉ ባለድርሻ አካላት መረጃዎቹን አሟልቶ ያቀርባል፣

## 6.6 ባለድርሻ አካላት(ሌሎች አጋር ድርጅቶች)

- ለምገባ ፕሮግራሙ ተግባራዊነት የሚያስፈልጉ የአቅም ግንባታ ሥልጠናዎችን አዘጋጅቶ በየደረጃው ለሚገኙ አስፈፃሚና ፈፃሚ አካላት መስጠት፣

- የምገባ ፕሮግራሙን ለመተግበር የሚያስፈልጉ ግብዓቶችን ማሟላት / ግብዓቶቹን ለማሟላት/ የሚያስፈልጉ የገንዘብ ድጋፎችን ማድረግ፣
- ለምገባ ፕሮግራሙ ቀጣይነት የሚያስፈልግ የሀብት ማፈላለግ ተግባራትን ማከናወን፣
- በምገባ ፕሮግራም ዙሪያ የሀገር ውስጥና የዓለም አቀፍ ተሞክሮዎችን መቀመርና ማስፋት፣
- በፕሮግራሙ ትግበራ ላይ የጋራ ክትትልና ድጋፍ ማድረግ፣
- የአጋር ድርጅቶች የጋራ ፎረም በማቋቋም የፕሮግራሙን አፈፃፀም በዓመት አራት ጊዜ መገምገም፣ ግብረ መልስ መስጠት፣
- በጀት በመመደብ የፕሮግራሙን ፋይዳ ጥናት ማስተባበር፣

## 6.7 የአካባቢ ማህበረተሰብ ተሳትፎና ሚና

- የምግብ ማብሰያ ማገዶ የማቅረብ፣ የምግብ አብሳዮችን የመቅጠር፣ ውሃ የማቅረብና የማብሰያ ቦታ የማዘጋጀት ኃላፊነት የአካባቢው ማህበረሰብ ይሆናል።
- የምገባ ፕሮግራሙን አተገባበር ከሚመለከታቸው ባለድርሻዎች ጋር በመሆን ይከታታላል፣ ይቆጣጠራል፣ ይገመግማል፣ መረጃዎችን ይሰጣል።
- ለተማሪዎች የሚቀርበውን ምግብ ደህንነት ይከታተላል፣ አስተያየትና ግብረመልስ ይሰጣል፣
- የተሻሉ የምገባ አማራጮችን በተመለከተ ሀሳብ ያቀርባል፣
- ተማሪዎች በምገባዉ ፕሮግራሙ ተጠቃሚ በመሆን ትምህርታቸዉን እንዲከታተሉ ይቀሰቅሳል፣ይከታተላል።
- በትምህርት ቤቱ በሚቋቋሙ የምገባ ኮሚቴዎች ውስጥ በመሳተፍ የምገባ ፕሮግራሙን ያግዛል፣ ይደግፋል።

## 6.8 የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ኮሚቴ አባላት ስብጥር፣ አወቃቀር፣ ተግባርና ሀላፊነቶች

### 6.8.1 የኮሚቴ አባላት

የኮሚቴው አባላት ብዛት ከሰባት እስከ አስር የሚደርሱ ሲሆን በትልልቅ ት/ቤቶች የአባላት ብዛት ከተጠቀሰው ቁጥር ሊበልጥ ይችላል፡፡ የኮሚቴው አባላት ስብጥርን በሚመለከት፤

- ርዕሰ መምህሩ የኮሚቴው ሰብሳቢ ይሆናል፣
- በት/ቤቱ መምህራን የተመረጠ አንድ መምህር ፀሐፊ ይሆናል፣
- በህብረተሰቡ የሚመረጡ የተለያዩ ቤተሰብ አባላት የሆኑት የትምህርት ቤቱ ተቀጣሪዎች ያልሆኑ ቢያንስ አንድ ወንድና አንዲት ሴት በኮሚቴው ውስጥ በአባልነት መታቀፍ ይኖርባቸዋል፣

- ከፍ ባሉ ክፍሎች የሚማሩና በት/ቤቱ ተማሪዎች የሚመረጡ አንድ ወይም ከአንድ በላይ ተማሪዎች የኮሚቴው አባላት ይሆናሉ፣
- በትምህርት ቤቱ አካባቢ የሚገኙ የቀበሌ ትምህርትና ስልጠና ቦርድ ሚቴና ሚቴና የጤና ባለሙያ አባላት ይሆናሉ፣
- በምገባ ፕሮግራሙ የታቀፉ ትምህርት ቤቶችን የሚደግፈው የክላስተር ሱፐርቫይዘር ፕሮግራሙን ከመደገፍ ባሻገር የኮሚቴው አባል በመሆን ይሰራል ።

### 6.8.2 የኮሚቴዎች የአመራረጥ ሁኔታ

- **መምህራን**፡- መምህራን በሁሉም ቀናት በት/ቤቱ የሚገኙት የምገባ ፕሮግራሙን ማንዋልና ሌሎች መረጃዎች ወደ ት/ቤቱ ሲላኩ አንብበው መረዳት የሚችሉ እንደመሆናቸው በስልጠና፤ በቁጥር እና ሪፖርቶችን በማዘጋጀት ረገድ ለፕሮግራሙ የሚያበረክቱት አስተዋጽኦ በጣም ወሳኝ ነው። በመሆኑም እንደ ትምህርት ቤቱ ትልቅነትና ትንሽነት እየታየ ወይም ከአንድ በላይ መምህራን በኮሚቴው ውስጥ በአባልነት እንዲሳተፉ ይደረጋል። በትምህርት ቤቱ የሚያስተምሩ ሴት መምህራን ካሉ ከኮሚቴው አባላት ውስጥ ቢያንስ አንዱ አባል ሴት መምህርት መሆን አለባት።

- **የተማሪ ወላጅና ሌሎች የህብረተሰብ ክፍሎች**፡- ከህብረተሰቡ ተወካዮች መካከል መመረጥ ያለበት ሲሆን ፡ ከህብረተሰቡ ውስጥ በኮሚቴው አባልነት የተመረጡ ሴቶችን ያማከለ መሆን አለበት። እነዚህ የኮሚቴ አባላት በኮሚቴው ውስጥ ህብረተሰባቸውን ወክለው ይሰራሉ። በመሆኑም እነዚህ የህብረተሰብ ተወካዮች የራሳቸውንና የወከላቸውን ህብረተሰብ ሃሳብ በነፃ ማንፀባረቅ ይኖርባቸዋል።

- **የተማሪዎች ተወካዮች** ፡- ለኮሚቴው አባልነት ከተማሪዎች መካከል የሚመረጡ ተመራጮች አንድ ወንድና አንዲት ሴት ቢሆኑ ይመረጣል። የተማሪዎቹ ተወካዮች የራሳቸውንና የወከሏቸውን ተማሪዎች ሃሳብ ነፃ ሆነው እንዲገልፁ ሌሎች የኮሚቴው አባላት ማበረታታት ይጠበቅባቸዋል። የተማሪ ተወካዮችም ከሌሎች የኮሚቴው አባላት እኩል የመመረጥ መብት ሊኖራቸው ይገባል።

### 6.8.3 የኮሚቴው አጠቃላይ ኃላፊነቶች

- የት/ቤቱን የምገባ ፕሮግራም የዕለት ተዕለት ክንውኖችን ይከታተላል፤ ይቆጣጠራል።

- ሪፖርቶችን በማዘጋጀትና መረጃዎችን በማስተላለፍ በት/ቤቱ ህብረተሰብና በወረዳው ት/ጽ/ቤት መካከል እንደመገናኛ ድልድይ ሆኖ ያገልግላል።

- ምንም እንኳ ፕሮግራሙን አስመልክቶ መወያየትና ውሳኔዎችን ማሳለፍ መላ ህብረተሰቡን የሚመለከት ቢሆንም ኮሚቴው በፕሮግራሙ የዕለት ተዕለት

