

Annexure 1

--	--	--	--

SOCIO ECONOMIC SURVEY QUESTIONNAIRE

Date:

Name of the investigator:

Name of the school: _____

[A]Background Information:

1	Name of the student	_____		
2	Sex	1. Male 2. Female		
3	Class of the student	_____	Section _____	Roll No: _____
6	Date of Birth	_____		
7	Age	_____		
8	Name of Father	_____		
9	Name of Mother	_____		
10	Education of Father	_____		
11	Education of Mother	_____		
12	Occupation of Father	_____		
13	Occupation of Mother	_____		
14	Religion	1. Hindu 2. Muslim 3. Sikh 4. Christian 5. Others		
15	Caste	1. General 2. SC 3. ST 4. BC 5. OBC 6. Others		
16	Type of Family	1. Nuclear 2. Extended Nuclear 3. Joint		
17	Total No. of Family members	Total: _____	Adults: _____	Children: _____
18	Family Income			
	• Salary/month			
	• Daily wages			
	• No. of days/week			
19	Per capita income	_____		

[B] INFORMATION ON MDM

1. Do you consume the MDM food?	1. Yes 2. No	☐
If yes, How Frequently? (Last 1 week data)		☐
2. Do you like the food given in MDM?	1. Yes 2. No	☐

- If no, why?

3. Which food items do you like the most? _____

4. Which food items do you dislike? _____

[C] ANTHROPOMETRIC MEASUREMENTS:

Sr. No.	Indicator	Baseline	6 Months	1 Year
1.	Weight (kg)			
2.	Height (cm)			
3.	Body mass index (BMI) wt. in kgs/ ht in m ²			
4.	Waist (cm)			
5.	Hip (cm)			
6.	W/H Ratio			

[D] HEMOGLOBIN ESTIMATIONS:

	Baseline	6 Months	1 Year
Hemoglobin Level			

[E] SCHOLISTIC PERFORMANCE:

Years	1 st term	2 nd term	Final
2009-2010			
2010-2011			

Annexure 2**MORBIDITY PROFILE**

Date: _____ **School:** _____
Name: _____ **Standard:** _____ **Division:** _____

Health Problem	Presence of illness in last 15 days reference period	Period of Illness
1) Cough and cold		
2) Headache		
3) Fever		
4) Stomach ache		
5) Vomiting		
6) Diarrhoea		
7) Tooth ache		
8) Constipation		
9) Malaria		
10) Other illness (specify)		

Record of school health check up:

Annexure 3

શ્રી મહારાજા સયાજીરાવ ગાયકવાડ યુનિવર્સિટીના ફુડ એન્ડ ન્યુટ્રીશન ડિપાર્ટમેન્ટ દ્વારા શાળામાં આપના બાળક/બાળકીને આપવામાં આવતા મધ્યાહન ભોજન યોજનાનું મૂલ્યાંકન હાથ ધરવામાં આવેલ છે. આ સંશોધનમાં આપનો અને આપના બાળક/બાળકીનો સહકાર ઇચ્છનીય છે. આપના બાળક/બાળકીનું વજન, ઊંચાઈ અને લોહીનું પરીક્ષણ કરવાનું હોઈ આપની સંમતિની જરૂર છે. તો આ સાથે મોકલેલ સંમતિપત્ર સહી કરીને મોકલજો.

આપની વિશ્વાસુ

સંમતિપત્ર

મારા બાળક/બાળકી _____ નું લોહીનું પરીક્ષણ કરવા માટે હું સંમતિ આપું છું.

તારીખ:

વાલીની સહી અને નામ

સ્થળ: વડોદરા

Annexure 4

OBSERVATION CHECKLIST FOR AKSHAYAPATRA KITCHEN

Date: _____ Day: _____ Name of the Investigators: _____

Menu of the day: _____

Cooking starts: _____ Cooking ends: _____

1. Availability of basic supplies:

Sr. No.	Supplies	Present/ Absent
1.	Running water	
2.	Drinking water	
3.	Ventilation	

2. Source of fuel:

1. Steam
2. Wood fire

3. Machinery used for preparation of meal:

Sr. No.	Type of machinery	Quantity	Function	Temperature	Other Details
1.					
2.					
3.					
4.					

