

የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር የምግባ ኤጀንሲ

የማዕከላት ምግባ መመሪያ ቁጥር 112/2014

2014ዓ.ም

የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር የምግብ ኤጀንሲ የዕለት ጉርስ የሌላቸው ዜጎች የማህበራዊ ፍትህ ማስፈንና ተጠቃሚ እንዲሆኑ ለማስቻል የማዕከላት ምግብ አገልግሎት የሚመራበት ወጥ የሆነ የአፈጻጸም መመሪያ ማዘጋጀት በማስፈለጉ፤

የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር የምግብ ኤጀንሲ በአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር አስፈፃሚ አካላትን ማቋቋሚያ አዋጅ ቁጥር 74/2014 አንቀፅ 15 ንዑስ አንቀፅ (2) ተራ ፊደል (ሠ) በተሰጠው ስልጣን መሠረት ይህንን መመሪያ አውጥቷል፡፡

ክፍል አንድ
ጠቅላላ ድንጋጌ

1. አጭር ርዕስ

ይህ መመሪያ «የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ምግብ ኤጀንሲ የማዕከላት ምግብ መመሪያ ቁጥር 112/2014» 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 ምግብ ኤጀንሲ የአሰራር ደንብ ነው፤
3. "ኤጀንሲ" ማለት የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ምግብ ኤጀንሲ ነው፤
4. "ቢሮ" ማለት የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር ሴቶች፣ህፃናት እና ማህበራዊ ጉዳይ ቢሮ ነው፤
5. "የምግብ ማዕከል አስተባባሪ" የምግብ ማዕከልን በበላይነት የሚመራ እና የሚያስተባብር ሰው ነው፤
6. "ማህበራት" ማለት ለማዕከላት ምግብ አገልግሎት አሰጣጥ በህጋዊ መንገድ ተደራጅተው የምግብ አገልግሎት የሚሰጡ እናቶች ናቸው፤
7. "ኮሚቴ" ማለት በክፍለ ከተማ ደረጃ የማዕከላት ምግብ የሚያስተባብር አካል ነው፤
8. "ኩፖን" ማለት ለማዕከላት ምግብ ተጠቃሚ ለሆኑ የዕለት ጉርሳቸው ላጡ ዜጎች የሚሰጥ የመመገቢያ ካርድ ነው፡፡

3. የተፈጻሚነት ወሰን

ይህ መመሪያ በዚህ መመሪያ በተካተቱ ጉዳዮች ላይ ተፈጻሚ ይሆናል፡፡

ክፍል ሁለት

የማዕከላት ምገባ ስለሚካሄድበት ሁኔታ

4. ስለ ልዩታ

1. የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሚሆኑ ዜጎች የዕለት ጉርስ ያጡ ተብለው በሴቶችና ህጻናት ማህበራዊ ጉዳይ ቢሮ የተለዩ ናቸው፤
2. ኤጀንሲው የዕለት ጉርስ ያጡ ተብለው በሴቶችና ህጻናት ማህበራዊ ጉዳይ ቢሮ ተለይተው ለሚቀርቡ ዜጎች የመመገቢያ ኩፖን ይሰጣል፤
3. በዚህ አንቀጽ ንዑስ አንቀጽ (2) የሚሰጠው የመመገቢያ ኩፖን ለ 6 ወራት የሚያገለግል ይሆናል፤
4. የጠፋ ወይም ተቀቀደ ኩፖን ሲኖር የጠፋበት ተጠቃሚ ወዲያውኑ ለኤጀንሲው ማሳወቅ አለበት፡፡
4. በዚህ አንቀጽ ንዑስ አንቀጽ (1) የተደነገገው እንደተጠበቀ ሆኖ በሴቶችና ህጻናት ማህበራዊ ጉዳይ ቢሮ በኩል በየወቅቱ አዳዲስ ዜጎች የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ መሆን አለባቸው ተብሎ በሚታመንበት ጊዜ ወደ ኤጀንሲው በማቅረብ የማዕከላት ተጠቃሚ እንዲሆኑ ይደረጋል፤
5. በማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሚሆኑ የዕለት ጉርስ ያጡ ዜጎች ልዩታ በአመት ሁለት ጊዜ የሚከናወን ይሆናል፤
6. በማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሚሆኑ የዕለት ጉርስ ያጡ ዜጎች ልዩታ በግልጽኝነት፣ ፍትሃዊነት እና ያማዳላት መርሆዎችን በተከተለ መልኩ መከናወን አለበት፡፡

