

बाल पौष्टिक आहार

परिचय

प्रत्येक बालबालीकालाई पौष्टिक आहार नितान्त आवश्यक पर्दछ । पौष्टिक आहार भएन भने बाल बालिकाहरुको स्वास्थ्यमा निकै हानीकारक हुन्छ । अतः अचेल भारतबाट आयात गरी विभिन्न प्रकारका बाल आहार बिक्री बितरणमा आइरहेका देखिन्छन । ती निर्यातित पौष्टिक आहार मूल्यमा निकै बढी भएकोले सर्वसाधारण जनताका बाल बालिकाहरु उक्त पौष्टिक आहारबाट बंचित भै रहको हामी पाउदछौ । अतः स्वदेशमा नै उत्पादीत बस्तु (पौष्टिक आहार) उपलब्ध भएको खण्डमा सर्वसाधारण जनताका बाल बालिकाहरु उक्त पौष्टिक आहारबाट बंचित हुन पाउँदैनन र ती बस्तुहरु समय नाघेकोमा पनि शंका गर्नु पर्दैन थियो ।

बस्तु उत्पादन प्रकृया:

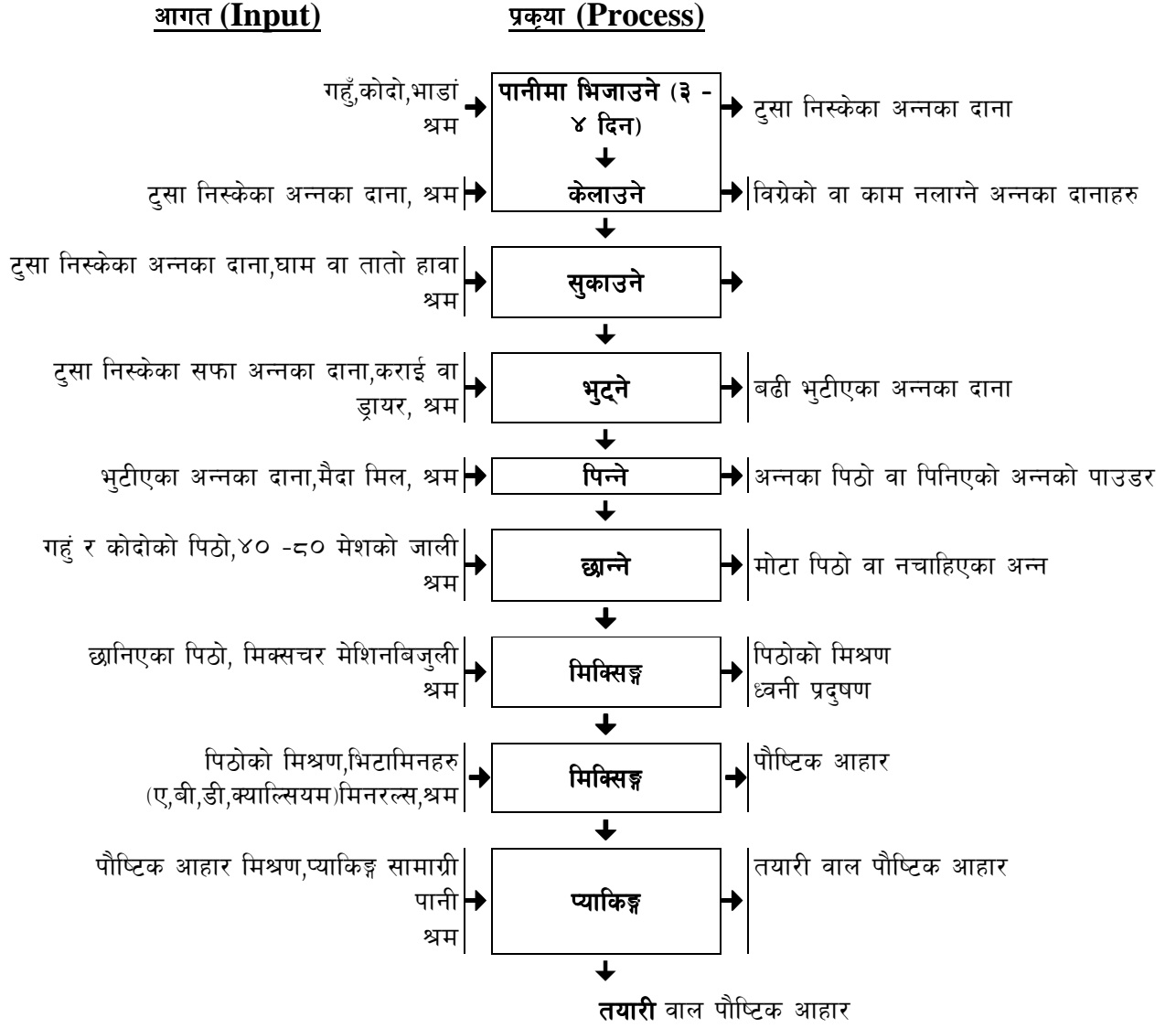
बाल आहार उत्पादन गर्ने विभिन्न अन्नहरु जस्तै चामल, गहु, मकै फापर, कोदो, जौ, आदीलाई पिठो बनाइ त्यसमा अनेकौ क्यालसीयम, भिटामीन वि. ए. डी. तथा मिनरल आदी मिश्रण गरी तयार गरी राखेको हुन्छ । तर यस परियोजनामा गहु र कोदो, क्यालसीयम, भिटामीन र मीनरल मिश्रणबाट पौष्टिक आहार तयार गर्ने लक्ष राखिएको छ । सर्व प्रथम अन्नलाई एउटा पानीको भाडोमा अन्दाजी ३४ दिन सम्म टुसा निस्कने गरी भिजाइन्छ । त्यसपछि पानीबाट फिकी राम्ररी केलाइ घाममा सुकाइन्छ । सुकी सकेपछि त्यसलाई कराइमा राखी भुटिन्छ र मैदा मीलद्वारा पिसिन्छ । मैदा मीलमा ४०-८० मेस सम्मको जाली भएको हुनाले उक्त मेशिनद्वारा मिसिएको अन्नहरु मैदा जस्तो मसिनो हुन्छ । पौष्टिक आहार तयार गर्न योग्य पिठो हुन्छ । पौष्टिक आहार तयार गर्न निम्न प्रकारको मिश्रणलाई आधार लिइएको छ ।