እንቅስቃሴዎች ላይ በማተኮር አንገብጋቢ የሆኑ ጉዳዮችን በማንሳት፤ የመፍትሔ ሃሳቦችን በመሰንዘር እና እንደ አስፈላጊነቱ አፋጣኝ ውሳኔዎችን በመስጠት የተለየ ኃላፊነት ሊወስድ ይገባል፡፡

- እያንዳንዱ የኮሚቴው አባል በበኩሉ የፕሮግራሙን ተቀጣሪ ሠራተኞችን ለማሰልጠን፤ ለመቆጣጠር እና ምግቦችንና ሌሎች ቁሳቁሶችን በሚገባ ሥራ ላይ ማዋል ስለሚቻልበት ከወከለው ክፍል (ለምሳሌ ከወላጆችና ከተማሪዎች) ሃሳብና መረጃ የመሰብሰብ ኃላፊነት አለበት፡፡

### 6.8.4 የኮሚቴው ዝርዝር ኃላፊነቶች

- የት/ቤት ምገባ ፕሮግራም ኮሚቴው ከወረዳው ት/ጽ/ቤት የሚያገኛቸውን መረጃዎች ከዚህ መመሪያ ላይ የተዘረዘሩትን ሀላፊነቶች ለትምህርት ቤቱና ለማህበረሰቡ ያስተላልፋል፡፡

- ህብረተሰቡ ስለፕሮግራሙ የዕለት ለዕለት እንቅስቃሴ እዲያውቅ ማድረግ አለበት፡፡ ችግሮች ሲከሰቱም ለህብረተሰቡ በማሳወቅ መፍትሔዎችን በጋራ መፈለግ ይኖርበታል፡፡

- ከምገባ ፕሮግራሙ ጋር የተያያዙ ችግሮችንና ለችግሮቹም የመፍትሔ እርምጃዎች ለወረዳ ት/ጽ/ቤት ያሳውቃል፡፡

- የት/ቤቱ ርዕሰ መምህር ወይም የት/ቤቱ ምገባ ኮሚቴ አስተባባሪ መላ የህብረተሰቡን አባላት (በት/ም/ቤቱ ልጆቻቸው የማይማሩትንም ጭምር) በፕሮግራሙ አጠቃላይ ሂደት ላይ ለማወያየት ስብሰባዎችን የመጥራት ኃላፊነት አለበት፡፡

- በእያንዳንዱ ሰብሰባ ላይ ከኮሚቴው የተወከለ አባላት የፕሮግራሙን ሂደትና ያለበትን ደረጃ የሚመለከቱ መረጃዎችን ለህብረተሰቡና ለወረዳው ት/ጽ/ቤት ያቀርባለ፡፡

- በየአመቱ ትምህርት ማብቂያ ላይ የአመቱን የምገባ እንቅስቃሴ የሚያጠቃልል አመታዊ ሪፖርት ማዘጋጀት ይጠበቅበታል።፡፡ ይህም ሪፖርት በማህበረሰቡ ስብሰባ ቀርቦ ከፀደቀ በኋላ የአመቱ ትምህርት ከተጠናቀቀበት ከመጨረሻ ቀን በኋላ ባለው አንድ ወር ጊዜ ውስጥ ለወረዳው ት/ጽ/ቤት መድረስ አለበት፡፡

- የት/ቤቱ ምገባ ኮሚቴ አባላት በተለይም መምህራን ሌሎች አባላትን የማሰልጠንና የማብቃት ሀላፊት አለባቸው።

# ክፍል ሰባት፤

## 7. የምግብ አጠቃቀም፡ ክትትል፣ የመረጃ አያያዝና የሪፖርት አደራረግ

### 7.1 የምግብ አጠቃቀምን በሚመለከት የሚደረግ ክትትል

1. የንብረት ክፍል ሠራተኛው በየቀኑ ጥቅም ላይ የዋለውን የምግብ መጠን በመመዝገብ ለርዕሰ መምህሩ ያስተላልፋል፡፡ ርዕሰ መምህሩ በየቀኑ የምግብ ክፍፍልና የተማሪዎች ትምህርት ክትትል መመዝገቢያ ሠንጥረዥ ላይ በማስፈር በየወሩ ለሚቀርበው ሪፖርት አካል ያደርጋል፡፡

2. በሁሉም ሪፖርቶች ላይ በስርቆት ወይም በመበላሸት ምክንያት የደረሱ ብክነቶች በግልጽ መጠቀስ አለባቸው፡፡

3. የድብልቅ ምግቡ ጥራት እየቀነሰ በሚሄድበት ጊዜ ጉዳዩ ለወረዳው የትምህርት ጽህፈት ቤትና ለሌሎች ለሚመለከታቸው አካላት በአፋጣኝ ሪፖርት መደረግ ይኖርበታል፡፡ ቀጣይ የጥራት መቀነስ እንዳይከሰት የቅርብ ክትትል በማድረግ ርምጃ መወሰድ አለበት፡

4. ርዕሰ መምህሩ የዕለቱን የተማሪዎች ቁጥር መሠረት ያደረገ የምግብ ድብልቅ፣የአትክልት ዘይትና የጨው መጠን በዚህ መመሪያ ላይ በተቀመጠው ስታንዳርድ መሠረት መዘጋጀቱን ማረጋገጥ አለበት፡፡ በተደጋጋሚ የምግብ መጠኑ ከስታንዳርዱ ከፍ ያለው ምግብ ወጥቶ ከተገኘ በጉዳዩ ላይ ከመጋዝን ኃላፊውና ከአብሳዮች ጋር በመነጋገር በአስቸኳይ ችግሩ መቀረፍ አለበት፡፡

5. የምግብ አዘገጃጀቱን የሚቆጣጠሩ የምገባ ኮሚቴ አባላት በየቀኑ ለህፃናቱ የሚሰጣቸውን የምግብ መጠንና የሚተርፍ ምግብ መኖር ያለመኖር በተመለከተ ከአብሳዮች ጋር መነጋገር ይጠበቅባቸዋል።

6. ምግብ በተከታታይ (በወጥነት) የማይታደል ከሆነ የምገባ ኮሚቴው ለትምህርት ቤቱ ጉዳዩን በማቅረብ ለችግሩ በመረጃና በጥናት ላይ የተመሰረተ መፍትሔ ያፈላልጋል፡፡

7. የምግብ ሬሽን ወደ ቤት እንዲወሰድ አይፈቀድም፡

8. የወረዳ ትምህርት ጽ/ቤት የፕሮግራሙ አስተባባሪዎች የፕሮግራሙን አተባበርና አስተዳደር በተመለከተ ተከታታይት ያለው ድጋፍ፣ ክትትልና ቁጥጥር ማድረግ ይኖርባቸዋል።

## 7.2 የፕሮግራሙን አተገባበር መገምገም

የፕሮግራሙን የመርሀ ግብሩን አፈጻጸም በሚመለከት በየደረጃው ግምገማ መካሄድ ይኖርበታል። ግምገማው በምገባ ፕሮግራሙ አተገባበር ሂደት ያጋጠሙ ችግሮችን በመለየት ለቀጣይ ተግባራት የማስተካከያ ርምጃዎችን ለመውሰድና አማራጭ አሰራሮችን ለመቀየስ ያስችላል።

## 7.3 የተለያዩ መረጃዎች አያያዝ

ምግብ ነክ እና ምግብ ነክ ያልሆኑ ነገሮች የቆጠራ መዝገብ፣ ዕቅዶችና አፈፃፀም ጥሬ መረጃ ወዘተ ተመዝግበው የሚያዙበት የሰነድ አያያዝ ስርዓት በየደረጃው ሊኖር ይገባል። ስለሪፖርት በሚያትተው ክፍል ማየት እንደሚቻለው መዝገብ ተይዞ ብቻ የሚሞሉ የተለያዩ ቅጾች ተቀምጠዋል። የትምህርት ቤቱ ርዕሰ መምህር እና የንብረት ክፍል ኃላፊው ልዩ ልዩ መረጃዎች የመያዝ ኃላፊነት አለባቸው።

