

ආහාර පරින්‍රමා ආයතන ශේෂීගත කිරීම - පාසල් ආපනාගාලු සඳහා

පළාත	
අධ්‍යාපන කළුපය	
සෞ.වෛ.නි. කොට්ඨාගය	
ම.සෞ.ප. කොට්ඨාගය	
ම.සෞ.ප. යොමු අංකය	

1) පාසල් නම :-

පාසල් සංගත්තා අංකය :-

විපිනය :- දුරකථන අංකය :-

2) ආපනාගාලු හිමිකරුගේ නම :-

විපිනය :- දුරකථන අංකය :-

සේවක සංඛ්‍යාව :-

මෙම පෝරමය පිරිවීමේදී අතරමදී මෙතු ලබ තොදීමට කටයුතු කරන්න

1. ආපනාගාලුවේ ස්ථානයේ යොශනාවය	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. පිහිටි ස්ථානයේ ආරක්ෂිත බව	සතුටුදායකයි/ අසතුටුදායකයි	1/0	
B. සියුන්ට පහසුවෙන් ලැබා ඇති ස්ථානයක පිහිටා	අඟත/ නැත	1/0	
C. ඉඩ කඩ පහසුකම් (සියුන් හා ගුරුවරුන් සඳහා)	ප්‍රමාණවත් / ප්‍රමාණවත් නැත	1/0	
D. ආපන ගාලාවේ ආලෝකය හා වාතානුය	සතුටුදායකයි/ අසතුටුදායකයි	1/0	
E. ගොඩනැගිල්ලේ ආරක්ෂිත බව (ගෙවීම/ බිජිත/ සිවිලම/ විදුලි සැපයුම්)	සතුටුදායකයි/ අසතුටුදායකයි	1/0	
F. වැසිකිලි / කැසිකිලි / අඟත ස්ථානවලින් අඟත්ව පිහිටා	අඟත/ නැත	1/0	
G. මැය්සන්/ කොළඹවත්න්/ දුව්ලිවලින්/ උර්ගන්ධයෙන් තොරව	අඟත/ නැත	1/0	
H. බල්ලන් / ප්‍රසන් / වෙනත් සතුන්	නැත/ අඟත	1/0	
I. සියුන්ට ආකර්ෂණීය ලෙස ආපනාගාලුව පවත්වගෙන යාම	සතුටුදායකයි/ අසතුටුදායකයි	1/0	
J. සාමාන්‍ය පවිත්‍රතාවය	සතුටුදායකයි/ අසතුටුදායකයි	1/0	
K. කහුමූවන් / කරුපාත්තන් / මියන් / වෙනත් වාහක සතුන්	නැත/ අඟත	1/0	
1. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු	/11		

2. ජල සැපයම (ලකුණු 08)	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. ආරක්ෂිත ජලය අඛණ්ඩව හා ප්‍රමාණවත්ව	අඟත/ නැත	2/0	
B. සියුන් සංඛ්‍යාවට ප්‍රමාණවත් පරිදි අත් යේදීමේ පහසුකම්	අඟත/ නැත	2/0	
C. වසරකට වර්ක්වත් ජල සාම්පල් පරික්ෂා කර	අඟත/ නැත	2/0	
D. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ලෙස ජලය බෙඩා කර	අඟත/ නැත	2/0	
2. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු	/08		

3. පාසල් ආපනාගාලා ප්‍රතිපත්තිය ක්‍රියාත්මක කිරීම	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. ක්‍රියාකාරී පාසල් ආහාර කම්මුවක්	අභ්‍යන්තර / නැත	2/0	
B. මාසික ආහාර කම්මුව රෝස්ට්‍රේම් වාර්තා	අභ්‍යන්තර / නැත	1/0	
C. ආපනාගාලා අධික්ෂණ වාර්තා	අභ්‍යන්තර / නැත	1/0	
D. සොබිස පණිවුඩ් පුදුර්ගනය කර	අභ්‍යන්තර / නැත	2/0	
E. පිටතින් ආපන ගාලාවට ගෙනෙන ආහාරවල අනන්‍යතාවය තහවුරු කිරීමට හැකියාව	අභ්‍යන්තර / නැත	2/0	
F. පැමිණිලි හා යෝජනා සඳහා අවස්ථාව දී	අභ්‍යන්තර / නැත	1/0	
G. පාසල් ආපනාගාලා වකුලේඛය (35/2015) පිළිබඳ අභ්‍යන්තරීම	සතුවුදායකයි / අසතුවුදායකයි	2/0	
3. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු	/11		