- १) भुटी सकेको गहुको मैदा ८०%
- २) भुटीसकेको कोदोको मैदा १०%
- ३) क्यालसीयम ५%
- ४) भिटामीन ए.वि.डि ३%
- ५) मिनरल २%

माथी उल्लेखित प्रतिशतको आधारमा गहुको पिठो र कोदोको पिठो मिक्चर मेशिनद्वारा राम्ररी मिश्रण गरेपछि अन्य रसायनिक पर्दाथ मिश्रण गरी पुन १५।२० मिनेट मिक्सचर मेशिन चलाई पुनः मिश्रण गरिन्छ । सो एकनास संग मिश्रण भएपछि त्यसलाई मिक्सचर मेशिनबाट फिकी स्टेनलेस स्टीलका भाडामा खनाइन्छ र आवश्यकतानुसारको तौल गरी पोलिथिन भोलामा प्याक गरी बिक्री योग्य पौष्टिक आहार तयार गरीन्छ ।

उत्पादन प्रकृया प्रवाह (Flow chart)

निर्गत (Output)



वातावरणीय पक्ष

प्रदुषणको किसिम

प्रस्तुत उद्योगबाट खास गरी निम्नानुसारको खेर पदार्थको निस्काशन वा प्रदुषणबाट वातावरणमा असर पार्न सक्ने देखिन्छ ।

सि.नं.	प्रदुषणको किसिम	निश्कासन हुने बस्तुहरु	रोकथामका उपायहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	प्रयोग नभएका अन्नका दानाहरु, खाली बट्टा तथा ड्रम र प्याकिग सामग्रीहरु	अन्नहरु पशु आहारको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने र प्याकिङ सामग्रीहरु सुरक्षित रूपले विर्सजन गर्नु पर्ने ।
२	तरल खेर पदार्थ	सरसफाई गर्न प्रयोग भएको पानी	खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै बाहिर पठाउने
३	ध्वनी प्रदुषण	मील तथा सोको मेशिनहरुको आवाजले हल्का ध्वनी प्रदुषण हुने देखिन्छ ।	मेशिनहरुको समय समयमा मर्मत, लुब्रिकेशन गर्ने, ध्वनीकम गर्ने साधनहरु प्रयोग गर्ने
४	वायु प्रदुषण	अन्नहरु भुट्टा इन्धनको प्रक्रिया हेरी केही मात्रामा वायु प्रदुषण हुन्छ, सुकाउने र मीलमा पीन्ने प्रकृत्यामा vapor mist तथा धुलो उत्पन्न हुने छन् ।	चिमनीको प्रयोगहरुबाट धुवा बाहिर फाल्ने र फिनेलहरुको प्रयोग तथा सरसफाई गरी गन्ध कम गर्ने