### 7.3.1 የምግብ ክምችት ቆጠራ

የምገባ ፕሮግራሙ ተጠሪዎች በወረዳና በትምህርት ቤት ደረጃ ልዩ ልዩ መረጃዎችን አሟልተው የመያዝ ሀላፊንት አለባቸው። ምግብ ነክ ያልሆኑ ነገሮች ወዲያው ርክክብ እንደተፈፀመባቸው ወይም እንደተሰራጨ መመዝገብ ይኖርባቸዋል። በየዕለቱ የሚሰራጩ ምግቦችና ምግብ ነክ ያልሆኑ ነገሮች መመዝገብና ለትምህርት ቤቱ ርዕሰ መምህር ሪፖርት መደረግ አለባቸው። በየወሩ፣ በዓመቱ አጋማሽና በዓመቱ መጨረሻ ቆጠራዎች ይደረጋሉ። ውጤቱም ለወረዳው የትምህርት ጽህፈት ቤት ማህተም ተደርጎበት ይላካል። የምግብና ምግብ ነክ ያልሆኑ ነገሮች ቆጠራ ሪፖርት ለመላክ በዘህ ሰነድ ተቀጽላ ሆኖ በቀረበው ቅጽ 1 በመጠቀም ይሆናል።።

### 7.3.2 ከንብረት ክፍል የሚወጡ ምግቦች መመዝገብ

የንብረት ክፍል ሠራተኛው በመጋዘን ውስጥ ገቢ የሆኑና ወጪ ተደርገው የተሰራጩ ምግብና ምግብ ነክ ያልሆኑ ቁሳቁሶችን በትክክል ማረጋገጥ ይጠበቅበታል። ከመጋዘን የወጡ ምግቦች በተሰጠው ፎርማት በየዕለቱ መመዝገብ አለባቸው። ለአንድ ተማሪ በየቀኑ የተመደበለት የምግብ መጠን በትክክል እየደረሰው መሆኑ መረጋገጥ ይኖርበታል። የንብረት ክፍል ሠረተኛው የምግቡን መጠን በተመለከተ ትክክለኛ መረጃ ለሚመለከተው የወረዳ ትምህርት ጽህፈት ቤት በየጊዜዉ እንደአስፈላጊነቱ ያሳውቃል። ገቢ የተደረገው፣ የተሰራጨውና የተረፈው የምግብ መጠን ከተመዘገበ በኋላ ሪፖርት ይደረጋል።

### 7.3.3 ምግብ ነክ ያልሆኑ ነገሮች ቆጠራ

ቁሳቁሶች ወደ ንብረት ክፍል በሚገቡበት ጊዜ የመጋዘኑ ኃላፊ ወዲያውኑ በዓይት ለይቶ መመዝገብ አለበት። እነዚህን ዕቃዎች በተመለከተ ግለሰቡ በየወሩና በየመንፈቁ ቆጠራ ያካሄዳል። ትክክለኛ መጠኑን በማወቅም ለሚመለከታቸው የመንግስት አከላት በሚፈለጉ

ጊዜ ያሳውቃል፡፡ ለዝርዝር አፈጻጸም የምግብና ቁሳቁሶችን ቆጠራ መመዝገቢያ ቅጽ ይመልከቱ፡፡

## 7.4 ሪፖርት አደራረግ

በምገባ ፕሮግራሙ የታቀፉ ትምህርት ቤቶች የተመጋቢ ተማሪዎችን ቁጥርና ልዩ ልዩ ተግባራት ወቅታዊ አፈፃፀም ሪፖርት በየወሩ፣ በየሴሚስተሩ በዓመቱ መጨረሻ መላክ አለበት፡፡ ሪፖርት ለባለድርሻዎች መረጃ ለመስጠት የምንጠቀምበት መሣሪያ ሲሆን አሠራርን በተመለከተ ግብረ-መልስ ለመቀበል ከማስቻሉም ባሻገር ወሳኝ የሆኑ እርምጃዎችን ለመውሰድ ያግዛል፡፡ የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም የአፈጻጸም ሪፖርት በሁሉም ደረጃ ማለትም ከትምህርት ቤት ወደ ወረዳ ትምህርት ጽ/ቤት፣ከዞን ወደ ክልል ትምህርት ቢሮ፣ ከክልል ወደ ትምህርት ሚኒስቴር ፡ በመጨረሻም ለአደጋ ስጋት አመራር ካውንስል የሚላክ ሲሆን ለሁሉም ባለድርሻዎችና ጉዳዩ ለሚመለከታቸው አካላት ግብረ መልስ የሚሰጠው ለምገባዉ ፕሮግራም በመመሪያው በተጠቀሱት ፎርማቶች ነው፡፡ የዚህ ሪፖርት ዓላማም፡-

- የምገባ ፕሮግራሙ ሲተገበር የተገኙ መሻሻሎችን፣ ስኬቶችን ፣ ጠቅላላ ሁኔታዎችንና ያጋጠሙ ችግሮችን በተመለከተ ግብረ-መልስ ለመስጠት
- የተማሪዎችን የምግብ ዕደላ ሂደት ክትትልና ድጋፍ ለማድረግ፣
- በማንኛውም ደረጃ በተለይ በትምህርት ቤት ያሉ ችግሮችን ለመለየትና መፍትሄዎችን ለማፈላለግ፣
- በፕሮግራሙ ከተቀመጡ የአሰራር አቅጣጫዎች ያፈነገጡ ጉዳዮች ሲያጋጥሙ ማስተካከያ እርምጃ ለመውሰድ፣
- ፕሮግራሙ ያስመዘገበዉን ዉጤት በማሳየት የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራሙ በዘላቂነት እንዲቀጥል ሁኔታዎችን የማመቻቸት ስራዎችን በቀጣይነት ለማከናወን ነዉ።

### የመረጃ አያያዝና የሪፖርት አደራረግ

- ትመህርት ቤቶች ወርሃዊ እና ሩብ ዓመት የምገባ ፕሮግራም ሪፖርት ወቅቱን ጠብቀው ለወረዳው ት/ጽ/ቤት ያቀርባሉ።
- በት/ቤቱ የሚገኙ መምህራን በሙሉ የምገባውን ፕሮግራም እንደ አንድ ተግባር ይዘው እንዲፈፅሙ ማድረግ እና በስራ አፈፃፀም ምዘናም እንዲካተት ያደርጋል፡፡
- በት/ቤቱ የምገባ ፕሮግራም አፈፃፀምን የሚመለከቱ ማናቸውንም መረጃዎች በአግባቡ አደራጅቶ ያስቀምጣል፡፡

የዚህ መመሪያ የሪፖርት ማድረጊያ አቅጣጫ የተዘጋጀው የአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ባለድርሻ አካላት በሁሉም ዘርፍ ሪፖርት እንዲያዘጋጁና እንዲሞሉ በሚያስችል ሁኔታ ነው። በዚህ ሰነድ በአባሪነት ከተያያዙት ቅጾች በምሳሌነት የተሰጡትን ቅፆች በመጠቀም የሪፖርት ማድረጊያ ቅጾችን እንዴት መሙላት እንደሚቻል መመልከት ይቻላል።፡

## 7.5 የምግብ አጠቃቀም ክትትል፣

- በትምህርት ቤቱ በየዕለቱ በአገልግሎት ላይ የዋሉ ምግቦችን በወርሃዊ የት/ቤት ሪፖርት ማቅረቢያ ቅጽ ውስጥ በሚገኘው የዕለታዊ የምግብ ዕደላና በትምህርት ገበታ ላይ የተገኙ ተማሪዎች ብዛት መመዝገቢያ ሰንጠረዥ ላይ የዕቃ ግምጃ ቤት ኃላፊው መመዝገብ ይኖርበታል። የትምህርት ቤቱ ር/መምህርም ምዝገባው በአግባቡ መከናወኑን በቅርበት መከታተል ይኖርበታል።

