የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር የምገባ ኤጀንሲ

የተማሪዎች ምግብ አዘገጃጀትና አቀራረብ መመሪያ ቁጥር 111/2014

2014ዓ.ም

አዲስ አበባ

የተማሪዎች ምግብ አዘገጃጀትና አቀራረብ ከተማሪው ጤና እና ንጽህና አጠባበቅ ላይ ተገቢውን ጥንቃቄ በማድረግ ንፅህናው እና ጥራቱን የጠበቀ ምግብ ለተማሪዎች ማቅረብ አስፈላጊ በመሆኑ፤

የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር የምገባ ኤጀንሲን በአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር አስፈፃሚ አካላት ማቋቋሚያ አዋጅ ቁጥር 74/2014 አንቀጽ 15 ንዑስአንቀጽ (2) ተራፊደል (ሠ) በተሰጠው ስልጣን መሰረት ይህንን መመሪያ አውጥቷል፡፡

ክፍል አንድ

ጠቅላላ ድንጋጌ

1. **አጭር ርዕስ**

   ይህ መመሪያ ‹‹የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ምገባ ኤጀንሲ የተማሪዎች ምግብ አዘገጃጀትና አቀራረብ መመሪያ ቁጥር 111/2014›› ተብሎ ሊጠቀስ ይችላል፡፡

2. **ትርጓሜ**

   የቃሉ አገባብ ሌላ ትርጉም የሚያሰጠው ካልሆነ በስተቀር በዚህ መመሪያ ውስጥ፡-

   1. **"አዋጅ"** ማለት የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር አስፈፃሚ አካላት ማቋቋሚያ አዋጅ ቁጥር 74/2014 ነው፤
   2. **"ደንብ"** ማለት የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ምገባ ኤጀንሲ የአሰራር ደንብ ነው፤
   3. **"ኤጀንሲ"** ማለት የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ምገባ ኤጀንሲነው፤
   4. **"ቢሮ"** ማለት የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ትምህርት ቢሮ ነው፤
   5. **"የምገባ አገልግሎትና ጥራት ቁጥጥር ባለሙያ"** ማለት የምግብ አዘገጃጀትና አቅርቦትን የሚቆጣጠርና ጥራቱን የሚያስጠብቅ ሰው ነው፤
   6. **"ማህበራት"** ማለት ለተማሪዎች ምገባ አገልግሎት አሰጣጥ በህጋዊ መንገድ ተደራጅተው የምገባ አገልግሎት የሚሰጡ እናቶች የታቀፉበት አደረጃጀትነው፤
   7. **"ተመጋቢዎች"**በአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ባለቤትነት በሚተዳደሩ የመንግስት ትምህርት ቤቶች ውስጥ በቀኑ ፕሮግራም ትምህርታቸውን የሚከታተሉ የቅድመ አንደኛና የመጀመሪያ ደረጃ ተማሪዎችናቸው፤
   8. **"የምግብ ዝርዝር"**ለተማሪዎች ተዘጋጅተው የሚያቀርቡትን ምግቦች ሳይንሳዊና በቂ ንጥረ ምግብ የያዘ እንዲሆን ታስቦ በኤጀንሲው በወጥነት የሚዘጋጅ የምግብ ዝርዝር ማውጫ ነው፤

9. **"ኮምቴ"** ማለት በትምህርት ቤት ደረጃ የተሰየመ የተማሪዎችን ምግብ አቅርቦትና ጥራትን እለት ተእለት የሚከታተል አካል ነው፤

10."**ሰው**" ማለት የተፈጥሮ ወይም በህግ የሰውነት መብት የተሰጠው አካል ነው፡፡

3. <u>የተፈጻሚነት ወሰን</u>

ይህ መመሪያ በዚህ መመሪያ በተካተቱ ጉዳዮች ላይ ተፈጻሚ ይሆናል፡፡

<u>ክፍል ሁለት</u>

<u>ስለተጠቃሚዎች፤ የምግብ መጠንና ምግብ አስተዳደር</u>

4. <u>የምገባ አገልግሎት የሚያገኙ ተማሪዎች</u>

በሚከተሉት የትምህርት እርከን የሚማሩ ተማሪዎች የምገባ ተጠቃሚ ይሆናሉ፡-

1. ማንኛውም በከተማ አስተዳደሩ በመንግስት ባለቤትነት ሥር በሚተዳደሩ የመንግስት የቅድመ አንደኛ፣ የመጀመሪያ ደረጃና መካከለኛ ደረጃ የመደበኛ የቀን ተማሪዎች ተጠቃሚ ናቸው፤
2. እንደ አስፈላጊነቱ በሁለተኛ ደረጃ የቀን ተማሪዎችን ሊጨምር ይችላል፡፡