सरसफाई

उत्पादनस्थल को दैनिक दुई पटक फिनाएल पानीले सरसफाई गर्नु पर्छ । मेशिन औजारहरुलाई प्रयोग गरेर काम समाप्त भएपछि सफा गरी औजारहरु सुरक्षित तरिकाले निर्दिष्ट स्थानहरुमा राख्नु पर्छ । फोहर मैलालाई तोकेको स्थानमा विसर्जन गर्नुपर्छ ।

कामदारहरुको स्वास्थ्य र सुरक्षा

कामदारहरुलाई आवश्यक मात्रामा र समय समयमा मास्क, पजा, एप्रोन तथा टोपी दिनुपर्छ । कामदारहरुलाई काम गर्ने मेशिन र प्रकृत्याबारे जानकारी समय समयमा गराउनु पर्छ । कामदारहरुको स्वास्थ्य परीक्षण वर्षमा कम्तीमा एक पटक गराउनु पर्छ । बढी भारी सामान ओसार पसार गर्नु परेमा उर्पयुक्त गाडा वा साधनको प्रयोग गर्नुपर्छ । आवश्यक मात्रामा प्राथमिक उपचारका सामग्रीहरु उत्पादन स्थलमा हरसमय राख्नु पर्दछ । कामदारहरुलाई स्वास्थ्य वा काम गर्दा लागेका अप्ठ्यारा बारे समय समयमा अन्तरकृत्या गरी पुष्टपोषण लिनुपर्छ र आवश्यक सुधारहरु गर्नुपर्छ ।

ध्वनी प्रदुषण:

यस किसिमको उद्योगमा खासै ध्वनी प्रदुषण हुदैन । तर मैदा मील र मिक्सिङ चल्दा उत्पन्न हुने ध्वनीले कसैलाई असर गरेको लागेमा इयर प्लग दिनु पर्छ ।

ट्रेनिङ:

१. कामदार कर्मचारीहरुलाई काममा लगाउनु भन्दा पहिला तीनलाई कार्यस्थल देखाई प्रयोग हुने मेशिन र प्रकृत्या बारे जानकारी तथा तहां रहेका सम्भावित जोखिम तथा असरहरु बारे जानकारी दिनु पर्छ ।

२. उद्योगमा विद्यमान जोखिमहरूबारे जानकारी दिएपछि त्यसबाट बच्ने उपाय तथा प्रयोग गर्ने साधनहरू र केही भएमा के के गर्ने र कसलाई सम्पर्क गर्ने जानकारी समेत दिनुपर्छ ।
३. नयां कामदारहरूलाई तीनले गर्नु पर्ने कार्यको जानाकारी गराई पुरानाको निर्देशन अन्तर्गत राखी ट्रेनिङ्ग दिई केही समय कार्य गराउनु पर्छ ।
४. कामदारहरूलाई वर्षमा कम्तीमा दुई पटक उर्पयुक्त , उत्प्रेरणा दिने खालका आवश्यक विषयका ट्रेनिङ्गहरू दिनु पर्छ ।
५. सबै कामदारहरूलाई प्राथमिक उपचार सम्बन्धी तालिम दिनु पर्छ ।
६. कामदारहरूलाई नयां प्रकृया वा मेशिनहरूबारे बेला बेलामा आन्तरीक वा बाह्य तालिम दिनु पर्छ ।

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटना:

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटनाबाट बच्न र बचाउन उद्योगस्थलमा पर्याप्त र उपर्युक्त स्थानहरूमा अग्नी निवारक यन्त्र (Fire Extinguisher) तथा बालुवा र आगो निभाउन प्रयोग हुने भाडांहरू तथा उपकरणहरू राख्नु पर्छ । सबै कामदारहरूलाई अग्नी निवारक यन्त्रहरू प्रयोग गर्न सिकाउनु पर्छ । विद्युतीय लाइनहरू (electrical wirings) को चेकजाचं ६ - ६ महीनामा गर्नु पर्छ , प्रयोग हुने विद्युतिय स्विचहरू औद्योगिक किसिमका (spark proof) र पर्याप्त क्षमताका हुनुपर्छ ।

विशेष ध्यान दिनु पर्ने:

(क) मेशिन औजारको गुणस्तर

यो खाद्य पदार्थ भएको र यो बनाउन प्रयोग हुने सामान, मेशिन, पाइपहरू उचित गुणस्तरका नभएर दुषित(उचित धातुबाट नबनेका, खिया लोकेका) हुन सक्छन् । सो कारणले तयारी सामानको गुणस्तर विग्रने तथा तयारी सामान स्वस्थ बर्द्धक नुहने हुन्छ । यसबाट ग्राहकहरू असन्तुष्ट हुने र विक्री समेत कम हुन सक्छ । यसकारण उद्योगमा प्रयोग हुने मेशिन, औजारहरू खाद्य पदार्थको लागि प्रयोग हुने स्तरको स्टेनलेस स्टिल (फुड ग्रेड क्वालिटीको धातु)बाट बनेको हुनुपर्छ । तिनका सरसफाई नियमित रूपमा कार्य शुरु गर्नु भन्दा पहिले र कार्य समाप्त भएपछि राम्रोसँग सफा गर्नु पर्दछ ।

(ख) व्यक्तिगत सरसफाई

यो खाद्य पदार्थ भएको र उत्पादन कार्यमा संलग्न/कर्मचारीहरू अस्वस्थ वा सरुवा रोग लागेका भए तिनका माध्यमबाट तयारी वस्तुमा र सोबाट प्रयोग कर्तामा सरुवा रोग सर्न सक्ने भएकोले कामदार कर्मचारीको स्वास्थ्य प्रति धेरै चनाखो हुनु पर्दछ । उत्पादनमा संलग्न हुने कामदार कर्मचारीहरूको नियमित स्वस्थ्य परिक्षण र तिनले आवश्यक टिका (खोप) लिएको हुनु पर्दछ । काम शुरु गर्नु भन्दा पहिला र दिसा पिसाव गरी सकेपछि अनिवार्य रूपले हाँत सावुन पानीले धुने तथा पञ्जा, हेयर कभर, मास्क, एप्रोनहरू लगाएर मात्र काममा लगाउनु पर्दछ । कुनै पनि उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न कर्मचारीहरूलाई रुघा खोकी, सरुवा रोग र घाउँ लागेको भए त्यस्ता कर्मचारीलाई उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न गराउनु हुँदैन ।

स्किम

१	परियोजनाको नाम	बाल पौष्टिक आहार	
२	वार्षिक उत्पादन क्षमता	वार्षिक २६००० किलो उत्पादन गर्ने	
३	कारखाना स्थापना हुने स्थान	शहरी तथा ग्रामिण क्षेत्र	
४	वार्षिक काम गर्ने समय	दैनिक ८ घण्टा, वार्षिक ३०० दिन	
५	कुल पूँजी लगानी		२,७४०,६३१।६७
क)	चालु पूँजी	४२६,६३१।६७	
ख)	स्थिर पूँजी	२,३१४,०००।००	
६	वित्तिय संस्थाबाट ऋण		१,६४४,३७९।००
क)	दिर्घकालिन ऋण	१,३८८,४००।००	
ख)	अल्पकालिन ऋण	२५५,९७९।००	
७	मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा		२०
क)	कुल पूँजी लगानीमा	२०	
८	पार विन्दु		
क)	प्रतिशतमा		५९
ख)	मूल्यमा		२,३२०,३०७।७६
९	मुनाफा		५३४,७३१।१५
क)	वार्षिक आम्दानी	३,९००,०००।००	
ख)	बार्षिक खर्च	३,३६५,२६८।८५	

बाल पोष्टिक आहार
शहरी तथा ग्रामिण क्षेत्र
औद्योगिक स्कीम

स्थिर पूँजी विवरण		परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	८८०,०००।००
१	जग्गा १।४ रोपनी	४	आना	२०००००	८००,०००।००	
	जग्गा विकास	१०	प्रतिशत		८०,०००।००	

२ निर्माण		परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	९६०,०००।००
क)	कारखाना (सेड) ब.फि.	६००	बर्ग फिट	७००	४२०,०००।००	
ख)	गोदाम घर	४००	बर्ग फिट	७००	२८०,०००।००	
ग)	कार्यालय घर	२००	बर्ग फिट	८००	१६०,०००।००	
घ)	विद्युतिकरण तथा स्यानिटरी				१००,०००।००	