- የት/ቤቱ ርዕሰ- መምህር በዕቃ ግምጃ ቤቱ ውስጥ ያለው የምግቦች ብዛት በት/ቤቱ ወርሃዊ ሪፖርት ውስጥ በሚገኘው የምግቦች እንቅስቃሴ ማጠቃለያ ሰንጠረዥ ላይ ከተመዘገበው ብዛት ጋር ተመጣጣኝ መሆኑን በየወሩ መጨረሻ ላይ እየተከታተለ ማረጋገጥ አለበት፡፡ ማናቸውም ልዩነቶች፣ ለምሳሌ በብልሽት ወይም በሌላ ብክነት ምክንያት የመጡ ልዩነቶች ሁሉ በዝርዝር መገለጽ አለባቸው፡፡

- የት/ቤቱ ርዕሰ መምህር በዚህ መመሪያ ውስጥ በተሰጡት አቅጣጫዎች መሰረት ምግብ፣ የምግብ ዘይትና ጨው በትክክለኛው መጠን ስራ ላይ መዋላቸውን በትምህርት ገበታ ላይ ከተገኙት የተማሪዎች ቁጥር ጋር በማነፃፀር ማረጋገጥ ይኖርበታል፡፡

- ለእያንዳንዱ ተማሪ የሚደርሰው ምግብ ከላይ ከተጠቀሰው መጠን በታች ወይም በላይ በመሆን የሚለዋወጥ ከሆነ አፋጣኝ መፍትሔ መስጠት እንዲቻል ስለ ሁኔታው መደበኛ ክትትል ማድረግና ከዕቃ ቤት ኃላፊውና ከምግብ አዘጋጆቹ ጋር መወያየት አስፈላጊ ነው፡፡ በውይይቱም ወቅት፣

  - ለሁሉም ተማሪዎች ታድሎ ከተዳረሰ በኋላ በብረት ድስት ውስጥ የተረፈው የምግብ መጠን ምን ያህል እንደሆነ፣

  - የተዘጋጀው ምግብ ገንፎ ከሆነ ያለቀው ለሁሉም የተማሪዎች በትክክለኛ መጠን ተዳርሶ ነው ወይስ ተቋርጦ ነው? ወይም በደንብ ስላልተዘጋጀ ? (ይህንንም በአዳዮችና ከተማሪዎቹ ጠይቆ መረዳት ወይም ማረጋገጥ ይቻላል፡፡)

  - ከእያንዳንዱ ምግብ ለእያንዳንዱ ተማሪ ምን ያህል ነው የደረሰው? ተማሪዎቹ የተሟላ ድርሻቸውን አግኝተዋል?(ይህንንም ከተለያዩ ክፍሎች ናሙና ተማሪዎችን በመምረጥ ጠይቆ መረዳት) የሚሉትንና የመሳሰሉትን ነጥቦች ወይም ጥያቄዎች በማንሳት መወያየት ያስፈልጋል፡፡

- ከምግቡ እደላ በኋላ መጠኑ በዛ ያለ ምግብ ለምን እንደተረፈ ወይም ተማሪዎቹ የተሟላ ድርሻቸውን ለምን እንዳላገኙ የምግቡን ዝግጅት እንዲቆጣጠር የተመደበው ግለሰብ ከምግብ አዘጋጆች ጋር መነጋገር አለበት፡፡ የምግብ አዘገጃጀት ዘዴዎች ዘወትር መገምገም አለባቸው፡፡ ምናልባትም ለእያንዳንዱ ተማሪ የተመደበው የድርሻ መጠን መድረሱን የሚሻሻል ከሆነ ማሻሻል ያስፈልገው ይሆናል፡፡

- በብልሽት ወይም በስርቆት ምክንያት የሚፈጠሩ ብክነቶች በሁሉም ሪፖርቶችና በቢን ካርድ ላይ በግልጽ ተለይተው መጠቆም አለባቸው፡፡ የምግብ ላይ ብልሽት በሚታይበት በማንኛውም ጊዜ ጉዳዩ በአፋጣኝ ለወረዳው ትምህርት ጽ/ቤት ሪፖርት መደረግ አለበት፡፡ የወረዳው ትምህርት ጽ/ቤትም ጉዳዩን ለዞንና ለክልል ትምህርት ቢሮ በአስቸኳይ ማሳወቅ የጠበቅበታል። ብልሽቱ እንዳይቀጥል ወይም እንዳይባባስ ለመግታትም አፋጣኝ እርምጃ መወሰድ ይኖርበታል፡፡ የብልሽቱ ዓይነትና ለብልሽቱ መንስኤ ሊሆኑ ይችላሉ ተብለው የሚገመቱ ወይም በውል የታወቁ ምክንያቶች ሁሉ መገለጽ ይኖርባቸዋል፡፡ እንዲሁም የተበላሹ ምግቦች ከዕቃ ግምጃ ቤቱ መወገድ አለባቸው፡፡

- ተማሪዎች ድርሻቸውን በሙሉ እንዲጠቀሙ ማድረግ ይገባል።

  አንዳንዶቹ የምግብ ዓይነቶች የማይበሉበት መንስኤዎች ምን ምን እንደሆኑ መርምሮ በመረዳት፣ ለመንስኤዎቹ ተገቢውን ማብራሪያ ወይም መፍትሄ ለመስጠት ጥረት ማድረግ ይገባል፡፡ በዚህም መሰረት፣

  - አንዳንድ ተማሪዎች በግንፎ መልክ የተዘጋጀውን ምግብ የማይበሉበት ምክንያት፣ ሌሎች አንዳንድ ተማሪዎች ስለሚያፈዙባቸው ወይም የአራስ ወይም የሴቶች ምግብ ነው በሚል አስበው/ገምተው ሊሆን ይችላል፡፡ ይንን የተሳሳተ አስተሳሰብ ለማስቀየር ምግቡ ስሊያዛቸው ንጥረ-ምግቦች ጠቃሚነት ለተማሪዎች አበክሮ ማብራራት ያስፈልጋል፡፡ ይኸውም ምግቡ የሚዘጋጀው ከዘይትና ከአዩዲን ከበለፀገ ጨው በመሆኑ የእንቅርት በሽታን የሚከላከልና እንዲሁም ከአይን በሽታ ማለትም ከዳፍንት በሽታ የሚከላከል ቫይታሚን ኤ ያለው ስለመሆኑ፣ እንዲሁም ለሰውነታችን ጥንካሬ የሚሰጥ (በተለይም ለልጃገረዶች በጣም ጠቃሚ የሆነውን) የብረት ማዕድን የያዘ ስለመሆኑ ለተማሪዎቹ መግለጽና ማስረዳት ይገባል፡፡

  - ተማሪዎቹ ምግቡን ለመመገብ ያልፈለጉት ያም እንዳያፈርስባቸው በመፍራት ከሆነ ደግሞ፣ ፕሮግራሙ የሚያቀርባቸው የምግብ ዓይነቶች ሁሉ የያም ምግቦች መሆናቸውን ማስረዳት ያስፈልጋል፡፡እንዲሁም ምገባዉ ለአእምሮና ለአካል እድገት ወሳኝ እንደሆነ ማስረዳት ያስፈልጋል።

  - የሚሰጠው ቅስቀሳና ገለጻ በቂ ሆኖ ካልተገኘ፣ መምህራንና ወላጆች ተማሪዎቹ ምግቡን መመገብ ያልፈለጉበት ምክንያቶች መርምረው ሊደርሱባቸው ይገባል፡፡