4. ආහාර වලු ගුණාත්මක භාවය (අධ්‍යාපන අමාත්‍යාංශයේ පාසල් ආපන ගාලා සඳහා උපදෙස් සංග්‍රහයට අනුව)			
<p>මෙම කොටස යටතේ තක්සේරු කිරීමට නම් පහත A සිට F දක්වා වූ ආහාර කාණ්ඩා වලින් අවම වගයෙන් 3ක් වන් පාසල් ආපන ගාලාවේ තිබෙය යුතුය. එසේ නොමැති නම් 4 කොටස සඳහා මුළු ලකුණු 0 ලෙස සඳහා තවද, G සිට L දක්වා ආහාර කාණ්ඩා අතුරින් 3ක් හෝ වැඩි ගණනක් ආපන ගාලාවේ පවතිනම් 4 කොටස යටතේ තක්සේරු කිරීම සිදු නොකෙරේ. (මෙම අවස්ථාවේදී ද 4 කොටස සඳහා මුළු ලකුණු 0 ලෙස සඳහා තුළේ)</p>			
4a ගුණාත්මක ආහාර ප්‍රවර්ධනය කිරීම -	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. බත් හෝ ඉඳිඡාප්පේ පිටිවු වැනි සහල් පිටි වලින් සක්‍රාන්තික ආහාර අලෙවි කිරීමට	අභ්‍යන්තර / නැත	3/0	
B. සත්ත්වමය කොටස් අඩංගු ආහාර අලෙවි කිරීමට (මාල් / මස් / කර්වල / බිත්තර / වෙනත්)	අභ්‍යන්තර / නැත	3/0	
C. මාග බොෂ අලෙවි කිරීමට (මුෂ ඇට / පරිප්පේ / කඩල / වෙනත්)	අභ්‍යන්තර / නැත	3/0	
D. දේශීය නැවුම් පලතුරු අලෙවි කිරීමට	අභ්‍යන්තර / නැත	3/0	
E. මක්ක්ලේඛාක්කා / බත්ල වැනි අල වර්ග	අභ්‍යන්තර / නැත	3/0	
F. නැවුම් දියර කිරී / නැවුම් පලතුරු යුතු / මාශයිය පාන / කොළ කැඳ වර්ග අලෙවි කිරීමට	අභ්‍යන්තර / නැත	3/0	
4b සොබිසයට අනිතකර ආහාර අයදේර්යමන් කිරීම	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
G. මෙද අධික ආහාර අලෙවි කිරීමට (රෝල්ස්/පැටිස්/ කරිලට්/ සමෝසා/අල පෙනි / බුමස්ටික් / ගගටිස්/සොය්ස්ටස් / වෙනත්)	නැත / අභ්‍යන්තර	3/0	
H. සිනි අධික ආහාර අලෙවි කිරීමට (බොක්ලට්/බෝ තටි / ප්‍රඩිං/ කේක් / බිස්කට් / වෙනත්)	නැත / අභ්‍යන්තර	3/0	
I. ලුණු අධික ආහාර අලෙවි කිරීමට (ලුණු ගෙළුවන ලද රටකප් / කඩල / බයිටි පැකටි / පොරි / අවිවාරු / වෙනත්)	නැත / අභ්‍යන්තර	3/0	
J. කෘතිම රස උත්තේපක / රසකාරක / වර්ණකාරක අඩංගු ආහාර අලෙවි කිරීමට (ක්ෂේක්ක සුජ් මිශ්‍රණ / ක්ෂේක්ක තුඩිල්ස් මිශ්‍රණ / වෙනත්)	නැත / අභ්‍යන්තර	3/0	
K. පෝෂණ ගුණයක් නොමැති නිස් ආහාර උභ්‍යන්තරනා: වොරි , බුල්ලෝරි , ප්‍රජ්‍යඩිස් , වුයින්ගල්ම් , ලෙල්ලපොල් , පෙළු කප් , අයිස් පැකටි , විෂි විජ් / වෙනත්	නැත / අභ්‍යන්තර	3/0	
L. කාබනිකාන බීම / කෘතිම බීම වර්ග	නැත / අභ්‍යන්තර	3/0	
4. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු	/36		