5. <u>ስለምግብ መጠን</u>

1. በትምህርት ቤት ምገባ ፕሮግራም የሚቀርቡ ምግቦች ለተማሪዎቹ እንቅስቃሴ ኃይል የሚሰጡ፤ እድገታቸውም የሚጠቅም የፕሮቲን ይዘት ያላቸው፤እንዲሁም ተማሪዎች ዕለት ተእለት በሚመገቡት ምግብ ውስጥ የጎደሉ ቫይታሚኖችንና ማዕድናትን የያዙ ምግቦች መሆን አለበት፤
2. ምገባው በሚካሄድባቸው ትምህርት ቤቶች ያሉ ተማሪዎች እንደ የእድሜ ክልላቸው የሚከተለው የምግብ መጠን ተግባራዊ ይደረጋል፡፡በሁሉም በሚቀርቡ የምግብ ይዘት ውስጥ በቀን በዝቅተኛ መጠን 205 ግራም ወይም 803 ኪሎ ካሎሪ ወይም ለአንድ ቀን የሚፈለገው ኪሎ ካሎሪ 38 ከመቶ ማግኘት አለባቸው፤
3. በከተማ ደረጃ የተዘጋጀው የምግብ ዝርዝር እንደተጠበቀ ሆኖ ለአንድ ጊዜ የሚቀርበው የምግብ መጠን የተማሪዎችን እድሜ ያማከለ መሆን ይገባል፡፡

6. <u>ስለምግብ አስተዳደር</u>

በየቀኑ የሚዘጋጀው የምግብ መጠን በእለቱ ለተገኙ ተማሪዎች በዚህ መመሪያ አንቀጽ 6 የተፈቀደ የምግብ መጠን ይሆናል፡፡

7. **<u>ስለምግብ ቁጥጥር</u>**

የምገባ አገልግሎት ጥራት ተቆጣጣሪው ሀላፊነት፡-

1. የምግብ ግብዓቶችና ቁሳቁሶች በአግባቡ መቀመጣቸውን ወይም መከማቸታቸውን ያረጋግጣል፣
2. ዕለታዊ የምግብ አቅርቦትና አጠቃቀም መጠን በማጣራት የማስተካከያ እርምጃዎችን ይወስዳል፣
3. የምግብ አዘጋጅና አቅራቢው ትክክለኛ የልኬት መሳሪያዎች እንዲጠቀም ያደርጋል፣ መስፈሪያዎቹም ግራም፣ ሊትር፣ የመለኪያ ጆግ ወይም ብርጭቆ የመሳሰሉት ሊሆኑ ይችላሉ፣
4. ጤናማነቱ የተረጋገጠ ምግብ መዘጋጀቱን፣ በአግባቡ የበሰለ፣ጣዕም ያለው እና ለአንድ ሰው በእለቱ የሚመገበው በቂ የምግብ ይዘት ያለው ምግብ መሰጠቱን ያረጋግጣል፡፡

<u>ክፍል ሶስት</u>

<u>ስለምግብ አዘገጃጀት፣ አቀራረብ፣ ጤና፣ ንጽሕና፣ ውሀ፣</u>

<u>ፍሳሽና ደረቅ ቆሻሻ አወጋገድ</u>

8. **<u>ስለምግብ ዝግጅት</u>**

ማንኛውም ምግብ አዘጋጅ ወይም አቅራቢ ምግብ ከማዘጋጀቱ ወይም ከማቅረቡ በፊት፡-

1. ምግብ ማብሰያ ክፍሉ ንፁህ እና መሰረታዊ የጤና መስፈርቶችን ያሟላ መሆኑን ማረጋገጥ ይኖርበታል፣
2. ምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች ምግብን በንፅህና እንዴት አጣፍጠው ማዘጋጀት እና በተለያየ አይነት ማብሰል እንዳለባቸው ሥልጠና መውሰድ ይኖርባቸዋል፣
3. ስለምግብ ግብአቶች እና ስለጤናማ የምግብ ማከማቸት፣ ሥልጠና መውሰድ ይኖርባቸዋል፣
4. የቅድመ አንደኛ አጸደ ህጻናት ተማሪዎች በምግብ ዝግጅት ወቅት ከመደበኛ ተማሪዎች ተለይቶ ምግብ ይዘጋጅላቸዋል፣
5. እንጀራ እና የባልትና ውጤቶች ጥራቱን ጠብቆ የመማር ማስተማሩን ሂደት በማያውክ ሁኔታ በማህበራቱ በትምህርት ቤት ቅጥር ግቢ ውስጥ የተዘጋጁ መሆን ይኖርበታል፣
6. ዳቦእና ጥሬ ዕቃ ሲገዙጥራቱና ንጽህናው መጠበቁ ከተረጋገጠ ለዚሁ አላማ ከተደራጁ አቅራቢዎች መሆን ይኖርበታል፡፡