የተለያዩ ዘዴዎችን በመጠቀም ቅሬታውን በመፍታት ተማሪዎቹ ምግብን እንዲመገቡ መገፋፋትና ማበረታታት ይጠበቅባቸዋል፡፡ ምናልባት ለየት ያለ የአዘገጃጀት ዘዴ ያስፈልግ እንደሆነ ወይም ምግቡ ለሁሉም ዓታ ት/ቤቱ የሚመጡ እንዲመገቡና ለምግቡ ያላቸው ከፍተኛ ፍላጎት ለተማሪዎቹ እንዲያሳዩ ማድረግ ይቻላል፡፡ ይህም ተደርጎ ለመመገብ ፈቃደኛ ካልሆኑ፣ ችግሩ ከነዝርዝር ምክንያቶቹ ለወረዳው ትም/ጽ/ቤት ሪፖርት መደረግ አለበት፡፡ የሚቀርበዉ ምግብ በባህሉና በማህበረሱ ዘንድ ተቀባይነት ባለዉ መሰረት መቅረቡን ማረጋገጥ ያስፈልጋል።

# ክፍል ስምንት፤

## 8. የምግብ አዘገጃጀት

### 8.1. የሲ.ኤስ.ቢ ወይም የአሁኑ ከበቆሎ የሚዘጋጅ ገንፎ አዘገጃጀት

የምግቡ ምርጫና ተወዳጅነት ከክልል ክልል እንዲሁም በአንድ ክልል ውስጥም ከአካባቢ አካባቢ ይለያያል፡፡ የት/ቤት ምገባ ፕሮግራም ሲኬታማ እንዲሆንና ተማሪዎች በሙሉ በፍላጎት እንዲመገቡ የሚቀርብላቸውን ምግብ ሊወዱት ይገባል፡፡ በመሆኑም የምግብ አብሳዮች የተማሪዎችን ፍላጎት ለማርካት የሚየዘጋጁትን ምግብእንዲቀያይሩ ነፃነት ሊሰጣቸው ይገባል፡፡ ለዚህም የተሟላ የማገዶና የውሃ አቅርቦት ያስፈልጋል፡፡ በተጨማሪም ለምግብ ዝግጅት ሌሎች ሊሟሉ የሚያስፈልጉ ሁኔታዎች አሉ፡፡ እነዚህም፣

- በውሃ የተቦካ ደረቅ ሲ.ኤስ.ቢ ቀይም ዱቄት
- ቢያንስ ለ1 ደቂቃ ወይም ለ2 ደቂቃ ተንትኮ ማገንፋት አለበት፡፡
- ተገንፍቶ የተዘጋጀውን ሲ.ኤስ.ቢ ወይም ገንፎ ወዲያውኑ ለተማሪዎቹ መታደል አለበት፡፡

ተማሪዎቹ ለመመገብ ዝግጁ የሚሆኑበትን ጊዜ የምግብ አብሳዮች ግምት ውስጥ በማስገባት ምግቡን ለእደላ ዝግጁ ማድረግ አለባቸው፡፡ ምግቡ ለተማሪዎቹ ሳይታደል ለአጭር ጊዜ እንኳን የሚቆይ ከሆነ እንዳይቀዘቅዝና እንዳይበከል በብረት ድስቶች ውስጥ እንዳለ ተከድኖ በእሳት ላይ እየተንተከተከ መቆየት አለበት፡፡ የተዘጋጀው ምግብ በንጹህ ጨርቅ መሸፈን አለ.ያም በማዘጋጃው ላይ (ውስጥ) እንዳለ መቆየት ይኖርበታል።፡፡ የበሰለ ምግቦች ከቀዘቀዙ ረቂቅ ጀርሞች በምግቡ ላይ መራባት ይጀምራሉ፡፡ ምግብ ተዘጋጅቶ ሳይበላ በቆየ ቁጥር በጀርሞች ለብልሽት የመጋለጥ ዕድሉ ከፍተኛ ነው።፡፡ ስለሆነም የተዘጋጁ ምግቦች ከእሳት ላይ እንደወጡ ለተማሪዎች መታደል አለባቸው፡፡ በምግብ ዝግጅቱ ላይ የሚሳተፉ ሰራተኞች ሁሉ ከሲ.ኤስ.ቢው ገንፎ ወይም በሌላ መልክ የተዘጋጀው ምግብ እንያዳንዱ ተማሪ ምን ያህል ድርሻ ማግኘት እንዳለበት ጠንቅቆ ማወቅ አለባቸው ፡፡

### 8.1.1 በአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም ሊቀርቡ የሚችሉ ምግቦች አዘገጃጀት ናሙና

እንደየክልሉ ተጨባጭ ሁኔታ የተለያየ አይነት የተመጣጠነና በባህሉ የተለመደና ተመራጭ ምግብ የተማሪዎችን የቀን ካሎሪና ሌሎች አስፈላጊ ንጥረ ነገሮችን በሚያሟላ መልኩ ከስነ ምግብ የምርምር ተቋማት ጋር በመተባበር የሚቀርበዉን ምግብ ማበልጸግ የሚበረታታ ሲሆን በአጠቃላይ የመግብ አዘጋጃጀቶችን በሚመለከት ለመነሻ ያህል እንደሚከተለው ቀርበዋል።

## ቂንጮ አዘገጃጀት - 1

**<u>ቂንጮውን ለማዘጋጀት የሚያስፈልጉ ነገሮች</u>**

1. 150ግራም ቂንጮ
2. 10 ግራም የአትክልት ዘይት
3. 5 ግራም ጨው
4. 3 ኩባያ ውሃ

**አዘገጃጀት**

- በመጀመሪያ ቂንጮውን በደንብ ማጠብ
- ማብሰያው ድስት ውስጥ ውሃ መጨመር
- ዘይትና ጨው ውሃው ውስጥ መጨመር
- ቂንጮውን መጨመር
- ድስቱን ከድኖ ለ10 ደቂቃ ወይንም ውሃውን እስከሚመጥ ማብሰል
- ከበሰለ ወይንም ውሃውን ከመጠጠ በኋላ እሳቱን ወይንም ኤሌክትሪኩን ማጥፋት

## የቂንጮ አዘገጃጀት - 2

**<u>ለማዘጋጀት የሚያስፈልጉ ነገሮች</u>**

1. 150 ግራም ቂንጮ
2. አንድ ራስ የተከተፈ ቀይ ሽንኩርት
3. አንድ ራስ የተከተፈ ቃሪያ
4. ¼ ብርጭቆአተር
5. ¼ ብርጭቆ የተከተፈ ካሮት
6. 10ግራም ዘይት

7.3ግራም ጨው

**<u>አዘገጃጀት</u>**

- መጀመሪያ ቂንጬውን ካጠብን በኋላ ለ4 ደቂቃያህል የሞቀ ውሃ ውስጥ ማቆየት እና ማጥለል
- ዘይቱንለብቻውመጀመሪያማፍላትከዚያበኋላቃሪያውንናሽንኩርቱንጨምረንሽንኩርቱእስከ ሚቀላድረስመጥበስ፡፡
- አተሩን፣ ካሮቱንና ቂንጬውን ጨምሮ ለ4 ደቂቃ ያህል ማዋሃድና 1½ ውሃጨምረን ለ10 ደቂቃ ያህል ማብሰል
- ፊለግነውንአይነትአትክልትመጠቀምምእንችላለን፡፡

# የንፍሮ አዘገጃጀት

### ንፍሮውን ለማዘጋጀት የሚያስፈልጉ ነገሮች

1. 25 ግራም ባቄላ፣
2. 100 ግራም በቆሎ እና 25 ግራም ቦለቄ ለአንድ ቀን ዘፍዝፎ ማሳደር
3. 10 ግራም የአትክልት ዘይት
4. 5 ግራም ጨው

### አዘገጃጀት

- ለማብሰያ የተዘጋጀው ድስት ውስጥ ውሃ መጨመር
- ዘይትና ጨው ውሃው ውስጥ መጨመር
- ውሃው በደንብ እንዲፈላ ማድረግ
- የተዘፈዘፈውን ባቄላ፣ በቆሎና ቦለቄ ካጠለልን በኋላ የፈላው ውሃ ውስጥ ጨምሮ ለ 1 ሰዓት ያህል መቀቀልና ከበሰለ በኋላ እሳቱን ማጥፋት

