International Research Journal of Humanities, Language and Literature
ISSN: (2394-1642)
Impact Factor 6.972 Volume 11, Issue 3, March 2024
Association of Academic Researchers and Faculties (AARF)
Website-www.aarf.asia, Email : editoraarf@gmail.com

उत्तर प्रदेश में मध्यान्ह भोजन योजना का क्रियान्वयन और प्रभाव

जितेन्द्र सिंह
(शोधार्थी, इतिहास विभाग)
आगरा कॉलेज, आगरा, डॉ. भीमराव आंबेडकर विश्वविद्यालय, आगरा (उत्तर प्रदेश)

सार

भारत की मध्याह्न भोजन योजना, जिसे अब 'प्रधानमंत्री पोषण शक्ति निर्माण' के रूप में जाना जाता है, दुनिया का सबसे बड़ा मुफ्त स्कूली भोजन कार्यक्रम है। यह योजना भारत के संविधान के अनुच्छेद – 47 के तहत सार्वजनिक स्वास्थ्य और पोषण के स्तर को ऊपर उठाने के राज्य के कर्तव्य को पूरा करने की दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम है।

मुख्य शब्द – मध्याह्न भोजन, पोषण, सार्वजनिक स्वास्थ्य, अनुच्छेद, योजना।

मध्यान्ह भोजन योजना– वर्ष 1995 में यह योजना प्रारम्भ की गई। इस योजना के अन्तर्गत प्रत्येक विद्यार्थी को प्रति महीने तीन किलोग्राम गेहूँ या चावल उपलब्ध कराया जाता था। जिससे कि बच्चों की स्कूल में संख्या बढ़े और स्वस्थ रहे लेकिन केवल खाद्यान्न उपलब्ध कराये जाने से बच्चों के स्वास्थ्य एवं स्कूल में उपस्थिति पर आपेक्षित प्रभाव नहीं पड़ा। प्रारंभ में यह योजना राज्य में 38 जिलों के 248 विकास खंण्डों में शामिल की गई थी। खाद्यान्न वितरण के बाद भी जब स्कूल में बच्चों की संख्या में कोई अन्तर नही आया तब भारत सरकार द्वारा निर्देश दिया गया कि राष्ट्र के सभी राज्यों में मध्यान्ह अवकाश में पका–पकाया भोजन उपलब्ध कराया जाये। लेकिन कुछ कारणों के चलते उत्तर प्रदेश में पका–पकाया भोजन सितम्बर 2004 तक बच्चों को नही दिया जा सका। मा. सर्वोच्च न्यायालय ने याचिका संख्या 196/2001 पीपुल्स यूनियन फॉर सिविल लिबर्टीज बनाम यूनियन ऑफ इण्डिया एवं अन्य में दिनांक 28–11–2001 को निर्देशित किया कि 3 माह के अन्दर सरकार के प्रत्येक राजकीय एवं राज्य सरकार से सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालयों में पका हुआ भोजन ही उपलब्ध कराया जाये। इस भोजन में 300 कैलोरी ऊर्जा तथा 8–12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध होना चाहिए और वर्ष में कम से कम 200 दिनों तक उपलब्ध कराया जाना चाहिए। साथ ही माननीय न्यायालय ने यह भी निर्देश दिया कि योजना के अंन्तर्गत औसतन अच्छी गुणवत्ता का खाद्यान्न उपलब्ध कराया जाये। उत्तर प्रदेश में 1 सितम्बर 2004 से पका हुआ भोजन प्राथमिक विद्यालयों में उपलब्ध कराने की योजना आरम्भ कर दी गई। वर्तमान में भारत सरकार द्वारा परिवर्तन करते हुये यह निर्धारित किया कि अब से भोजन में कम से कम 450 कैलोरी ऊर्जा 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध होना चाहिए।

मध्यान्ह भोजन योजना के मुख्य उद्देश्य – प्रदेश सरकार शिक्षा की विभिन्न योजनाओं में अत्यधिक पूँजी निवेश कर रही है। इस निवेश का पूर्ण लाभ तभी मिलेगा जब बच्चे कुपोषण से मुक्त होकर अपनी पूर्ण क्षमता से शिक्षा निर्बाध रूप से ग्रहण करते रहे। मध्यान्ह भोजन योजना इस लक्ष्य को प्राप्त करने में महत्वपूर्ण कड़ी है। इस योजना के माध्यम से शिक्षा के सार्वभौमीकरण के निम्न लक्ष्यों की प्राप्ति होगी–