7. የጤና ችግር ላለባቸው ተማሪዎች እንደየጤና ችግራቸው በተለየ መልኩ ምግብ ሊዘጋጅ ይገባል፡፡

9. ስለምግብ አቅርቦት

የተማሪዎች የምግብ አቅርቦት እንደሚከተለው ይሆናል፡-

1. የተማሪዎች ምገባ መርሐ ግብር የሚከናወነው በትምህርት ቀናት ብቻ ይሆናል፡፡
2. የምግብ አቅርቦቱ በቀን ሁለት ጊዜ ሆኖ፡-
   ሀ) የመጀመሪያው ምግብ ቁርስ የሚቀርብበት ሰዓት ከጧቱ 1፡00 እስከ 2፡20 ሰዓትይቀርባል፣
   ለ) ሁለተኛው የምገባ ሰዓት የምሳ ሰዓት ሲሆን ከቀኑ 6፡ 30 እስከ 7፡ 20 መሆን አለበት፣
   ሐ) የዚህ አንቀጽ ንኡስ አንቀጽ (2) ተራ ፊደል (ሀ) እና (ለ) ቢኖርም ለቅድመ አንደኛ ተማሪዎች የምገባ ሰዓት በተለየ ሁኔታ ሊታይ ይችላል፤
3. የጤና ችግር ላለባቸው ተማሪዎች በሕክምና ትዕዛዝ መሠረት ምግብ የሚቀርብበት ሰዓት እና የተለየ የምግብ ዓይነት ሊመቻችላቸው ይችላል፤
4. በአቅርቦት ወቅት ለሕጻናትና ልዩ ፍላጎት ላላቸው ተማሪዎች ቅድሚያ መሰጠት አለበት፤
5. በኤጀንሲው በተዘጋጀው የቀን የምግብ ዝርዝር መጠንና ይዘት ምግቡ መቅረብ አለበት፤
6. አንድ መጋቢ እናት ከ45- 50 ተማሪዎችን መመገብ ይኖርበታል፡፡

10. ስለምገባ ዝግጅት እና አቀራረብ መርሆዎች

በምግብ ዝግጅት ወቅት ምግብ አዘጋጆችና አቅራቢዎች እነዚህን መርሆዎች መከተል ይኖርባቸዋል፡-

1. ከምግብ ዝግጅትበፊትም ይሁን ከምግብዝግጅት በኋላ እጅን በሳሙናና ውሀ መታጠብ፤
2. የምግብ ማብሰያ ክፍሉ፣ የምግብ ማብሰያ ቁሳቁስና በማብሰያው ክፍል አካባቢ ያሉት ቦታዎች ለምግብ ዝግጅት ዝግጁ ማድረግ፤
3. በተዘጋጀው የቀን የምግብ ዝርዝር መጠንና ይዘት እና የጊዜ ሰሌዳ መሰረት ምግቡን ማዘጋጀት፤

4. በጥሬያቸው የሚበሉ የአትክልትና ፍራፍሬ ምግቦች ለምግብ ከመቅረባቸው በፊት ማጠብ፣ ያልተበላሹ ስለመሆኑ ማረጋገጥ፤
5. የተዘጋጁ ምግቦች በዝግጅት ጊዜም ይሁን ከዝግጅት በኋላ መከደኑን መሸፈኑን ማረጋገጥ፤
6. ለተማሪዎች የሚቀርቡ ምግቦች ዘወትር እንደየባህሪያቸው ትኩስ አዲስ ሆነው ማቅረብ፤
7. የምግብ ማብሰያ ክፍሎች የምግብ ዝግጅቱ ካለቀ በኋላ የተለያዩ እንስሳት፣ ነብሳትና አዕዋፍት ወደ ውስጥ እንዳይገቡ መቆለፍ፤
8. ምግብ አብሳዮች በምግብ ዝግጅት ወቅት ንጽህናውን የጠበቀ ገዋንና የጸጉር መሸፈኛ መጠቀም አለባቸው፡፡