5. ስለ መመገቢያ ኩፖን

1. የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ እንዲሆኑ ከሴቶችና ህጻናት ማህበራዊ ጉዳይ ቢሮ ተለይተው ለሚመጡ ዜጎች የሚሰጠው የመመገቢያ ኩፖን የሚከተሉትን ማሟላት አለበት፡-
 - ሀ) የተመጋቢውን ሙሉ ስም፤
 - ለ) የተመጋቢውን ማንነት የሚገልፅ ፎቶ ግራፍ፤
 - ሐ) ተጠቃሚው የተለየበት ወረዳና አካባቢ፤
 - መ) አገልግሎቱ የሚጀምርበት እና የሚያበቃበት ጊዜ፤ እና
 - ሠ) የተጠቃሚውን እድሜ እና ያታ ያሟላ መሆን አለበት፡፡

6. ስለ ምገባ

1. ማንኛውም ተመጋቢ ወደ ማዕከላት ለምገባ በሚመጣበት ወቅት ኩፖን መያዝ እና በማዕከሉ ለሚያስተባብሩ አካላት በማሳየት የማዕከላት ምገባ አገልግሎት ተጠቃሚ መሆን ይችላል፤
2. በዚህ አንቀፅ ንዑስ አንቀፅ (1) የተጠቀሰው እንደተጠበቀ ሆኖ በማዕከሉ ኩፖን ተሰጥቷቸው የምገባ አገልግሎት የሚያገኙ ዜጎች ተመግበው የሚተርፍ ምግብ በሚኖርበት ወቅት ኑሮአቸውን በጎዳና ያደረጉ ዜጎች እና ሌሎች እንደ ኑሮ ሁኔታቸው በማዕከሉ አስተባባሪ የምገባ አገልግሎት እንዲያገኙ የተፈቀደላቸው ዜጎች የምገባ አገልግሎት ተጠቃሚ ይሆናሉ፤
3. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ የሚቀርብለትን ምግብ በማዕከላት ውስጥ ብቻ መመገብ አለበት፤
4. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ የሚቀርብለትን ምግብ መሸጥ መለወጥ የተከለከለ ነው፤
5. በማዕከሉ የሚቀርቡ ምግቦች ጥራት እና ንፅህናቸው የተጠበቀ ስለመሆኑ የማዕከሉ ባለሙያ በየጊዜው ማረጋገጥ አለበት፤
6. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ ወደ ማዕከላት ለምገባ በሚመጣበት ወቅት በተቻለው አቅም የግል ንፅህናውን መጠበቅ አለበት፤
7. የማዕከሉ ምገባ አስተባባሪ የምገባ አገልግሎት በሚከናወንበት ወቅት የምገባ ማዕከሉ ሰላምና ፀጥታ የተጠበቀ ስለመሆኑ ማረጋገጥ አለበት፤
8. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ ምግብ ከመመገቡ በፊት እና ከተመገበ በኋላ እጆቹን በአግባቡ መታጠብ አለበት፤
9. በምገባ ማዕከላት ምገባ በሚካሄድበት ወቅት አረጋውያን፣ አካል ጉዳተኞች ፣ ህፃናት እና ሴቶች ቅድሚያ ተሰጥቷቸው ሊስተናገዱ ይገባል፤
10. የምገባ ማዕከላት ለምገባ በሚሰጥ 1 ኩፖን ተጠቃሚ መሆን የሚችለው 1 ሰው ብቻ ነው፤
11. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ሰው የምገባ አገልግሎት ማግኘት የሚችለው በማዕከሉ የምገባ አገልግሎቱ በሚቀርብበት በተወሰነለት ሰዓት ብቻ ነው፤
12. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ሰው በአንድ ጊዜ የምገባ አገልግሎት መመገብ የሚችለው አንድ ምግብ ብቻ ነው፤

13. በዚህ አንቀፅ ንዑስ አንቀፅ (9) የተደነገገው እንደተጠበቀ ሆኖ የምገባ አገልግሎት የሚሰጠው የአገልግሎቱ ተጠቃሚ የሆኑ ዜጎች በመጡበት ቅደም ተከተል ይሆናል፤