5. ආපනකාලාවේ ආහාර ගබඩා කිරීම	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. පෙර සැකසු හා පිළු ආහාර ගබඩා කිරීම	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
B. පිළු හා නොපිළු ආහාර වෙන් වෙන්ව ගබඩා කිරීම	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
5. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු			/4
6. ආහාර පිළිගැනීම්	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. සිසුන් /ගුරුවරුන් සඳහා සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතව ආහාර පිළිගැනීම් (ආහාර ඇල්ලීමට අන් වැසුම් හෝ වෙනත් ආදේශක හාවිතය)	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
B. මේස, පුටු, අල්මාරි, රාක්ක, වෙනත් උපකරණ නඩත්තුව හා පවිත්‍රතාවය	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
C. උපකරණ ප්‍රමාණවත් බව	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
D. ආහාර ලබාගතීමට කුවුල් ප්‍රමාණවත් බව	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
E. මිල දුර්ගනය පුද්ගනය කර	අඟත / නැත	2/0	
6. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු			/10

7. ආහාර පරිහරණය කරන්නන්ගේ ස්වස්ථානව	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. වසරකට වරක් වෙවදා පරික්ෂණයට ලක් කිරීම හා වෙවදා වාර්තා පවත්වාගැනීම	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
B. පොදුගලික ස්වස්ථානවය	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
C. යහපත් සෞඛ්‍ය පුරුදු ක්‍රියාත්මක කිරීම	කරයි / නොකරයි	2/0	
7. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු			/06

8. ආපන කාලාව පවත්වා ගෙන යාමට අදාළ ව මානව සම්පත් කළමනාකරණය	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. ආහාර පරිහරණය කරන්නන් පුහුණුවක් ලබා	අඟත / නැත	2/0	
B. ආහාර සැපයුම් කරුවන් හා පරිහරණය කරන්නන් පිළිබඳ ලිපි ගොනුවක් පවත්වාගෙන	යයි / නොයයි	2/0	
8. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු			/04

9. අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය	නිර්නායකය	ලකුණු	ලබාගත් ලකුණු
A. ප්‍රමාණවත් කසල බදුන් පවත්වාගැනී	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
B. කසල වර්ගිකරණය සිදු කරයි	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
C. පහසුවත් ලැංඡාවය හැකි පරිදි කසල බදුන් පවත්වාගැනී	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
D. පොලිතින් අවම කිරීම සඳහා ක්‍රියාමාර්ග ගෙන තිබේම	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
E. එකතුවන කසල අවසන් බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදය	සතුටුදායකයි / අසතුටුදායකයි	2/0	
9. කොටස සඳහා ලබාගත් මුළු ලකුණු			/10

ලක්ෂණ සාරාංශය

කොටස	විස්තරය	ලක්ෂණ
1.	ආපනගාලාවේ ස්ථානයේ යෝග්‍යතාවය	/11
2.	ඡේ සැපුම්	/08
3.	ජාස්ට් ආපනගාලා ප්‍රතිපත්තිය ක්‍රියාත්මක කිරීම	/11
4.	ආහාර වල ගුණාත්මක හාටය	/36
5.	ආපනගාලාවේ ආහාර ගබඩා කිරීම	/04
6.	ආහාර පිළිගැනීම්	/10
7.	ආහාර පරිහරණය කරන්නාගේ ස්වේච්ඡේත්වාව	/06
8.	ආපන ගාලාව පවත්වා ගෙන යාමට අභ්‍යාල ව මානව සම්පත් කළමනාකරණය	/04
9.	අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය	/10
මුළු ලක්ෂණ		/100

ජාස්ට් ආපනගාලාව ග්‍රේනීජන කිරීම

ලක්ෂණ	විස්තරය	ග්‍රේනීජ
75% සහ ඊට වැඩි	ආදුර්ගමන් ආපනගාලාවකි.	A
74-61 අතර	ආපනගාලාව පවත්වාගෙන යා හැකි ය. නමුත් මාස 03ක් ඇතුළත A මට්ටමට එගා විය යුතු හි. (නැවත මාස 03ක්න් පරේක්ෂා කළ යුතු ය.)	B
60% සහ ඊට අඩු	ජාස්ට් ආපනගාලාවක් ලෙස පවත්වාගෙන යාමට නුහුදු ය.	C

ජාස්ට් ආපනගාලාව ලබා ගත් ග්‍රේනීජ

නිර්දේශ :

අංකය	නිර්දේශ	නිර්දේශය අනුව කටයුතු කිරීමට ලබා දෙන කාලය
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

මිළුග සමීක්ෂණය සිදු කරනු ලබන දිනය -/...../.....

.....

.....

ම.සෞ.ප. අත්සන

විදුහල්පති අත්සන

.....

සෞ. මෙ. නි. අත්සන

මෙහි එක් පිටපතක් ජාස්ට් ආහාර කම්ට්‍රුවේ සහාපති වෙත ලබාදිය යුතුය