4. Cleanliness of the cooking area:

Sr. No.	Observation	Present/ Absent
1.	Dampness	
2.	Presence of flies	
3.	Presence of rodents	
4.	Presence of ants	
5.	Food sticking in working area	
6.	Well lit	

5. Storage of foods

5.1 Placement of material

Sr. No.	Placement of material	Items
1.	Open	
2.	Air- tight containers	
3.	Sacks	
4.	Metal tins	

5.2 Storage of raw material:

Sr. No.	Storage of raw materials	Present/ Absent
1.	Systematically stored	
2.	Partially systematic	
3.	Scattered	
4.	Spillage	

6. Food grains

Sr. No.	Various aspects	Present/ Absent
1.	Weighing according to standardized norms	
2.	Procurement of grains by issue list	
3.	Presence of stones, grit, mud in food items	

7. Quality of grains

Sr. No.	Food item	Good	Average	Poor
1.	Wheat			
2.	Rice			
3.	Pulses			
4.	Salt (iodized/non-iodized)			
5.	Oil			
6.	Spices			

Scale for good, average and poor to be decided (like oil- rancidity should be absent)

8. Pest control

Pest	Control done	Frequency

8.1 Pest control is done by: PCI/VMC

9. Kitchen staff

9.1. Total number of staff:

9.2. Job description of each staff:

Sr. No	Type of job	Number	Educational level	Work Experience	Training obtained Present/ Absent	Job description

10. Cleanliness:

Sr. No		Present/ Absent
1	Clean clothes	
2	Trimmed nails	
3	Removal of footwear in kitchen	
4	Wearing headgear	
5	Washing hands – before cutting	
6	Washing hands – after cutting	

11. Food handling

Sr. No	Various aspects of food handling	Observation	Observational remarks
1	Vegetable cutting	1) Small pieces 2) Medium pieces 3) Large pieces	
2	Vegetables washed	1) Before cutting 2) After cutting 3) Both 4) None	
3	Water used for cooking and washing:	1) Clean 2) Unclean	
4	Cooking of rice	1) Sufficient water 2) Excess water	
5	Use of rice water in cooking	1) Yes 2) No	
6	Soaking of pulses	1) Yes 2) No	
7	Addition of GLVs	1) Yes 2) No	
8	Covering of food after being cooked	1) Yes 2) No	

12. Mobile unit

12.1 Total number of mobile unit:

Type of mobile unit	Number of mobile unit	Capacity	Approx. number of schools catered

12.2 No of staff employed in a mobile unit:

12.3 Distribution challenges:

12.4 Food safety:

	Present/ Absent
Sufficient storage	
Cleanliness	
Right temperature	

13. Menu prepared on the day:

	Item 1	Item 2	Item 3
Total quantity cooked in that day			
Stored in what capacity vessels			
Left over in that day			
What is done with left over			

Annexure 5

--	--	--	--

OBSERVATION CHECKLIST FOR SCHOOL

Name of the Investigators: _____ Date: _____ Day: _____

Name of the school: _____

Number of children present: _____

Number of children consuming MDM: _____

Menu: _____

OBSERVATION OF IMPLEMENTATION OF MDM IN SCHOOL

Sr. No.	Indicator	Observation	Remark
1.	Time of food arrival		
2.	Quantity of food received		
3.	Sitting arrangement for meal	1. Play ground 2. Corridor 3. Hall 4. Any other	
4.	Presence of teachers for supervision at the time of meal distribution	1. All Class Teachers 2. 1 teacher 3. 2 teachers 4. Principal 5. No one	
5.	Motivation by teachers to consume meals	1. Yes 2. No	
6.	Tasting of food items before serving	1. Done 2. Not done	
7.	If yes, by whom	1. Cook & Helpers 2. Teachers 3. Others (specify)	
8.	Responsibility of serving	1. AkshayPatra Helper 2. Teacher 3. Elder school children 4. School Peons	
9.	Mode of serving		
10.	Temperature of food at the time of serving	1. Hot 2. Warm 3. Cold	
11.	Utensils for consumption of food	1. Provided by school 2. Provided by AkshayPatra 3. From Home	
12.	Enough space for all food items	1. Yes	

Annexures

	to be served in plate	2. No	
13.	Disposal of waste	1. No arrangement 2. Dustbin 3. Open space 4. Given to animals 5. Others (specify)	
14.	Leftover food	1. Distributed to children 2. Distributed in village/neighbors 3. Given to cows 4. Sent back to AkshayPatra	