11.<u>ስለምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች ንጽህና</u>

1. የምግብ አዘጋጆችና አስተናጋጆች በሚከተሉት ጊዜያት እጃቸውን በሳሙናና በውሀ መታጠብ ይኖርባቸዋል፡-
   ሀ) ምግብ ማዘጋጀትና ማብሰል ከመጀመራቸው በፊት እና በኋላ፤
   ለ) ከመጸዳጃ ቤት መልስ ወይንም የተለያዩ ንፅህና የሌላቸው ነገሮችን ከነኩ በኋላ፤
   ሐ) ሕፃናትን አቅፈው ወይም አባብለው ሲመለሱና፣ ጡት ካጠቡ በኋላ፤
   መ) ለተማሪዎች የመመገቢያ ዕቃና ምግብ ከማደላቸው በፊትና የታጠቡ ዕቃዎች ወደ ማስቀመጫ ቦታቸው ከመመለሳቸው በፊት፣
   ሠ) ካስነጠሱ እና አፍንጫቸውን ከነካኩ በኋላ
2. ምግብ አብሳዮች ያወለቁትን ጫማ፤ ልብስ እንዲሁም ቦርሳ በምግብ ማዘጋጃ ክፍል ውስጥ አለማቀስመጥ፡፡
3. በምግብ ዝግጅት ወቅት ወይም በሚቀርብበት ጊዜ ፀጉርን ሙሉ ለሙሉ መሸፈን፤ጥፍሮችን መቁረጥ ይኖርባቸዋል፡፡ ጥፍር ቀለም መቀባት እና የእጅ ጌጣጌጦችን አለማድረግ
4. አብሳዮች ስራቸውን ሲጨርሱ፣ እረፍት ሲወጡ ወይም ወደ መፀዳጃ ቤት ሲሄዱ በምግብ ዝግጅት ወቅት የሚለብሷቸውን ልብሶች /የደንብ ልብስ፣ ሽርጥ፣ ቆብ/ አውልቀው በተገቢው ቦታ ማስቀመጥ አለባቸው፡፡
5. አብሳዮች በምግብ ዝግጅት ወቅት የሚለብሷቸውን ልብሶች /የደንብ ልብስ፣ ሽርጥ፣ቆብ/ ዘወተ ንጽህናቸው የተጠበቀ መሆን አለበት፡፡
6. አብሳዮችና አቅራቢዎች ክፍት ጫማ ማድረግ የለባቸውም፡፡

12. ስለምግብ አብሳዮች ጤና

1. ማንኛውምበትምህርትቤቶችለሕፃናት ምግብ የሚዘጋጅ እና የሚያቀርብ ሰው የህመም ስሜት ከተሰማቸው ሌላ ሰው እንዲተካ ማድረግ እና የህመም ስሜቱ ከጠፋከ48 ሰዓት በኋላ ተመልሶ ወደ ስራ መግባት ይቻላል፣
2. ማንኛውም በትምህርት ቤቶች ለተማሪዎች ምግብ የሚያበስል ሰው ከተላላፊ በሽታዎች ነፃ ስለመሆኑ የሚሰሩበት ትምህርት ቤት ካለበት ወረዳ ወይም አቅራቢያው ከሚገኝ የመንግስት የህክምና ተቋም ወይም ጤና ጣቢያ ማስረጃ ማቅረብ አለበት፤ ዝርዝሩ በጤና ቢሮ የምርመራ መስፈርት መሠረት ይከናወናል፤
3. የምግብ አብሳዮች የጤና ሁኔታ በየጊዜው ክትትልና በየሶስትወራት ደግሞ ምርመራ በማድረግ የህክምና ማረጋገጫ ሰርተፍኬት ማቅረብ አለባቸው፤
4. በማንኛውም ሁኔታ ቁስል ካለ በምግብ ዝግጅት መሳተፍ አይቻልም፤
5. ምግብ አብሳዮቹ በምግብ ዝግጅት ወቅት ሲያስነጥሱ አፍንጫቸውንና አፋቸውን በእጃቸው ወይም በጨርቅ መሸፈን ይገባቸዋል፡፡

13. የምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች መከተል የሚገባቸው ሥነ-ምግባር

1. ምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች ተገቢውን የሥራ ስነ-ምግባር መከተል ይኖርባቸዋል፤
2. ከምግብ ዝግጅት በፊት ቢያንስ 30 ደቂቃ ቀድሞ መገኘትና የምገባ አገልግሎቱ ተጠናቆና የምገባ ቁሳቁሶችን በማጽዳትና በመሰናዳት መውጣት ይጠበቅባቸዋል፡፡