# ከባቄላ የሚዘጋጅ የምግብ አይነት

### ምግቡን ለማዘጋጀት የሚያስፈልጉ ነገሮች

1. 25 ግራም በእሸቱ ተፈልፍሎ ደረቅ ያለና ለአንድ ቀን ተዘፍዝፎ የቆየ ባቄላ
2. 10 ግራም ዘይት
3. 3 የሾርባ ማንኪያ የደቀቀ የስጎቅጠል

4. 4 ራስ ነጭ ሽንኩርት የተፈጨ
5. የአንድሎሚጭማቂ
6. የተፈጨ ጨውና በትኩሱ የተፈጨ ጥቁር ቁንዶ በርበሬ

**አዘገጃጀት**

- ተዘፍዝፎ የቆየውን ባቄላ ውሃውን ማንጠፍጠፍና በድስት በማድረግ ውሃ እስኪሸፍነው ጨምሮ በከፍተኛ ሙቀት ማብሰል።
- እሳቱን በመቀነስ እያማሰለ እንዲበስል ለ50 ደቂቃ ያህል ማቆየት
- ውሃውን በማንጠፍጠፍ በሌላ ብረት ድስት መገልበጥ።
- ዘይት፣ የስጎ ቅጠል፣
- ነጭ ሽንኩርትና የሎሚ ጭማቂውን እንዲሁም ጨውና ቁንዶ በርበሬውን ጨምሮ ጣዕሙ እንዲደባለቅ ለ30 ደቂቃ ከድኖ በማቆየት ማቅረብ።

## ከበቆሎና ቦሎቄ የሚዘጋጅ ምግብ

**ምግቡን ለማዘጋጀት የሚያስፈልጉ ነገሮች**

1. እኩል መጠን ያለው ቀድመ የተቀቀ ለበቆሎና ባቄላ
2. 10ግራም የአትክልት ዘይት
3. አንድ የተከተፈ ቀይሽንኩርት /መጠኑ 200 ግራም የሚሆን/
4. ተልጦ የተከተፈ ቲማቲም /200 ግራም የሚሆን/
5. 2 የተከተፈ ካሮት
6. በትንንሹ የተከተፈ 2 ድንች
7. 3 ግራም ጨው

**<u>አዘገጃጀት</u>**

- ሽንኩርቱን በብረድስት በማድረግ መጥበስ።
- ቲማቲሙን ጨምሮ ለጥቂት ደቂቃ ማብሰል።
- ካሮትናድንቹን በመጨ መርበደንብማብሰል።
- ቀድሞየተቀቀለውንበቆሎናባቄላመጨመር።
- መረቅ እንዲኖረው ትንሽ ውሃ በመጨመር ለ5 ደቂቃ ማብሰል።

- **በትኩሡ ማቅረብ፡-**
- **ለብቻው ወይም ከሌላ ምግብ በተጨማሪነት መቅረብ ይችላል፡፡**

**ማስታወሻ፡-ካስፈለ ገመጠኑ ጥቂት የሆነ የተከተፉ ጐመን ወይም ጥቅል ጐመን መጨመር ይቻላል፡፡**

# ክፍል ዘጠኝ፤

## 9. ለአስቸኳይ ጊዜ የትምህርት ቤቶች ምገባ ኘሮግራም የሚያስፈልጉ ሌሎች ግብአቶችና ቁልፍ ተግባራት

### 9.1 ማገዶ ቆጣቢ ዝግ ምድጃ መጠቀም እንዲሁም የባዮ ጋዝ በማሰራት ከትምህርት ቤቶች የዉስጥ ገቢ በመመደብ መጠቀም ያስፈልጋል።

ይህን ማድረግ ካልቻሉ ከማንኛውም ዓይነት ጭቃ ፣ ብሎኬትና ጠፍጣፋ ድንጋዮች ሊሠራ የሚችል ማገዶ ቆጣቢ በመስራትና በመትከል መጠቀም ይቻላል። ይህን ተግባራዊ ለማደረግ በአካባቢዉ ይህን ስራ ከሚሠሩ ድርጅቶች ወይም ከቴክኖሎጂው ባለቤት ጋር በመተባበር መስራት ተገቢ ይሆናል።። በዚህም ጥሩ ተሞክሮ ያላቸዉን የጀርመን ተራዶ ድርጅትና የአለም ምግብ ፕሮግራም ልምዶችን መቀመርና ማስፋት መልካም ነዉ።

### 9.2 የንጹህ ውሃ አቅርቦት

#### 9.2.1 የውሃ መገኛ ቦታዎች

በት/ቤቶች ውስጥ ለመጠጥና ለምግብ ዝግጅት የሚውል ለአንድ ተማሪ በቀን ቢያንስ 5 ሊትር ውሃ ሊኖር ይገባል። በእያንዳንዱ ት/ቤት በዕለቱ ከላይ የተጠቀሰው የውሃ መጠን የሚገኝበትን ምንጭና ዘዴ ህብረተሰቡ መለየትና ማረጋገጥ አለበት። የሚከተሉት ዉሃ የሚነኝባቸው አማራጭ ምንጮች ናቸው።

ሀ/ ከውሃ ጉድጓዶች

የውሃ ጉድጓድ ከመጸዳጃ ቤቶች ከ30 ሜትር በላይ መራቅ አለበት በአሰራርም የውሃ ጉድጓዱ ከላይ የመጸዳጃ ቤት ከታች ሆኖ መሰራት አለበት። ምክንያቱም የውሃ ጉድጓዱና የመጸዳጃ ጉድጓዱ በ30 ሜትሮችና ከዚህ ባነሰ ቅርበት ላይ የሚገኙ ከሆነ አይነ ምድርና ሽንት ከመጸዳጃ ቤቱ ጉድጓድ ውስጥ በመስረግ ውሃውን ስለሚበክል ነው።

ውሃ የሚቀዳባቸው የውሃ ጉድጓዶች ንጽህና መጠበቅ በእጅጉ የሚያስፈልግና ፊጽሞ ሊዘነጋ የማይገባ ጉዳይ ነው። ይህም በመሆኑ፣ ትምህርት ቤቱ ውሃ የሚቀዳበት የውሃ ጉዳጓድ ህብረተሰቡ አስፈላጊዎቹን ጥገናዎችና ማሻሻያዎች ማድረግ ይኖርበታል። እንዲሁም የውሃ ጉድጓድ በየቀኑ የሚያፀዳና ደህንነቱንም እየተከታተለ የሚቆጣጠር የሰው ኃይል መኖሩን ለማረጋገጥ ፕሮግራም መዘጋጀት አለበት። በዚህም መሰረት፡-

- ውሃው በአቧራ፣ በተባዮች በእንስሳት እንዳይበከል ለመከላከል ውሃ በማይቀዳበት በማንኛውም ጊዜ የውሃ ጉድጓድ አፍ በጥብቅ መከደን አለበት።

- ውሃው ከጉድጓዱ የሚቀዳባቸው እቃዎች አቧራና ጭቃ ሳይነካቸው የሚቀመጡበት ንጽህና ቁመቱ ከፍ ያለ መደብ /ጉበታ/ ከጉድጓድ አፍ ጥቂት ተደርጎ መሠራት ይኖርበታል፡፡

- ከጉድጓድ ውስጥ ውሃው መቀዳት ያለበት በንጹህ መቅጃ ብቻ መሆን አለበት፡፡

- ውሃውን ከጉድጓድ ለመቅዳት የሚያገለግሉ መቅጃዎች ሁሉ ውሃው በማይቀዳበት ጊዜ ተሸፍነው መቀመጥ ይኖርባቸዋል፡፡

- የውሃው ጉድጓድ አካባቢ በሚፈሰው ውሃ ሳይጨቀይ ደረቅ እንደሆነ እንዲቆይ ለማድረግ የሚፈሰው ውሃ ወዲያው ኮለል ብሎ የሚሄደበትን ቦይ ቆልቆል አድርጎ መቅደድ ይገባል፡፡ ይኸው አሠራር የሚፈሰው ውሃ በአካባቢው ትንኞች መራቢያ እንዳይሆን ለመከላከል ይጠቅማል፡፡