SANITATION AND HYGIENE

Sr. No.	Indicator	Observation	Remark
1.	Cleanliness of the serving area	1. Presence of dust/mud 2. Presence of food material lying on the floor 3. Presence of flies/mosquitoes 4. Damp 5. Not well lit 6. Clean	
2.	Serving vessels and spoons	1. Clean 2. Unclean	
3.	Separate space for washing & drinking	1. Yes 2. No	
4.	Regular supply of water for cleaning the area	1. Yes 2. No	
5.	Practice for Hand washing	1. Ash (Rakh) 2. Soil (Mati) 3. Soap/Solution 4. Only water	
6.	Hygienic practices promoted by teachers in school (multiple responses)	1. Cleaning the dining area before children eat 2. Cleaning of the dining area after children eat 3. Washing hands before eating 4. Washing hands after eating 5. No hygiene practices followed	

GENERAL FOOD SERVING OF CHILDREN

Sr. No.	Food item	Quantity Served
1.	Food served to 1 – 4 th standard	1. Fixed Ration
		2. On Demand
2.	Food served to 5 – 7 th standard	1. Fixed Ration
		2. On Demand

Annexures

Name of the School:

Date: _____

Day: _____

Menu:

[illegible]

Annexure 6

મદયાહન ભોજન યોજના અંગે શિક્ષક ના પ્રતિભાવ

તારીખ: _____ શાળા નુ નામ:

શિક્ષક નુ નામ:

અનુભવ (વર્ષ)

૧. શિક્ષકો નો હોદ્દો (૧) આચાર્ય (૨) મદયાહન ભોજન/લાયજન શિક્ષક
(૩) અન્ય/વિષય શિક્ષક

૨. મદયાહન ભોજન કાર્યક્રમ નો હેતુ શું છે?

- ૧) શાળા માં બાળકો ની હાજરી માં વધારો
- ૨) શાળાએ થી બાળકો ના ઉઠી જવા માં ઘટાડો
- ૩) બાળકો ની ભણવા ની ક્ષમતા માં વધારો
- ૪) વર્ગખંડ માં બાળકો ની ભૂખ માં ઘટાડો
- ૫) બાળકો ની વૃદ્ધિ વિકાસ અને સ્વાસ્થ્ય માં સુધારો
- ૬) અન્ય(કારણો લખો)

૩. મદયાહન ભોજન યોજના માં બાળકો ને કેટલા પ્રમાણ માં ભોજન આપવું જોઈએ?

૪. તમારા મત પ્રમાણે બાળકો ને જોઈતા પ્રમાણ માં ખોરાક આપવા માં આવે છે?

૧) હા

૨) ના

૫. તમારા મત મુજબ બાળકો ને અપાતા મદયાહન ભોજન ની ગુણવત્તા કેવી છે?

૧) સારી

૨) મધ્યમ

૩)

ખરાબ

૬. મદયાહન ભોજન (અક્ષય પાત્ર) તરફ થી અપાતો ખોરાક બાળકો ને ભાવે છે?

૧) હા

૨) ના

૭. બાળકો ને શાળા માં અપાતી વાનગી ઓ માંથી સૌથી વધારે કઈ વાનગી ભાવે છે?

૮. તમારા મત અનુસાર મદયાહન ભોજન બનાવવા માટે સૌથી સારી પદ્ધતી કઈ છે?

૧) શાળા માં ભોજન બનાવવું

૨) અક્ષય પાત્ર તરફ થી ભોજન આપવું

શા માટે?

૯. નીચે દર્શાવેલી મદયાહન ભોજન (અક્ષય પાત્ર) વિષે ની માહિતી થી સંતુષ્ટ છો?

જો હા તો ---- કરો.

૧) ખોરાક ની ગુણવત્તા અને પ્રમાણ

૨) સમયસર ભોજન પીરસવા થી

૩) ખોરાક લાવવા માટે વપરાતા વાસણો ની સ્વચ્છતા થી

૪) પીરસવા ના વાસણો ની સ્વચ્છતા થી

૧૦. શું તમે બાળકો ને અપાતુ ભોજન ચાખ્યું છે?

૧) હા

૨) ના

જો હા, તો કેટલી વાર?