14. ስለተመጋቢዎች ንጽህና

1. ተመጋቢዎች ምግብን ከመመገባቸው በፊት ወይም በኋላ እና መፀዳጃ ቤትን ከተጠቀሙ በኋላ እጅን ሲያጸዱ መሰረታዊ የንፅህና መመሪያዎችን እንዲከተሉ ማድረግ ይገባል፤
2. አስፈላጊ ሆኖ ከተገኘም የሚመለከተውን ባለሙያ ወደ ትምህርት ቤቱ በመጋበዝ በንፅህና ዙሪያ የግንዛቤ ማስጨበጫ ይሰጣል፡፡

15. ስለተመጋቢዎች ጤና

1. ጤና ቢሮ የምገባ ፕሮግራም ተጠቃሚ ህፃናት የሆድ እቃ ህመም የሚያስከትሉ ተዋስያን ምርመራ መካሄድ ይኖርበታል፤ መስፋፋት ከ50 በመቶ መብለጡን ማረጋገጥ ይኖርበታል፤

2. ጤና ቢሮ በምገባ ፕሮግራም በዚህ አንቀጽ ንዑስ አንቀጽ (1) በፊደል ተራ (ሀ) የተጠቀሰውን የፀረ-ተዋስያን መድሀኒት አስፈላጊነት እና የሚሰጥበት የጊዜ መጠን መወሰን አለበት፤
3. የተመጋቢ ህጻናት ድንገተኛ የጤና መታወክ ጥቆማ ወይም ሪፖርት ሲደርሰው የህክምና ድጋፍ ማድረግ ይኖርበታል፡፡

16. <u>ተመጋቢዎች ስለሚከተሏቸው ሥነ-ምግባር</u>

ተመጋቢዎች ምግብ ከመቅረቡ በፊትና ምግብ ሲቀርብና ከተመገቡ በኋላ የሚከተሉትን ሥነ-ምግባር መከተል ይኖርባቸዋል፡-

1. ወደ መመገቢያ አዳራሽ ከመግባታቸው በፊት፣ ሲገቡና ምግብ ከመቅረቡ በፊት ሥርዓት ጠብቀው መስተናገድ አለባቸው፤
2. ምግብ ሲቀርብ የአመጋገብሥርዓትን ጠብቆ መመገብ፣
3. ቅድመ አንደኛና ልዩ ፍላጎት ላላቸው ተመጋቢዎች ቅድሚያ መስጠት፤
4. ከተመገቡ በኋላ የተመገቡበትን ቁሳቁስ በአግባቡ በመመለስ ከመመገቢያ አዳራሽ ሥርዓት ጠብቆ መውጣት፤ አለባቸው፡፡

17. <u>ስለውሀ አቅርቦት</u>

1. ትምህርት ቤቱ ለመጠጥ፣ ለምግብ ዝግጅትና ለማብሰያ ዕቃዎች እና እጅን ለመታጠብ የሚያገለግል የውሀ አቅርቦትና የውሀው መጠን እና ጥራትንም በቂ መሆኑን ማረጋገጥ ይገባል፤
2. ትምህርት ቤቱ በቂ ውሃ ለማከማቸት የሚያገለግሉ የውሃ ማጠራቀሚያ ታንከሮች ሊኖሩት ይገባል፡፡
3. የውሃ ማጠራቀሚያ ታንከሩ ቢያንስ በዓመት አራት ግዜ ሊታጠብ ይገባል፡፡

18. <u>ስለፍሳሽ እና ደረቅ ቆሻሻ አወጋገድ</u>

1. ምገባ የሚካሄድባቸው ትምህርት ቤቶች መፀዳጃ ቤት ሊኖራቸው ይገባል፤
2. መጸዳጃ ቤቱ ለሴቶች እና ለወንዶች የተለያየ ሆኖ መዘጋጀት ይኖርበታል፤ በየእለቱም በቀን 2 ጊዜ መፀዳት አለበት፤
3. መጸዳጃ ቤቱ ዝቅተኛ ተፈላጊ ደረጃን ማሟላቱን መረጋገጥ ይኖርበታል፤
4. ምግብ አብሳይና አቅራቢዎች ተማሪዎች ከተመገቡ በኋላ በጠረጴዛ ላይ እና ወለል ላይ ያሉ ተረፈ ምግቦች ማጽዳት አለባቸው፤

5. የተረፉ ምግቦች በድጋሚ ሞቀውም ይሁን በማቆያ ውስጥ ተቀምጠው በድጋሚ ለተማሪዎች አይቀርቡም፡፡ በተመሳሳይ ተመላሽ ምግብ ለሌላ ተጠቃሚ መስጠት አይቻልም፤
6. ቆሻሻ እና ተረፈ ምግቦች ከቆሻሻ ማስቀመጫ ውስጥ በየእለቱ መወገድ አለባቸው፤
7. የተበላሹ የምግብ ግብአቶች ሽንኩርት፣ ድንች፣ ጎመን፣ ዳቦ፤ እንጀራ ተረፈ ምግብ በወቅቱ ማስወገድ፤
8. መፀዳጃ ቤት ከተማሪዎች መመገቢያ አዳራሽ የራቀ መሆን አለበት፡፡