14. ከተመገቡ በኋላ የተመገቡበትን ቁሳቁስ በአግባቡ በመመለስ ከመመገቢያ አዳራሽ ሥርዓት ጠብቆ መውጣት ይኖርበታል፡፡

7. ስለተመጋቢዎች ስልጠና

1. ማንኛውም የማእከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ ኤጀንሲው በሚያመቻቸው ሁኔታ የስነ ልቦና የማማከር እና ስልጠና የመውሰድ ግዴታ አለበት፤

2. ማንኛውም የማእከላት ምገባ ተጠቃሚ ኤጀንሲው ከሚመለከተው ሴክተር መስሪያ ቤቶች ጋር በመሆን በቅንጅት በሚያመቻቸው የስራ እድል ተሳታፊ መሆን ይችላል፡፡

8. ስለ ክልከላ

1. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ የምገባ አገልግሎት በሚያገኝበት ወቅት መረበሽ፣ የሌላን ሰው ምግብ መመገብ፣ ከሌላ ሰው ጋር ምግብ ቀላቅሎ መመገብ፣ ፊስታል ይዞ መግባት እና የተረፈውን ምግብ ይዞ መውጣት የተከለከለ ነው፤

2. የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ ምገባ ሚካሄድበት ሰዓቱ ካልመጣ ምግብ ማስቀመጥ የተከለከለ ነው፤

3. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ አገልግሎት ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ የማዕከሉን ንፅህና አለመጠበቅ፣ ቆሻሻ ማዕከሉ ውስጥ መጣል፣ የምግብ ትርፍራፊዎችን በማዕከሉ ከተፈቀደው ስፍራ ወጪ መጣል የተከለከለ ነው፤

4. ማንኛውም የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ የሆነ ዜጋ ከምገባ ሰዓት ውጪ ለምገባ መምጣት ፣ ምግብ መድገም፣ ወረፋ ሳይጠብቁ መመገብ፣ በተቻለ መጠን የግል ንፅህናን ሳይጠብቁ ወደ ማዕከላት ለምገባ መምጣት ፣ መጋቢዎችን ፣ የማዕከሉ ሰራተኞችን ወይም ተመጋቢዎችን መዘለፍ፣ ማንጓጠጥ፣ መሳደብ፣ አንባጓሮ መፍጠር እና በካሜራ ፎቶ እና ቪዲዮ መቅረፅ የተከለከለ ነው፡፡

9. ስለ ትራንስፖርት

1. ከሆቴሎች፣ ከግለሰቦች፣ ከዩኒቨርሲቲዎች እና ኮሌጆች እንዲሁም ከሌሎች ተቋማት ወደ ምገባ ማዕከላት ምግቦችን ለማድረስ ኤጀንሲው የትራንስፖርት አገልግሎት ማቅረብ አለበት፤

2. በዚህ አንቀጽ ንዑስ አንቀጽ (1) ላይ የተደነገገው እንደተጠበቀ ሆኖ የምግብ ግብዓቶች የሚያቀርቡ አካላት ወደ ምገባ ማዕከላት በራሳቸው ትራንስፖርት ሊያቀርቡ ይችላሉ።

10. ስለምግብ ቁጥጥር

የማዕከላት ምገባ አስተባባሪ የሚከተሉት ኃላፊነቶች አሉት፡-

1. የምግብ ግብዓቶችና ቁሳቁሶች በአግባቡ መቀመጣቸውን ወይም መከማቸታቸውን ያረጋግጣል፤
2. ዕለታዊ የምግብ አቅርቦትና አጠቃቀም መጠን በማጣራት የማስተካከያ እርምጃዎችን ይወስዳል፤
3. ጤናማነቱ የተረጋገጠ ምግብ መዘጋጀቱንና በአግባቡ የበሰለ ምግብ መሰጠቱን ያረጋግጣል።