જો ના, તો કયા કારણ થી

૧૧. તમને લાગે છે કે મદયાહન ભોજન ને લીધે બાળકો ની હાજરી માં વધારો થયો છે?

૧) હા

૨) ના

૧૨. મદયાહન ભોજન ને કારણે બાળકો ના શાળાકીય પરિણામ માં સુધારો જોવા મળ્યો છે?

૧) હા

૨) ના

૧૩. તમારા મત મુજબ મદયાહન ભોજન ને કારણે શાળા માં છોકરી ઓ ની દાખલ સંખ્યા માં વધારો થાય છે?

૧) હા

૨) ના

૧૪. શું તમને લાગે છે કે મદયાહન ભોજન લીધે છોકરી ઓ ની હાજરી માં વધારો થયો છે?

૧) હા

૨) ના

૧૫. મદયાહન ભોજન યોજના ને શાળા માં ચલાવવા માં તમને કોઈ મુશ્કેલી પડે છે?

૧) હા

૨) ના

જો હા, તો શું મુશ્કેલી ઓ જણાવો.

૧) મધ્યાહ્ન ભોજન ના હેતુઓ :

૧. શાળા માં બાળકોની હાજરીમાં મધ્યાહ્ન ભોજનને કારણે ફેરફાર.
૨. શાળા માં છોકરી ઓની દાખલ-સંખ્યા તેમજ હાજરી ઉપર મધ્યાહ્ન ભોજનની અસર વર્તાય છે કે નહીં.
૩. બાળકો નાં વૃદ્ધિ-વિકાસ અને સ્વાસ્થ્ય પર અસર.
૪. બાળકો નાં ભણતર અને માનસિક ક્ષમતા ઉપર મધ્યાહ્ન ભોજનની અસર.

૨) અક્ષયપાત્ર ની કામગીરી :

૧. મધ્યાહ્ન ભોજન માં વડોદરા જિલ્લા માં અક્ષયપાત્ર દ્વારા મધ્યાહ્ન ભોજન માં અપાતી સુવિધા ઓ.
૨. અક્ષયપાત્ર આવવાથી મધ્યાહ્ન ભોજનમાં અનુભવાતા ફેરફારો.
૩. અક્ષયપાત્ર ની કામગીરી-કેટલી સંતોષકારક છે?
૪. અક્ષયપાત્ર માટે તમારા મંતવ્યો.

૩) મધ્યાહ્ન ભોજન કાર્યક્રમને સફળ બનાવવા માં શિક્ષકોનો ફાળો :

૧. બાળકો માં મધ્યાહ્ન ભોજન પ્રત્યે જાગૃતતા લાવવા આપણે શું કરી શકીએ? કેવી રીતે?
૨. બાળકોને મધ્યાહ્ન ભોજન માટે કેવી રીતે પ્રોત્સાહિત કરવા?
૩. વાલીઓ માં મધ્યાહ્ન ભોજન પ્રત્યે જાગૃતતા કેવી રીતે લાવવી?
૪. અક્ષયપાત્ર હેલ્પર (પીરસનાર બહેનો) ને બાળક ની ઉંમર પ્રમાણે પીરસવા માટે માર્ગદર્શન કેવી રીતે આપી શકીએ?
૫. મધ્યાહ્ન ભોજન ની અસરકારકતા માં સુધારો લાવવા વાલીઓને કેવી રીતે ભાગરૂપ બનાવી શકીએ?
૬. શિક્ષણ વિભાગ શું કરી શકે? કેવી રીતે?

૪) મધ્યાહ્ન ભોજન કાર્યક્રમને અસરકારક રીતે ચલાવવામાં નડતી મુશ્કેલીઓ :

૧. મધ્યાહ્ન ભોજન પ્રત્યે બાળકો અને વાલીઓ તરફથી કઇ મુશ્કેલી ઓ નો અનુભવ થાય છે?
૨. મધ્યાહ્ન ભોજન કાર્યક્રમ ની કામગીરી બજાવવા માં અન્ય કઇ મુશ્કેલી ઓ અનુભવાય છે?
૩. આ મુશ્કેલી ઓ ના નિવારણ માટે આપણે (શિક્ષકો) શું કરી શકીએ?
૪. ભોજન અંગેના હાજરી પત્રક અને અક્ષયપાત્ર તરફથી આપેલ પત્રકો ભરવામાં કોઇ મુશ્કેલી?