- प्राथमिक कक्षाओं के नामांकन में वृद्धि।
- छात्रों को स्कूल में फुल समय रोके रखने तथा विद्यालय छोड़ने की प्रवृत्ति (ड्राप आउट) में कमी।
- निर्बल आय वर्ग के बच्चों में शिक्षा ग्रहण करने की क्षमता विकसित करना।
- छात्रों को पौष्टिक आहार प्रदान करना।
- विद्यालय में सभी जाति एवं धर्म के छात्र–छात्राओं को एक ही स्थान पर भोजन उपलब्ध कराकर उनके मध्य सामाजिक, सौहार्द, एकता एवं परस्पर भाई–चारे की भावना जागृत करना।

© Association of Academic Researchers and Faculties (AARF)
A Monthly Double-Blind Peer Reviewed Refereed Open Access International e-Journal - Included in the International Serial Directories.

योजना का आच्छादन– यह योजना निम्न प्रकार के विद्यालयों में संचालित है–

- ❖ परिषदीय प्राथमिक विद्यालय।
- ❖ राजकीय एवं राज्य सरकार से सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालय।
- ❖ समाज कल्याण विभाग से अनुदानित सहायता प्राप्त प्राथमिक विद्यालय।
- ❖ अल्पसंख्यक कल्याण विभाग द्वारा अनुदानित कक्षा 1 से 5 तक शिक्षा उपलब्ध कराने बाले मदरसे।
- ❖ ई.जी.एस. एवं ए.आई.ई. केन्द्र।

वर्ष 2004 में जब प्रदेश में इस योजना के अन्तर्गत पका हुआ भोजन प्राथमिक विद्यालयों में उपलब्ध काराने की योजना आरम्भ की गयी। तब प्रत्येक छात्र को भोजन कराने हेतु 100 ग्राम गेहूँ व चावल प्रति छात्र प्रतिदिन तथा उसके भोजन बनाने हेतु (परिवर्तन लागत)

1.00रु. प्रति छात्र प्रतिदिन दी जाती थी। तब यह अनुभव किया गया कि कुछ धन राशि और अधिक व्यय करने पर भोजन को और पौष्टिक एवं स्वादिष्ट बनाया जा सकता है। उक्त पृष्ठ भूमि में यह निर्णय लिया गया कि दिनांक 15 अगस्त 2006 से 1रु० के स्थान पर 2रु० प्रति छात्र प्रतिदिन परिवर्तन लागत दी जाये। इससे भोजन में पौष्टिक तत्व, स्वाद, गुणवत्ता एवं मात्रा में वृद्धि होना स्वभाविक है। योजना के पोषण मानकों में वृद्धि करते हुए प्रत्येक छात्र को प्रतिदिन 450 कैलोरी ऊर्जा एवं 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध कराया जायेगा।

मद उपलब्ध	**धनराशि (रु०)में**
(1) 100 ग्राम गेहूँ व चावल की अनुमानित लागत	1.11
(2) परिवर्तन लागत	2.00
(3) परिवहन लागत	0.08
(4) प्रबंधन एवं अनुश्रवण लागत	0.02
योग	**3.21**

मध्यान्ह भोजन हेतु प्रतिछात्र प्रतिदिन व्यय

योजना का संचालन– प्रदेश के लगभग एक लाख विद्यालयों में उक्त योजना को संचालित करना बहुत ही जटिल कार्य था। इसे सुचारू रूप से संचालित करने हेतु शिक्षा विभाग के अतरिक्त खाद्य एवं रसद विभाग, पंचायत राज विभाग, नगर विकास विभाग, ग्राम विकास विभाग, वित्त विभाग एवं स्वास्थ्य विभाग महत्वपूर्ण हैं। प्रत्येक जनपद पर उक्त सभी विभागों के बीच समन्वय स्थापित कर योजना को कुशलता पूर्वक संचालित करने हेतु जिलाधिकारी को नोडल अधिकारी बनाया गया है।