### 9.2.2 የዝናብ ውሃ

**የዝናብ ውሃ አጠቃቀም፡-** ከቤት ክዳን ቆርቆሮ የሚወርደውን የዝናብም ውሃ በአሸንዳ አማካይነት ወደ ውሃ ማጠራቀሚያ ገንዳ ውስጥ እንዲፈስ በማድረግ ማጠራቀም ይቻላል፡፡ ከጣሪያ የሚወርድ የዝናም ውሃ ቃናው (ጣዕሙ) ደስ የማይል ቢሆንም የሚያስከትለው ጉዳት ግን የለውም፡፡ በበጋ ወቅት ቆሻሻ፣ ከዛፍ ላይ የሚራገፍ ቅጠሎችና ፍራፍሬዎች፣ እንዲሁም የወፍ ላባዎች በአሸንዳው ውስጥ በመጠራቀም የዝናም ውሃው ወደ ገንዳው እንዳይፈስ በማድረግ ሊያግዱ ይችላሉ፡፡ እነዚህ ርጋፊዎች ቅጠሎችና ሌሎች ቆሻሻ ነገሮች ከውሃው ጋር ወደ ማጠራቀሚያ ገንዳው እንዳይገቡና አሸንዳው በመዝጋት ውሃው እንዳይፈስ ማድረግ እንደያግዱት ለመከላከል ውሃ ቁልቁል ወደ ገንዳው የሚፈሰበትን የአሸንዳውን አፍ በሽቦ ወንፊት መክደን ያስፈልጋል፡፡ በአሸንዳው ላይ የሚያጋጥመውንም ብልሽት እየተከታተሉ በየጊዜው መጠገን ተፈላጊውን ያል ውሃ ለማጠራቀም ያስችላል፡፡

የውሃ ማጠራቀሚያ ገንዳዎችን ከማይዝግ ብረት፣ ከጡብ ወይንም ከተጠረበ ድንጋይ መሥራት ይቻላል፡፡ ገንዳው ሁለት ቧንቧዎች ሊኖሩት ይገባል፡፡ ይኸውም፣ አንደኛው ቧንቧ በገንዳው ሥር 50 ሳ.ሜ ከፍ ብሎ የሚገጠም ሆኖ፣ ከላይ ያለውን ንጹህን ውሃ ለመቅዳት የሚያገለግል ነው፡፡ በዓመት ቢያንስ አንድ ጊዜ ገንዳውን ባዶ በማድረግ በውሃና በፀረ-ተባይ ፈሳሽ በደምብ ማጠብና ማጽዳት ያስፈልጋል፡፡ እነዚህንና ሌሎችንም እንደየአካባቢዉ ተጨባጭ ሁኔታ ከወረዳዉ ዉሀ ጽ/ቤት ጋራ በመነጋገር የዉሀ አማራጮችን በመፈለግና በማከም ለአስቸካይ ጊዜ የትምህርትቤቶችምገባኘሮግራም ማቅረብ የት/ት ቤቶች ሀላፊነት ነዉ።

ውሃ በመኪና ማቅረብበአስቸኳይ ጊዜ ምንም አይነት የውሃ መገኛ አማራጭ በትምህርት ቤት አካባቢ በማይኖርበት ጊዜ እንደአስፈላጊነቱ ከወረዳው ትምህርት፤ ውሃ ፅ/ቤቶችና ከሚመለከታቸው አካላት ጋር በመነጋገር ዘላቂ መፍትሄ እሲኪገኝ ድረስ በጊዚያውነት

የውሃ ታንከሮችን (ሮቶ) በመግዛት ውሃ ካለበት አካባቢ በመኪና በማስመጣት መፍትሄ መስጠት ይቻላል፡፡

## በቀላሉ ውሃን የማከምና ማጥራት ዘዴዎች

ውሃ ማፍላት፣ ፀረ - ጀርም ኬሚካሎችን (እንደ ክሎሪን ያሉ) መጨመር እና ማጣራት ውሃን የሚበክሉ ረቂቅ ጀርሞችን ለመግደል ወይንም ለማስወገድ የሚደረጉ የውሃ ማጥሪያ ዘዴዎች ናቸው፡፡

**ሀ/ ማፍላት፡**

ያልተጣራ ውሃ ቢያንስ ለአንድ ደቂቃ በእሳት ላይ እስኪፍለቀለቅና እንፋሎት እስኪወጣው ድረስ መፍላት አለበት፡፡ ፊልቶ የቀዘቀዘ ውኃ ለመጠጥ አስተማማኝ ነው፡፡ የፊላው ውኃ ንፅህናው በተጠበቀ መያዣ ውስጥ ተከድኖ መቀመጥ አለበት፡፡ ውኃ ተመልሶ እንዳይበከል ደግሞ በጥንቃቄ ተከድኖ ከተቀመጠበት እቃ በጥንቃቄ መቀዳት አለበት፡፡

**ለ/ ፀረ-ጀርም ኬሚካሎችን መጨመር፡**

ክሎሪን በጣም ውጤታማ ፀረ-ጀርም ኬሚካል ነው፡፡ ለ1000 ሊትር ውሃ 4 ግራም የሚያህል ክሎሪን መጨመር ያስፈልጋል፡፡ እንዲሁም የተለመደው 1% ማንጫ (ብሊች) ውሁድ ለመጠቀም ከተፈለገ በአንድ ሌትር ውሃ 0.6 ሚ.ሊ (3 ጠብታዎችን) መጨመር ወይም በ100 ሊትር ውሃ ወደ 4 የሻይ ማንኪ የሚሆን የማንጫ ውሁድ (ብሊች) መጨመር ነው፡፡ ድፍርስ ውሃ ግን ክሎሪን ከመጨመሩ በፊት መጥለል ይኖርበታል፡፡

**ሐ/ በማጣራት ዘዴ ውሃን ንፁህ ማድረግ፣**

ከውሃ ውስጥ ብዙ በካዮችን በበቂ ሁኔታ ማስወገድ የሚችሉ ማጣሪያዎችን ህብረተሰቡ ራሱ ሠርቶ በአገልግሎት ላይ ሊያውል ይችላል፡፡ ይኸው ዘዴ በተለይም ተማሪዎች፣ መምህራንና ሌሎች የት/ቤቱ ሠራተኞች እጀቻቸውን አዘውትረው የሚታጠቡበት ውሃ ያለወጪ በብዛት እንዲገኝ በማድረግ ረገድ ጠቃሚነቱ የጎላ ነው፡፡

ሞዴል 1፡- መጠኑ አነስተኛ የሆነ ውሃን ለማጣራት የሚያገለግል የአሸዋ ማጣሪያ አዘገጃጀት፡-

1. 1 ሜትር ያህል ጥልቀት ያለውን በርሜል ወይንም ከብረት የተሠራ ትልቅ የውሃ መያዣ ፈልጎ ማቅረብና የላይኛውን ክፍል (በርሜሉ ወይም ዕቃው ከላይ ድፍን ከሆነ) ቆርጦ ማንሳት፡፡ ውስጡንና ላዩን ንጹህ እስኪሆን ድረስ ፈትጎ መጥረግና ማጠብ፡፡ ከዚያም ከሥሩ ወደ ላይ 5 ሳ.ሜ ከፍ ብሎ ከተቻለ በማስነደል ማንጠብጠቢያ (የውሃ ማንቆርቆሪያና መዝጊያ) ስክቶ ማበጀት