૫) મધ્યાહ્ન ભોજન પ્રત્યે વાલીઓનું વલણ અને અપેક્ષાઓ :

૧. મધ્યાહ્ન ભોજન પ્રત્યે વાલીઓ તરફથી મળતા પ્રતિભાવ.
૨. મધ્યાહ્ન ભોજન અંગે વાલીઓ પૂરતા જાગૃત છે કે નહીં.
૩. મધ્યાહ્ન ભોજન યોજના તરફથી વાલીઓ ની અપેક્ષાઓ
૪. મધ્યાહ્ન ભોજન યોજના માં વાલીઓનો ફાળો શું હોવો જોઈએ?

Annexures 7

શિક્ષકો માટે

- ૧) શું તમને લાગે છે કે છોકરાઓમાં અક્ષયપાત્ર દ્વારા અપાતા મધ્યાહ્ન ભોજનના લીધે કોઈ ફેરફાર જોવા મળ્યો છે?
હા () ના ()
- ૨) તમને લાગે છે કે મધ્યાહ્ન ભોજનથી વિદ્યાર્થીઓની હાજરીમાં વધારો થયો છે?
હા () ના ()
- ૩) તમને લાગે છે કે મધ્યાહ્ન ભોજનના કારણે છોકરાઓની દાખલ સંખ્યામાં સુધારો થયો છે?
હા () ના ()
- ૪) શું અક્ષયપાત્ર દ્વારા અપાતા મધ્યાહ્ન ભોજનથી વિદ્યાર્થીઓના ભણતરની રૂચિમાં વધારો થયો છે?
હા () ના ()
- ૫) મધ્યાહ્ન ભોજન દ્વારા યોજવામાં આવેલી કાર્યશિબિરના લીધે જોવા મળેલા ફેરફારો:
અ) અક્ષયપાત્રમાં ફેરફાર જોવા મળેલ છે (રેસિપી, ટેસ્ટ)

બ) શાળામાં ફેરફાર જાવા મળ્યો છે
- ૬) તમારા મત પ્રમાણે અક્ષયપાત્રમાં શું સુધારા/વધારા થવા જોઈએ?
- ૭) મધ્યાહ્ન ભોજન આવવાથી વિદ્યાર્થીની સ્વાસ્થ્ય પર કોઈ અસર જોવા મળી છે?
- ૮) તમારા સૂચનો

વાલીઓ માટે

- ૧) શું તમારું બાળક શાળામાં અપાતું મધ્યાહ્ન ભોજન જમે છે?
હા () ના ()
- ૨) જો હા, તો અઠવાડિયામાં કેટલા દિવસ જમે છે?
- ૩) શું તમારા બાળકને શાળામાં આપવામાં આવતું મધ્યાહ્ન ભોજન ભાવે છે?
હા () ના ()
- ૪) જો હા, તો સૌથી વધારે કઈ વાનગી ભાવે છે?
- ૫) મધ્યાહ્ન ભોજન આવવાથી તમારા બાળકના સ્વાસ્થ્ય પર કોઈ અસર જોવા મળી છે?
- ૬) તમારા મત પ્રમાણે મધ્યાહ્ન ભોજનમાં શું-શું સુધારા થવા જોઈએ?
- ૭) તમારા મત પ્રમાણે અક્ષયપાત્ર દ્વારા અપાતા મધ્યાહ્ન ભોજન વિશે શું અભિપ્રાય છે?
- ૮) તમારું બાળક મધ્યાહ્ન ભોજન વિશે તમારી સાથે શું વાતચીત કરે છે?
- ૯) તમારા સૂચનો

વિદ્યાર્થીઓ માટે

૩) તમારા મત અનુસાર કયું મદયાહન ભોજન સારું છે?

અ) પેહલા શાળામાં બનાવવામાં આવતું મદયાહન ભોજન ()

બ) હાલમાં અક્ષયપાત્ર દ્વારા આપવામાં આવતું ()

૨) શું તમે મદયાહન ભોજન જમો છો?

હા () ના ()

૩) જો હા, તો અઠવાડિયામાં કેટલા દિવસ જમે છે?

૪) શું તમને મદયાહન ભોજન ભાવે છે?

હા () ના ()

૫) જો હા, તો સૌથી વધારે શું ભાવે છે?

૬) તમારા સૂચનો