यह स्वभाविक है कि यदि समुदाय की सहभागिता से मध्यान्ह भोजन योजना संचालित की जाये तो भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित होगी। प्रदेश में ग्राम पंचायतों एवं नगर निकाय की सुदृढ व्यवस्था का लाभ उठाते हुए योजना पूर्ण रूप से विकेन्द्रीकृत की गयी है। प्रदेश के स्कूलों में मध्यान्ह भोजन उपलब्ध कराने का दायित्व ग्राम पंचायतों एवं नगर निकायों को सौंपा गया है। जिलाधिकारी का यह दायित्व है कि वह खाद्यान्न एवं परिवर्तन लागात ग्राम पंचायत नगर निकायों को उपलब्ध करायें। इसके अतिरिक्त वह इन संस्थाओं का मार्ग दर्शन एवं कार्यों का अनुश्रवण निरन्तर करते रहेंगे। नगर क्षेत्रों में वैकल्पिक व्यवस्था के रूप में जिलाधिकारी यह कार्य स्वयंसेवी संस्थाओं को सौंप सकते हैं। विद्यालयों में पके–पकायें भोजन की उपलब्धता सुनिश्चित करने हेतु निम्नलिखित समितियों का गठन किया गया है–

- ❖ ग्राम पंचायत स्तर समिति।
- ❖ नगर क्षेत्रों के स्तर वार्ड समिति।
- ❖ जनपद स्तरीय समिति।
- ❖ राज्य स्तरीय समिति।

ग्रामीण विद्यालयों में मध्यान्ह योजना–

ग्रामीण क्षेत्रों के विद्यालयों में भोजन उपलब्ध कराने का दायित्व ग्राम पंचायतों का है। योजना के संचालन में खाना पकाने तथा समय से बच्चों को खिलाने के लिए ग्राम प्रधान को जिम्मेदारी सौंपी गयी है। भोजन पकाने हेतु आवश्यक सामग्री– ईंधन, नमक, मिर्च–मसाले, दाल, सब्जी, चीनी, दूध, देसी घी, इत्यादि तथा खाना बनाने वाले की मजदूरी एवं खाद्यान लाने के कार्टेज व्यय की व्यवस्था ग्राम प्रधान करेंगे। भोजन बनाने में प्रयुक्त दाल, तेल, मलाले, सब्जी व अन्य सामग्री उच्च गुणवत्ता की होनी चाहिए। भोजन बनाने में आयोडाइज्ड नमक का ही प्रयोग किया जाये। भोजन बनाने में स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा जाना चाहिए। सामान्यतः ग्रामीण क्षेत्रों में स्वयंसेवी समूहों को दायित्व सौंपे जाने की नीति नहीं है स्वयंसेवी समूहों के किचिन प्रायः विद्यालयों से दूर होते हैं। जहाँ से भोजन ग्रामीण क्षेत्रों में स्थित विद्यालयों में पहुंचते–2 ठंडा हो जाता है। यदि दुर्भाग्यवश भोजन

दूषित हो जाये तो उसका व्यापक प्रभाव पड़ता है। योजना के अनुश्रवण में भी कठिनाईयाँ आती हैं तथा शिकायते प्राप्त होती रहती है। जहां प्रधान कार्य करने में असमर्थ हो, तो विकल्प के रूप में स्वयं सेवी संस्था पर विचार किया जा सकता है।

शहरी क्षेत्रो में विद्यालयों में पका हुआ भोजन उपलब्ध कराने की व्यवस्था

प्रदेश के शहरी क्षेत्रों में नगर निकायों, नगर पंचायतों एवं नगर पालिकाओं को पका हुआ भोजन उपलब्ध कारायें जाने का दायित्व शासनादेश दिनांक 25–6–2004 के द्वारा दिया गया। योजना में यह प्रावधान था कि वार्ड समितियों ग्राम पंचायतों की भाँति अपने क्षेत्र के अन्तर्गत सभी स्कूलों में मध्यान्ह भोजन उपलब्ध करायेंगी। नगर क्षेत्रों में कई वार्ड कमेटियों में विद्यालयों की संख्या अधिक है। वार्ड सभासद समान्यतः कई कार्यों में व्यस्त रहते है। तब यह अनुभव किया गया कि समितियां इस योजना के संचालन में ग्राम पंचायतों की भाँति दक्ष नहीं है। जिसकी वजह से नगरीय क्षेत्रों में योजना के संचालन में कठिनाईयों का अनुभव किया गया।