አሊያም የበርሜሉን ወይም የዕቃዎች ሥር እመሃሉ ላይ በመብሳት ቀዳዳ ማውጣት፡፡

2. ከተበጀለት ማንጠባጠኒያ (የውሃ ማንቆርቆሪያና መዝጊያ) ሥር ወይንም ከተበሳው ቀዳዳ ሥር ባልዲ ወይንም መሳይ እቃ ደቅኖ ለመቅዳት በሚያስችል ርቀት ላይ ከፍ አድርገው በሚሸከሙ በሁለት ትላልቅ ድንጋዮች ወይም ብሎኬቶች ላይበርሜሉን ማስቀመጥ፡፡

3. የዙሪያ ስፋታቸው ከ2 — 4 ሳ.ሜ የሆኑ ክብ ድንጋዮችን በበርሜሉ ውስጥ ማንጠብጠቢያው የውሃ መክፍቻና መዝጊያው ከተሰካበት ቀዳዳ ዙሪያ ወይም ስሩ ላይ በተበሳው ቀዳዳ ላይ ቀዳዳዎቹን ሙሉ ለሙሉ በማይደፍኑበት ሁኔታ ማስቀመጥ፡፡

4. ከዚህም በቅርጻቸውና በመጠናቸው የባቄላ ፍሬ የሚያካክሉ የዙሪያ ስፋታቸውን 0.5 —1 ሳ.ሜ የሚሆን ጠጠሮችን ወይም ድንጋዮችን ሰብስቦ ማምጣት፡፡ ቀጥሎም ቀደም ሲል በቀዳዳዎቹ አካባቢ የተደረጉትን የድንጋዮች እንዲሸፍኑ በማድረግና ጥልቀታቸው ከ15-20 ሳ.ሜ እስከሚሆን ድረስ ጠጠሮቹን ወይም ድንጋዮችን በበርሜሉ ውስጥ መጨመር፡፡

5. ጥልቀት 50 ሳ.ሜ የሆነ ደረቅ አሸዋ መጨመር፡፡

6. በላዩ ላይ ውሃ ሲጨመርበት አሸዋው እንዳይበጠበጥ በአሸዋው ወለሉ ላይ ጠፍጣፋ ድንጋዮች ወይም ቁርጥራጭ መስታወት ማጋደም፡፡

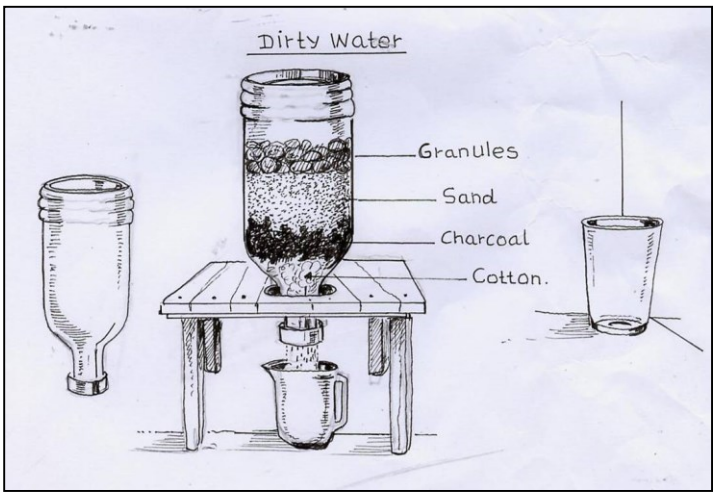
7. ፍሳሽ ውሃ በቶሎ እንዲሄድ ለማድረግ በቀዳዳው ወይም በማንጠባጠቢያው ሥር ጠፍጣፋ ድንጋይ ማስቀመጥ፡፡

8. ማጣሪያውለማጽዳት በበርሜሎ ውስጥ ውሃ መጨመርና ማጽዳት፡፡ ከሥሩ የሚፈሰው ውሃ ጥርት ያለ እስኪሆን ድረስ ይህንኑ ይቀጥሉ፡፡ ጥርት ያለ ውሃ ከፈሰሰው ማጣሪያው አገልግሎት ዝግጁ ሆኗል፡፡

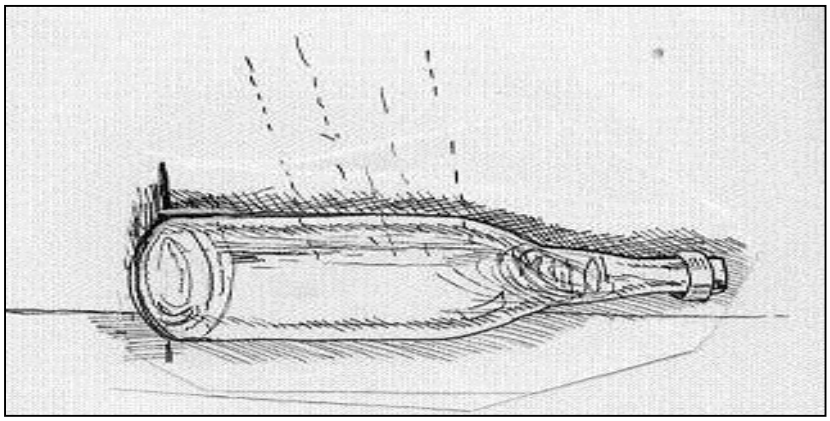
9. ማጣሪያውን በውሃ መሙላትና (ከላይ ወይም ከአናት ወደታች ከ2-3 ሳ.ሜ ድረስ) አፋን በጥብቅ ክዳን መክደን፡፡ ከዚህም ውሃውን ከሥሩ እቃ በመደቀን ወይንም በጣሪያው ጎን ላይ ተሰክቶ በተሠራው ማንጠባጠቢያ ቀጥታ እያንቆረቆሩ በመቅዳት መጠቀም ነው፡፡

10. በ2-4 ሳምንታት ውስጥ ውሃው ከማጣሪያው ቀስ እያለ መፍሰስ ይጀምራል፡፡ ስለሆነም ማጣሪያውን ለማጽዳት በቅድሚያ ከላይኛው የአሸዋ ወለል የተወሰነ አሸዋ ጠርጎ ማንሳት ነው፡፡ ከዚህም ከ4-5 ጊዜ ውሃ በመጨመር ካጸዱ በኋላ ቀደም ሲል ካላዩ ላይ ተጠርጎ በተነሳው አሸዋ ምትክ መጠኑ እኪል የሆነ ሌላ

አሸዋ መጨመር ይገባል፡፡ ይህንንም ለማድረግ ውሃው ከአሸዋው ወለል ወደታች 10 ሳ.ሜ ድረስ እስኪወርድ ውሃውን ማንጠፍጠፍ ነው፡፡




### መ) በፀሐይ ጨረር

ይህ ዘዴ የፀሃይን ጨረር በመጠቀም በውሀ ውስጥ ሊኖሩ የሚችሉ ጀርሞችን የማጥፋት ዘዴ ነው፡፡ ጠርሙስን ለፀሃይ ጨረር ሲጋለጥ በፀሃይ ሙቀት ምክንያት ጀርሞቹ ይሞታሉ፡፡ የሚያስፈልጉ ቁሳቁስ

1. ያልደፈረሰ ውሀ
2. ብርሃን ማሳለፍ የሚችል ፕላስቲክ ጠርሙስ ከነ ክዳኑ አረንጓዴ ሰማያዊና ሌላ ከለር ያላቸው ጠርሙሶች ብርሃን ማስተላለፍ ስለማይችሉ መጠቀም አያስፈልግም እንደዚሁም የተፋፋቁ መሆን የለባቸውም
3. በጠርሙሱ ላይ የተለጠፉ ወረቀት ካለ ይነሳ
4. የጠርሙስ መጠን ከ2.5 ሊትር በላይ መሆን የለበትም
5. ጠርሙሱ በማጋደም ለፀሃይ ማጋለጥ እንጅ በቂጡ አይቀመጥም