ክፍል ሶስት

ስለምግብ አዘገጃጀት፣ አቀራረብ፣ ጤና፣ ንጽሕና፣ ውሀ፣ ፍሳሽና

ደረቅ ቆሻሻ አወጋገድ

11. ስለምግብ ዝግጅት

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

1. ምግብ ማብሰያ ክፍሉ ንፁህ እና መሰረታዊ የጤና መስፈርቶችን ያሟላ መሆኑን ማረጋገጥ ይኖርበታል፤
1. ምግብ አብሳቶችና አቅራቢዎች ምግብን በንፅህና እንዴት ማዘጋጀት እና በተለያዩ አይነት ማብሰል እንዳለባቸው ሥልጠና መውሰድ ይኖርባቸዋል፤
2. ምግብ አብሳቶችና አቅራቢዎች ስለጤናማ የምግብ ግብዓቶች ማከማቸትና አጠቃቀም፣ ሥልጠና መውሰድ ይኖርባቸዋል፤
3. ምግብ የሚያዘጋጁ ማእከላት እንጀራ እና የባልትና ውጤቶች ጥራቱን ጠብቆ በማዕከላቱ ቅጥር ግቢ ውስጥ የተዘጋጁ መሆን ይኖርበታል፤
4. ዳቦ እና ጥሬ ዕቃ ሲገዙ ጥራቱና ንጽህናው መጠበቁ ከተረጋገጠ ለዚህ አላማ ከተደራጁ አቅራቢዎች መሆን ይኖርበታል።

12. ስለምግብ ዝግጅት እና አቅራቢ መርሆዎች

በምግብ ዝግጅት ወቅት አዘጋጅችና አቅራቢዎች የሚከተሉትን መርሆዎች መከተል አለባቸው፡-

1. ከምግብ ዝግጅት በፊትም ይሁን ከምግብ ዝግጅት በኋላ እጅን በሳሙናና በውሀ መታጠብ፤
2. የምግብ ማብሰያ ክፍሉ፣ የምግብ ማብሰያ ቁሳቁስና በማብሰያው ክፍል አካባቢ ያሉት ቦታዎች ለምግብ ዝግጅት ጽዱና ምቹ ማድረግ፤
3. በጥሬያቸው የሚበሉ የአትክልትና ፍራፍሬ ምግቦች ለምግብ ከመቅረባቸው በፊት ማጠብ፤
4. የተዘጋጁ ምግቦች በዝግጅት ጊዜም ይሁን ከዝግጅት በኋላ ለብክለት እንዳይጋለጥ መከደኑን ማረጋገጥ፤
5. የምግብ ማብሰያ ክፍሎች የምግብ ዝግጅቱ ካለቀ በኋላ የተለያዩ እንስሳት፣ ነብሳትና አዕዋፍት ወደ ውስጥ እንዳይገቡ መቆለፍ፤
6. ምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች በምግብ ዝግጅት ወቅት ንጽህናውን የጠበቀ ገዋንና የጸጉር መሸፈኛ መጠቀም አለባቸው፡፡

13. ስለምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች ንፅህና

1. የምግብ አዘጋጅችና አስተናጋጅች በሚከተሉት ተግባራት ወቅት እጃቸውን በሳሙናና በውሀ መታጠብ ይኖርባቸዋል፡-
 - ሀ) ምግብ ማዘጋጀትና ማብሰል ከመጀመራቸው በፊት እና በኋላ፤
 - ለ) ከመጸዳጃ ቤት መልስ ወይም የተለያዩ ንፅህና የሌላቸው ነገሮችን ከነኩ በኋላ፤
 - ሐ) ሕፃናትን አቅፈው ወይም አባብለው ሲመለሱና፣ ጡት ካጠቡ በኋላ፤
 - መ) ለተማሪዎች የመመገቢያ ዕቃና ምግብ ከማደላቸው በፊትና የታጠቡ ዕቃዎችን ወደ ማስቀመጫ ቦታቸው ከመመለሳቸው በፊት፤
 - ሠ) ካስነጠሱ እና አፍንጫቸውን ከነካኩ በኋላ እጃቸውን መታጠብ ይኖርባቸዋል፤
2. ምግብ አብሳዮች ያወለቁትን ጫማ፣ ልብስ እንዲሁም ቦርሳ በተዘጋጀላቸው ቦታ ብቻ ማስቀመጥ አለባቸው፤