ክፍል አራት

ስለምግብ ማከማቻ፤ ማብሰያና መመገቢያ ክፍሎች ዝግጅትና አጠቃቀም

19. ስለምግብ ማከማቻ

በአዋጁና በደንቡ የተቀመጡት ድንጋጌዎች እንደተጠበቁ ሆነው የምግብ ማከማቻ፣ ማብሰያና መመገቢያ ክፍሎች ዝግጅትና አጠቃቀም እንደሚከተለው ይሆናል፡-

1. ማህበሩ የምግብ ሸቀጥ ማከማቻ ክፍሉ በሽታ አስተላላፊና ሌሎች ነፍሳት መራቢያ እንዳይሆን በየጊዜው ጽዳቱ የተጠበቀ መሆን አለበት፤
2. ማህበሩ ማንኛውም የምግብ ግብአቶችና ምግቦች ከመሬት 10-15 ሴ.ሜ ከፍ ባለ ቦታ ማስቀመጥ አለባቸው፤
3. ማህበሩ በቀላሉ የሚበላሹ የአትክልትና ፍራፍሬ ምግቦችን በማቀዝቀዣ ማቆያ ውስጥ ማስቀመጥ አለበት፡፡

20. ስለመመገቢያ ክፍሎች

የመመገቢያ ክፍሎች የሚከተሉትን ሁኔታዎች ማሟላት አለባቸው፡-

1. የተማሪዎች መመገቢያ ክፍል በቂ ብርሃንና አየር ያለውና ንጽሕናው የተጠበቀ መሆን አለበት፤
2. የተማሪዎች መመገቢያ ክፍል ለሕጻናት ቁመት ተስማሚ፣ በቂ፣ ምቹ መቀመጫና ጠረጴዛ ሊኖረው ይገባል፤
3. በተማሪዎች መመገቢያ ክፍል ንጹሕ የመጠጥ ውኃ አቅርቦት፣ በቂ መጠጫና የውኃ ማስቀመጫ ሥፍራ ሊኖረው ይገባል፤
4. የተማሪዎች መመገቢያ ክፍል ከመማሪያ ክፍሎችና ከመጸዳጃ ቤት ቢያንስ 20 ሜትር መራቅ አለበት፤

5. በተማሪዎች መመገቢያ ክፍል ከምገባው ጋር ተያያዥነት የሌላቸው ነገሮችን ማስቀመጥ አይቻልም፤
6. የምገባ ቦታ ለልዩ ፍላጎት ተማሪዎች ምቹና ተስማሚ ሆኖ መዘጋጀት አለበት፤
7. የመመገቢያ ክፍሎችን ለሌላ አገልግሎት መጠቀም ፈጽሞ የተከለከለ ነው፡፡

21. <u>ስለምግብ ማብሰያ ክፍሎች</u>

1. የምግብ ማዘጋጃ ክፍሎች የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ መሳሪያዎችና የጅምር እሳት ማጥፊያ መሳሪያዎች ሊኖሩት ይገባል፤
2. መመገቢያና ምግብ ማብሰያ ክፍሎች በግድግዳ መለየት አለባቸው፤
3. የማብሰያ ሥፍራው በየጊዜው ከምግብ በፊትና ከምግብ በኋላ ዘወትር ሊጸዳና በቂ አየር የሚያስገባ ሊሆን ይገባል፡፡

<u>ክፍል አምስት</u>

<u>ስለተማሪዎች መረጃ፤ ስለውል እና ክፍያ አፈፃፀም፤ ስለክትትልና ድጋፍ እና ተጠያቂነት</u>

22. <u>የተማሪዎች መረጃ</u>

1. በአዋጁ፣ በደንቡና በዚህ መመሪያ ተጠቃሚ የሚሆኑ ተማሪዎችን የተሟላ እና ትክክለኛ መረጃ በትምህርት ቢሮ ተረጋግጦ ለኤጀንሲው መላክ አለበት፤
2. ማህበሩ የየዕለት ተመጋቢዎችን ዝርዝር ለትምህርት ቤቱ ርዕሰ መምህርና ለምገባ አገለግሎትና ጥራት ቁጥጥር ባለሙያ በየቀኑ ማሳወቅ አለበት፤
3. ማሕበሩ በዕለቱ ስለሚዘጋጀውና ስለሚቀርበው ምግብ ሙሉ መረጃ ዝርዝር በአግባቡ መያዝና ማደረጃት ይኖርበታል፤
4. ኤጀንሲው የተመጋቢዎችን መረጃ በጠየቀ ጊዜ ማህበሩ መረጃውን ማቅረብ ይኖርበታል፡፡