सचिव बेसिक शिक्षा द्वारा दिनांक 01–12–2004 को समस्त जिलाधिकारियों को यह निर्देश दिया गया कि स्वयंसेवी संस्थाओं को इस कार्यक्रम से जोड़ने का प्रयास किया जाये। स्वयंसेवी संस्थाओं को खाद्यान्न एवं कन्वर्जन मूल्य सीधे जिलाधिकारियों द्वारा उपलब्ध कराने की व्यवस्था की जाये। नगर क्षेत्रों में स्वयंसेवी संस्थाओं के माध्यम से योजना को प्रभावी ढंग से लागू करने में पर्याप्त सहायता मिली है। यह कार्य जिलाधिकारी एवं स्वयंसेवी संस्था के मध्य हुए अनुबन्ध के आधार पर सम्पन्न किया जाता है। इस योजना के अन्तर्गत भोजन पकाने के लिए खाद्यय सामग्री के अतरिक्त वित्तीय एवं मानव संसाधन तथा आधारभूत सुविधाओं की आवश्यकता है। यह सुविधाएं स्कूल परिसर में उपलब्ध होना आवश्यक है जिससे कि विद्यालय परिसर में ही भोजन पकाया जा सके। विद्यालय स्तर पर निम्न आधारभूत सुविधाएं उपलब्ध होनी चाहिए–

- किचन शेड जिसमें स्टोर की सुविधा हो।
- चूल्हा अथवा कैंटीन बर्नर एवं गैस सिलेण्डर।
- हैंड पम्प जिसका प्रयोग खाना पकाने बर्तन धोने आदि के लिए किया जाएगा।
- खाना पकाने एवं सामग्रियों के भण्डारण हेतु बर्तन।
- रसोईये की व्यवस्था।

मध्यान्ह भोजन की गुणवत्ता एवं विविधता–

एक ही प्रकार का भोजन नित्य कराने से बच्चों की भोजन के प्रति रुचि कम हो जाती है। तथा विद्यार्थियों को सभी पोषक तत्व प्राप्त नहीं हो पाते है। इस समस्या के समाधान हेतु सप्ताह के प्रत्येक कार्य दिवस हेतु भिन्न–2 प्रकार का भोजन दिये जाने की व्यवस्था की गयी है। मेनू पूरे प्रदेश में लागू किया गया है। जिसके निम्न लाभ है–

- भोजन में सभी पोषक तत्व मौजूद हो तथा वह बच्चों की अभिरुचि अनुसार हो।
- मेनू से आगामी दिनों में प्रयुक्त होने वाली खाद्य सामग्री आदि की निर्धारित मात्रा के अनुसार ससमय व्यवस्था की जा सके।
- मेनू निर्धारित होने से पारदर्शिता आती है। जिससे समुदाय इसके अनुपालन की स्थिति को ज्ञात कर सकता है।

1– सोमवार चपाती, दाल व सूजी का मीठा हलवा।
2– मंगलवार दाल चावल या साम्भर चावल।
3– बुधवार कढ़ी चावल या चावल की खीर।
4– बृहस्पतिवार चपाती सब्जी या सूजी का मीठ हलवा।
5– शुक्रवार तहरी।
6– शनिवार चावल की खिचड़ी या दाल चावल।

नोट– यह साप्ताहिक मेनू प्रदेश में सबसे पहले लागू किया गया जब परिवर्तन लागत रु०1 प्रति छात्र प्रति दिन थी।

साप्ताहिक मेनू की नवीन व्यवस्था

सरकार द्वारा 15 अगस्त 2006 को परिवर्तन लागत को एक रूपया से बढ़ाकर दो रुपये प्रति छात्र प्रतिदिन निर्धारित किया गया। लागत में वृद्धि कर दिये जाने के कारण मेनू में परिवर्तन करके उसे अधिक पौष्टिक बनाया गया है। अब प्रत्येक बच्चे को मध्यान्ह भोजन में ऐसा भोजना दिया जायेगा, जिसमें यूनतम 450 कैलोरी ऊर्जा एवं 12 ग्राम प्रोटीन उपलब्ध हो सके। उपरोक्त पृष्ठभूमि में नवीन मेनू तैयार किया गया है। जिसमें इस

बात का ध्यान रखा गया है कि भोजन पौष्टिक, स्वादिष्ट तथा पकाने में सुगम हो। 15 अगस्त 2006 से लागू होने वाला मेनू निम्न प्रकार है–