3. በምግብ ዝግጅት ወቅት ወይም በሚቀርብበት ጊዜ ፀጉርን ሙሉ ለሙሉ መሸፈን፣ ጥፍሮችን መቆረጥ አለባቸው፤ ጥፍር ቀለም አለመቀባት እና የእጅ ጌጣጌጦችን ማድረግ የተከለከለ ነው።
4. አብሳዮች ስራቸውን ሲጨርሱ፣ እረፍት ሲወጡ ወይም ወደ መፀዳጃ ቤት ሲሄዱ በምግብ ዝግጅት ወቅት የሚለብሷቸውን ልብሶች ወይም የደንብ ልብስ፣ ሽርጥ ወይም ቆብ አውልቀው በተገቢው ቦታ ማስቀመጥ አለባቸው።
5. አብሳዮች በምግብ ዝግጅት ወቅት የሚለብሷቸውን ልብሶች ወይም የደንብ ልብስ፣ ሽርጥ ወይም ቆብ ዘወትር ንጽህናቸው የተጠበቀ መሆን አለበት።
6. አብሳዮችና አቅራቢዎች ክፍት ጫማ ማድረግ የለባቸውም፡፡

14. ስለምግብ አብሳዮች ጤና

1. ማንኛውም ለማዕከላት ምግብ ምግብ የሚያዘጋጅ እና የሚያቀርብ ሰው፡-

- ሀ) የህመም ስሜት ከተሰማቸው ሌላ ሰው እንዲተካ ማድረግ እና የህመም ስሜቱ ከጠፋ ከ48 ሰዓት በኋላ ተመልሶ ወደ ስራ መግባት ይገባዋል፤
- ለ) ማንኛውም ምግብ የሚያበስል ሰው ከተላላፊ በሽታ ነጻ መሆን አለበት፤
- ሐ) በማንኛውም ሁኔታ ቁስል ካለ በምግብ ዝግጅት መሳተፍ የለበትም፤
- መ) ምግብ አብሳዮቹ በምግብ ዝግጅት ወቅት ሲያስነጥሱ አፍንጫቸውንና አፋቸውን በእጃቸው ወይም በጨርቅ መሸፈን ይገባቸዋል፡፡

15. የምግብ አብሳዮችና አቅራቢዎች መከተል ስለሚገባቸው ሥነ-ምግባር

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

16. ስለፍሳሽ እና ደረቅ ቆሻሻ አወጋገድ

1. ምግብ አብሳይና አቅራቢዎች ተመጋቢዎች ከተመገቡ በኋላ በጠረጴዛ ላይ እና ወለል ላይ ያሉ ተረፈ ምግቦች ማጽዳት አለባቸው፤
2. ቆሻሻ እና ተረፈ ምግቦች ከቆሻሻ ማስቀመጫ ውስጥ በየእለቱ መወገድ አለባቸው፤
3. የተበላሹ የምግብ ዝግጅት ግብአቶች ተረፈ ምግብ በወቅቱ ማስወገድ አለባቸው፡፡

17. ስለምግብ ማከማቻ

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

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

ክፍል አራት

ስለ ኃላፊነት እና ተግባራት

18. የምገባ ኤጀንሲ

1. ጥናቶችን በማከናወን የማዕከላት ምገባ አገልግት አሰጣጥ የሚሻሻልበትን ሁኔታ ስልት ይቀይሳል፤
2. ከሆቴሎች፣ ከዩኒቨርሲቲዎች፣ ኮሌጆች እና ሌሎች ተቋማት ምግብ ወደ ምገባ ማዕከላት ለማድረስ የሚያስችል ትራንስፖርት ያቀርባል፤ ይቆጣጠራል፤
3. የምገባ ማዕከላትን ግንባታ ከግብረ ሰናይ ድርጅቶች እና ሌሎች አካላት ጋር በመሆን ያከናውናል፤ አፈፃፀማቸውን ይከታተላል፤
4. የማዕከላት ምገባ አገልግሎት ተጠቃሚ የሚሆኑ ዜጎችን ከሴቶች፣ ህፃናት እና ማህበራዊ ጉዳይ ተለይተው በሚመጣለት መረጃ መሰረት የመመገቢያ ኩፖን ይሰጣል፤
5. የማዕከላት ምገባ አገልግሎት ላይ የሚነሱ ቅሬታዎችን ለመፍታት የሚያስችል የአሰራር ስርዓት ይፈጥራል፤ ይከታተላል፤ ያስተባብራል፤
6. የምገባ ማዕከላት ምግብና በማብሰል ለተጠቃሚ ከሚያቀርቡ ማህበራት ጋር ውል ይፈራረማል፤ አፈፃፀሙን ይከታተላል፤
7. ለተመጋቢዎች የምክር እና ስልጠና አገልግሎት ይሰጣል፡፡