23. <u>ስለውል</u>

1. በትምህርት ቤቶች የሚካሄደውን የምገባ ውል አስተዳደር በኤጀንሲው ወይም ኤጀንሲው በሚወከል አካልከምግብ አቅራቢ ማህበራቱ ጋር ውል መዋዋል አለበት፤
2. ከኤጀንሲው ፍቃድ ውጭ የሚደረጉ ውሎች በሕግ ተቀባይነት የላቸውም፤
3. ኤጀንሲው በውሉ መሠረት ተማሪዎች በየዕለቱ ስለመመገባቸው ቁጥጥር ያደርጋል፤
4. የየዕለቱ የስም ቁጥጥር ታይቶ በየሶስት ወራት ለምግብ አዘጋጆች የተማሪዎች ቁጥር በመቀነስም ሆነ በመጨመር ውሉ ይሻሻላል፡፡

24.<u>ውል አስተዳደር</u>

1. የምገባ አገልግሎት ክፍያው የበዓል ቀናትን እና የትምህርት ቀናት ያልሆኑትን አያካትትም እንዲሁም የትምህርት ቤቱ ርዕሰ መምህር ቀድሞ ትምህርት ቤቱ ዝግ እንደሚሆን ካሳወቀ ክፍያው ያንን ቀን አያካትትም፤
2. ኤጀንሲው አስፈላጊ ሆኖ ሲገኝ የገበያ ጥናት ተደርጎ ለምግብ አቅራቢዎች የዋጋ ማስተካከያ ሊያደረግ ይችላል፡፡

25. <u>ውልን ስለማቋረጥ</u>

1. በማህበሩ መካካል የሥነ-ምግባር ችግር ባለባቸው አባላት ላይ ተገቢውን የእርምት እርምጃ በመወሰድ ምቹ የስራ ሁኔታ ሳይፈጥር ሲቀር፤
2. ማህበሩ በምግብ ዝግጅትና አቅርቦት የሥራ ሥነ-ምግባርን ጠብቆ የማይከናወን ከሆነ፤
3. ማህበሩ በገባው ውል መሰረት ጥራቱን የጠበቀ አገልግሎትና አቅርቦት ሳይፈጽም ከቀረ፣ ኤጀንሲው ውሉን ያቋርጣል፡፡

26. <u>ስለክፍያ አፈፃፀም</u>

1. ክፍያ በተመጋቢ ተማሪ ቁጥር ልክ ብቻ ይፈፀማል፤
2. የምገባ ክፍያ ለምግብ አቅራቢዎች በየ15 ቀኑ መከፈል ይኖርበታል፤
3. ክፍያው በመንግስት የክፍያ ስርዓት መመሪያን በጠበቀ መልኩ ሆኖ የተሰረዘና የተደለዘ ሰነድ ለክፍያ ተቀባይነት አይኖረውም፡፡

27.<u>ስለክትትልና ድጋፍ ኮሚቴ አወቃቀር</u>

1. በትምህርት ተቋማት ደረጃ ስራውን በበላይነት የሚመራና በቋሚነት የሚከታተል የክትትልና ድጋፍ ኮሚቴ ይዋቀራል፤
2. የኮሚቴው አወቃቀር እንደሚከተለው ይሆናል፡-
   ሀ) የትምህርት ቤቱ ርዕሰ መምህር……………………………………………… ሰብሳቢ፤
   ለ) የወረዳው የሴቶች፣ ህፃናትና ማህበራዊ ጉዳይ ጽህፈት ቤት ተወካይ……….አባል፤
   ሐ) የትምህርት ቤቱ የጤና ባለሙያ………………………………..…………አባል፤
   መ) ከበጎ አድራጎት ክበብ አንድ መምህር………………………………......አባል፤
   ሠ) የትምህርት ጽህፈት ቤት ተወካይ……………………………………….....አባል፤
   ረ) የሥነ-ልቦና ማማከር ባለሙያ……………………………………………….አባል፤
   ሰ) የወላጆች ማህበር ተወካይ………………………………………..…….አባል፤
   ሸ) የተማሪዎች ምገባ አገልግሎት ጥራት ቁጥጥር ባለሙያ……………………...ፀሃፊ፤
   ያካተተ ይሆናል፡፡