1 सोमवार – रोटी सब्जी, जिसमें सोयाबीन अथवा दाल की बड़ी का प्रयोग, अथवा पूड़ी।
2 मंगलवार– चावल, सब्जी युक्त दाल, अथवा चावल–साम्भर।
3 बुधवार– कढ़ी चावल अथवा मीठा हलवा चावल या खीर।
4 गुरुवार– रोटी–सब्जीयुक्त दाल अथवा पूड़ी सब्जी सोयाबीन।
5 शुक्रवार – तहरी।
6 शनिवार– सब्जी–चावल सोयाबीन अथवा मीठा चावल या खीर।

परिवर्तन लागत में वृद्धि के कारण भोजन में प्रयुक्त होने वाली सामग्री की मात्रा एवं उसकी गुणवत्ता में वृद्धि किया जाना नितान्त आवश्यक है। पूर्व में लागू मेनू में परिवर्तन करते हुए नवीन मेनू को अधिक रुचिकर एवं पौष्टिक बनाया गया है। परिवर्तन निम्नवत है–

- नवीन मेनू के प्रयोग से भोजन में विविधता एव पौष्टिक तत्वों में वृद्धि हुई है।
- नवीन मेनू में सोयाबीन का प्रयोग विशेषकर लागू किया गया है। यह पूर्व व्यवस्था से भिन्न है। सोयाबीन प्रोटीन का महत्वपूर्ण स्त्रोत है। 100 ग्राम सोयाबीन में 45 प्रतिशत प्रोटीन की मात्रा उपलब्ध रहती है।
- नवीन मेनू में दाल की मात्रा बढ़ाकर कम से कम 25 ग्राम प्रति छात्र प्रतिदिन कर दी गयी है। सब्जियों में भी मात्रा बढ़ाकर 50–60 ग्राम प्रति छात्र प्रतिदिन कर दिया गया है।
- इस मेनू में दूध की मात्रा बढ़ाकर 100 मिलीलीटर प्रति छात्र प्रतिदिन कर दी गयी है।

मध्यान्ह योजना की सफलता को देखते हुये वर्ष अक्टूबर 2007 से इसे शैक्षिक दृष्टि से पिछड़े ब्लॉकों में स्थित उच्च प्राथमिक विद्यालयों तथा अप्रैल 2008 से शेष ब्लाकों व नगर क्षेत्रों में स्थित उच्च प्राथमिक विद्यालयों तक विस्तारित कर दिया गया। वर्तमान में इस योजना से प्रदेश के 114460 प्राथमिक व उच्च प्राथमिक विद्यालय आच्छादित है। विद्यालयों में प्राथमिक स्तर पर 1,42,55,485 बच्चें तथा उच्च प्राथमिक स्तर पर 60,87,620 बच्चे साप्ताहिक मेनू के आधार पर पौष्टिक पके हुये भोजन प्राप्त करते है। जिनकी मानीटरिंग आई०वी०आर०एस० प्रणाली द्वारा प्रतिदिन की जा रही है।

निष्कर्ष

सफलताओं के बावजूद, भोजन की गुणवत्ता में कभी–कभी कमी, स्वच्छता की समस्या और रसोइयों के मानदेय में देरी जैसी चुनौतियां बनी हुई हैं। कुल मिलाकर, उत्तर प्रदेश में यह योजना कुपोषण और साक्षरता की लड़ाई में एक सार्थक उत्प्रेरक सिद्ध हुई है। यदि इसके क्रियान्वयन में पारदर्शिता और स्वच्छता पर अधिक ध्यान दिया जाए, तो यह सतत विकास लक्ष्यों को प्राप्त करने में मील का पत्थर साबित होगी।