19. የምገባ ማዕከል አስተባባሪ

- 1. በየዕለቱ ለተመጋቢዎች የሚቀርበው ምግብ ጥራቱ እና ንፅፅር የተጠበቀ መሆኑን ይቆጣጠራል፤ የእርምጃ እርምጃ ይወስዳል፤
- 2. የምገባ ማዕከሉን የአገልግሎት አሰጣጥ ይቆጣጠራል፤ ያስተባብራል፡፡

20. ስለ ማዕከላት ምገባ አስተባባሪ ኮሚቴ

የማዕከላት ምገባ ተግባርን የሚያስተባብር ኮሚቴ በክፍለ ከተማ ደረጃ ተቋቁሟል፡፡

21. ስለ ኮሚቴው አባላት

1. ኮሚቴው የሚከተሉት አባላት ይኖሩታል፡-

- ሀ) የክፍለ ከተማ ምክትል ስራ አስፈጻሚ.....ሰብሳቢ፤
 - ለ) የሴቶች፣ ህፃናትና ማህበራዊ ጉዳይ ፅህፈት ቤት.....ምክትል ሰብሳቢ፤
 - ሐ) ስራ አስኪያጅ.....አባል፤
 - መ) ዋና ስራ አስፈጻሚ ፅህፈት ቤት ሃላፊ.....አባል፤
 - ሠ) ፕብሊክ ሰርቪስና የሰው ሃብት ልማት ፅህፈት ቤት.....አባል፤
 - ረ) ባህል፣ኪነ ጥበብና ቱሪዝም ፅህፈት ቤት.....አባል፤
 - ሰ) ጤና ፅህፈት ቤት.....አባል፤
 - ሸ) ምግብና መድሃኒት አስተዳደር ቁጥጥር ፅህፈት ቤት.....አባል፤
 - ቀ) የምገባ ባለሙያ.....ፀሃፊ፤
- ይሆናሉ፡፡

22. ስለ ኮሚቴው ተግባርና ሃላፊነት

- 1. በክፍለ ከተማው የሚገኙ የምገባ ማዕከላት የሚቀርቡ ምግቦችን ጥራት ለማሻሻል የሚያስችሉ ተግባራትን ያከናውናል፤ ያስተባብራል፤
- 2. የምገባ ማዕከላት ግንባታ የደረሰበትን ደረጃ ይከታተላል፤
- 3. የበጎ ፍቃደኛ ወጣቶች በማዕከላት ምገባ አገልግሎት ላይ እንዲሳተፉ ሁኔታዎችን ያመቻቻል

4. የማዕከላት ምገባ ተጠቃሚ ዜጎች ልየታ በግልፅኝነት ፣ በእኩልነት መርህ ላይ ስለመከናወኑ ግንዛቤ ይፈጥራል።

23. ስለ ኮሚቴው ስብሰባ

- 1. ኮሚቴው በወር 1 ጊዜ መደበኛ ስብሰባ ያደርጋል፤
- 2. የዚህ አንቀፅ ንዑስ አንቀፅ (1) እንደተጠበቀ ሆኖ ሰብሳቢው በማንኛውም ጊዜ ስብሰባ ሊጠራ ይችላል።

ክፍል አምስት
ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች

24. ስለተጠያቂነት

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

25. የመተባበር ግዴታ

ማንኛውም ሰው ይህን መመሪያ ለማስፈጸም የመተባበር ግዴታ አለበት።

26. ተፈጻሚነት ስለማይኖረው ሕግ

ይህን መመሪያ የሚቃረን መመሪያ ወይም ልማዳዊ አሰራር በዚህ መመሪያ ውስጥ በተሸፈኑ ጉዳዮች ላይ ተፈጻሚነት አይኖረውም።

27. መመሪያ የሚፀናበት ጊዜ

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

አዲስ አበባ
መጋቢት 13 ቀን 2014 ዓ.ም

አንቺነሽ ተስፋዬ
የአዲስ አበባ ከተማ አስተዳደር
የምገባ ኤጀንሲ ዋና ዳይሬክተር