28. <u>የኮሚቴው ተግባርና ኃላፊነት</u>

ኮሚቴው የሚከተሉት ተግባርና ኃላፊነት ይኖረዋል፡-

1. ኮሚቴው በማንኛውም ጊዜ በመደበኛና ድንገተኛ ጉብኝት ክትትልና ድጋፍ በማድረግ ለተማሪዎች የሚቀርበው ምግብ ጥራቱን፣ መጠኑን የጠበቀ እና የተመጣጠነና ለጤና ተስማሚ መሆኑን ያረጋግጣል፤
2. የምግብ አቅራቢ ማህበር በገባው ውል መሰረት አገልግሎት መስጠቱን ዕለት በዕለት በትምህርት ተቋማት በመገኘት ይከታተላል፤
3. መጋቢ ማህበራት በክትትልና ድጋፍ ወቅት በገቡት ውል መሰረት ሳይተገብሩ ከተገኙ የማስተካከያ እርምጃ እንዲወስድ ለኤጀንሲው የውሳኔ ሀሳብ ያቀርባል፤ የኤጀንሲው የበላይ ኃላፊ የቀረበለትን የውሳኔ ሀሳብ ሊያጸድቀው ወይም ሊያሻሽለው ይችላል፤
4. በምገባ አቅርቦት ላይ የሚያጋጥሙ ውስንነቶች ካሉ በተለይ የውሀ፣ የመብራትና የፍሳሽ ማስወገድ ለትምህርት ቢሮና ለኤጀንሲው ወይም ከሚመለከተው አካል ጋር በመመካከር ማሻሻያ እንዲደረግ ችግሮቹን ለይቶ ከመፍትሔ ሀሳብ ጋር ያቀርባል፡፡

<u>ክፍል ስድስት</u>

<u>ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች</u>

29. <u>ተጠያቂነት</u>

የዚህን መመሪያ ድንጋጌዎች የጣሰ ማንኛውም ሰው አግባብ ባለው ሕግ መሰረት ተጠያቂ ይሆናል፡፡

30. <u>ተፈፃሚነት ስለማይኖረው ሕግ</u>

ይህን መመሪያ የሚቃረን መመሪያ ወይም ልማዳዊ አሰራር በዚህ መመሪያ ውስጥ በተሸፈኑ ጉዳዮች ላይ ተፈፃሚነት አይኖረውም፡፡

31. <u>መመሪያው የሚፀናበት ጊዜ</u>

ይህ መመሪያ ከመጋቢት 13 ቀን 2014 ዓ.ም ጀምሮ የፀና ይሆናል፡፡

አዲስ አበባ

መጋቢት 13 ቀን 2014ዓ.ም

አንቺነሽ ተስፋዬ

የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር የምገባ ኤጀንሲ ዋና ዳይሬክተር

አባሪ አንድ

ስለ ምግብ ይዘት እና አይነት

ምስር እና የመሳሰሉት	150 ግራም
ጥራጥሬ	30 ግራም
ዘይት (የአትክልት)	20 ግራም በአንድ ምግብ
ጨው	5 ግራም
ጠቅላላ	205 ግራም (= 803 ኪሎ ካሎሪ ወይም ለአንድ ቀን የሚፈለገው ኪሎ ካሎሪ 38 በመቶ)

ተ.ቁ	የምግብ ዓይነት		መለኪያ	ለአንድ ጊዜ መሰጠት ያለበት መጠን		ምርመራ
				የክፍል ደረጃ		
				ለቅድመ አንደኛ	የመጀመሪያ ደረጃ	
1	ዳቦ		በግራም	70 ግራም	70 ግራም	
2	እንጀራ		በግራም	165 ግራም	330 ግራም	
3	ወተት		በሊትር	400 ሚ.ሊትር	400 ሚሊ ሊተር	
4	ሩዝ		በግራም	150 ግራም	200 ግራም	
5	ማካሮኒ		በግራም	150 ግራም	200 ግራም	
6	ወጥ		ጭልፋ/መካከለኛ/	1 ጭልፋ	11/2 ጭልፋ	
7	ውሃ		በሊትር	500 ሚሊ ሊትር	600 ሚሊ ሊትር	
8	ፍራፍሬ	ሙዝ	በቁጥር	1 ሙዝ	1 ሙዝ	
		ብርቱካን	በቁጥር	1 ብርቱካን	1 ብርቱካን	
9	እንቁላል		በቁጥር	1 እንቁላል	2 እንቁላል	
10	አጥሚት /ከአጃ ዱቄት የተዘጋጀ/፤የበሶ ጁስ		በሊትር	250 ሚሊ ሊትር	330 ሚሊ ሊትር	
11	ቅንጨ		በግራም	150 ግራም	250 ግራም	