सन्दर्भ

- मध्यान्ह भोजन योजना संदर्शिका, बेसिक शिक्षा विभाग, उत्तर प्रदेश, जुलाई, 2006
- भारत निर्माण सेवक मध्यान्ह भोजन योजना एक संक्षिप्त परिचय, प्रकाशन–दीन दयाल उपाध्याय राज्य ग्राम्य विकास संस्थान उ.प्र. लखनऊ– 22602 प्रथम संशोधित संस्करण, वर्ष– 2015,
- प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयो ं मे ं पका–पकाया भोजन दिये जाने के संबंध मे ं राजाज्ञा सं0 1429 / 79–6–04–1(6) / 2000 टी0सी0–3 दिनांक 25 जून, 2004
- प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका–पकाया भोजन (कुक्ड मील) दिये जाने के संबंध में एवं राजाज्ञा सं0 1646 / 79–6–04–1(6) / 2000 टी0सी0–3 दिनांक 23 जुलाई 2004
- प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका–पकाया भोजन (कुक्ड मील) दिये जाने के संबंध में राजाज्ञा संख्या 1549 / 79–6–04–7(9) / 2004 दिनांक 31 अगस्त 200
- प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका–पकाया भोजन (कुक्ड मील) की व्यवस्था ग्राम पंचायतों के माध्यम से किये जाने के संबंध में राजाज्ञा सं0 1981 / 79–6–04–1(6) / 2000 टी0सी0–8 दिनांक 8 सितम्बर 2004
- सर्व शिक्षा अभियान से बर्तनो ं की व्यवस्था से संबंधित अपर राज्य परियोजना निदेशक का पत्र
- संख्या–नि0का0 / एस0ए0ए0 / म0भो0 / 935 / 2004–05 दिनांक 09–08–04
- सम्पूर्ण ग्रामीण रोजगार योजना– प्राथमिक विद्यालयों में मध्यान्ह भोजन योजनान्तर्गत भोजन पकाने हेतु श्रमिकों को मजदूरी का भुगतान एवं गैस सिलेण्डर आदि की एकबारगी व्यवस्था के संबंध मे ं राजाज्ञा सं0 4156 / 38–4–04–47 एस0जी0आर0वाई0 / 04 दिनांक 17 दिसम्बर, 2004
- प्राथमिक विद्यालयों में किचनशेड के निर्माण हेतु एस0जी0आर0वाई0 से धनराशि उपलब्ध कराने के संबंध में राजाज्ञा सं0 2329 / 38–4–04–13 जे0आर0वाई0 / 01 दिनांक 03 सितम्बर, 2004

- प्राथमिक विद्यालयों में किचनशेड, केण्टीन बर्नर, डबल गैस सिलिण्डर, महिला रसोइया हेतु एस0जी0आर0वाई0 से व्यवस्था करने के सम्बन्ध में सचिव, बेसिक शिक्षा का पत्र संख्या अ0शा0 प0/रा0प0नि0/05/2005–06 दिनांक 12 अप्रैल 2005
- प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में अध्ययनरत बच्चों को गर्म पका–पकाया भोजन (कुक्ड मील) में स्वच्छता बनाये रखने के सम्बन्ध में राजाज्ञा सं0 2906/79–6–05–1(6)/2000 टी0सी0–2 दिनांक 2 जनवरी, 2006
- प्रदेश के प्राथमिक विद्यालयों में संचालित मध्यान्ह भोजन योजना के सतत् निरीक्षण के संबंध में शासनादेश सं0 496/79–6–06–1(1)/06 दिनांक 29 मार्च 2006
- सार्वजनिक वितरण प्रणाली के अंतर्गत संचालित योजनाओं एवं अन्य योजनाओं हेतु चावल एवं गेहूँ के वितरण में खाद्यान्न की गुणवत्ता, स्वच्छता सुनिश्चित करने के संबंध में राजाज्ञा सं0 955/29–6–2006–124 (सा)/04 दिनांक 5 अप्रैल 2006
- मध्यान्ह भोजन योजना के अंतर्गत निर्गत खाद्यान्न की गुणवत्ता सुनिश्चित किये जाने के संबंध में आयुक्त, खाद्य तथा रसद विभाग का पत्र सं0 1407/मु0वि0अ0/मध्यान्ह भोजन/2006 दिनांक 31 मार्च 2006
- ग्रामीण क्षेत्रों में एन0जी0ओ0 से कार्य कराने पर प्रतिबंध शासनादेश संख्या–394/9–6–06–1(5)/2006 दिनांक 15–02–2006
- नगरीय क्षेत्रों में एन0जी0ओ0 से कार्य लिये जाने के संबंध में, राज्य परियोजना निदेशक एवं सचिव, बेसिक शिक्षा का अर्द्ध शा0प0सं0–03/2004–2005, दिनांक 01–12–04
- परिवर्तन लागत 1रु. प्रति छात्र प्रति दिन से बढ़ाकर 2रु. प्रति छात्र प्रति दिन किये जाने तथा नवीन संशोधित मेनू के सम्बन्ध में शासनादेश संख्या 1541/79–6–06–16/2000 टी सी दिनांक 02–08–2006
- **UPMDM Official Website:** upmdm.org
- http://upmdm.org/docs/MDM.pdf
- **PM-POSHAN, भारत सरकार:** "Eleventh Joint Review Mission Report of Uttar Pradesh" (2018)