३ मेशिन औजार		परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	४१४,०००।००
क)	मैदा मिल ५ अ.श. को विद्युत मोटर तथा चार तहको जालीको व्यवस्था समेत भएको पुरा सेट	१	थान	१५०,०००।००	१५०,०००।००	
ख)	मिक्सर मेशिन २ अ.श. को विद्युत मोटर सहीत	१	सेट	९०,०००।००	९०,०००।००	

ग)	ठुलो कराई थान	२	थान	५,०००।००	१०,०००।००
घ)	सिलिङ्ग मेशिन थान	२	थान	२०,०००।००	४०,०००।००
ङ)	प्लाष्टिकका भाडा बर्तन	१०	थान	१,०००।००	१०,०००।००
च)	ढक तराजु	३	थान	५,०००।००	१५,०००।००
छ)	ओभर ४ कीलो वाटको ह्तिटर	१	थान	१०,०००।००	१०,०००।००
ज)	अन्य उपकरण			३५,०००।००	३५,०००।००
झ)	मेशिन ढुबानी विद्युतीकरण भन्सार १५प्रतिशत ले				५४,०००।००

४ फर्निचर तथा फिक्सचर अफिस इकुप्मेन्ट

२५,०००।००

५ उद्योग लगानी हुनु पुर्व खर्च

१०,०००।००

६ तथा उद्योग संचालन हुन अधिको खर्च

२५,०००।००

७ कुल स्थिर पूँजी

२,३१४,०००।००

	चालु पूँजी विवरण	परिमाण	एकाइ	जम्मा	४२६,६३१।६७
क)	कच्चामाल मौज्दात	२५	दिन	१७२,३००।००	
ख)	प्रशोधनमा रहने	३	दिन	३०,५१९।८०	
ग)	तैयारी माल मौज्दात	७	दिन	७१,२१२।८७	
घ)	उधारो विक्रि दिन	१५	दिन	१५२,५९९।००	
	चालु पूँजी लगानी			४२६,६३१।६७	

क) कुल पूँजी लगानी

२,७४०,६३१।६७

ख) कुल स्थिर पूँजी लगानी

२,३१४,०००।००

ग) कुल चालु पूँजी लगानी

४२६,६३१।६७

वार्षिक उत्पादन खर्च
स्थिर खर्च

१	विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	९४,४००।००
क)	भवन	९६०,०००।००	प्रतिशत	५	४८,०००।००	
ख)	मेशिन औजार	४१४,०००।००	प्रतिशत	१०	४१,४००।००	
ग)	फर्निचर फिक्सचर	२५,०००।००	प्रतिशत	२०	५,०००।००	

२ विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक)

१४,३४०।००

३ ब्याज दिर्घकालिन ऋण

परिमाण	एकाई	दर	जम्मा
१,३८८,४००।००	प्रतिशत	१३	१८०,४९२।००

१८०,४९२।००

४	अप्रत्यक्ष कर्मचारी	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३१२,०००।००
क)	ब्यबस्थापक	१	जना	१२०००	१४४,०००।००	
ख)	स्टोर किपर कम सेल्स म्यान	१	जना	९०००	१०८,०००।००	
ग)	पाले पियन	१	जना	५०००	६०,०००।००	

३

५	कार्यालय खर्च					१६९,२००।००
क)	मसलन्द छुपाई अफिस समान				२०,०००।००	
ख)	भत्ता परिवहन				२०,०००।००	
ग)	मर्मत संभार				२०,०००।००	
घ)	दस्तुर महशुल				५०,०००।००	

ड)	भैपरी तथा अन्य				२५,०००।००	
च)	स्थिर विजुली खर्च	१५	केभीए	१९०	३४,२००।००	
६	लेखा परिक्षण					१५,०००।००
७	कुल स्थिर खर्च					७८५,४३२।००

चल खर्च विवरण

द	कच्चा माल	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२,०६७,६००।००
क)	गहुँ	२४,०००	केजी	२५।००	६००,०००।००	
ख)	कोदो	३२००	केजी	३०।००	९६,०००।००	
ग)	क्याल्सीयम	१२००	केजी	४५०।००	५४०,०००।००	
घ)	भिटामीन	७२०	केजी	६००।००	४३२,०००।००	
ड)	मिनरल	४८०	केजी	७५०।००	३६०,०००।००	
च)	प्लाष्टिकको भोला	६०	केजी	१६०।००	९,६००।००	
छ)	विविध				३०,०००।००	

९	प्रत्यक्ष कामदार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१९२,०००।००
क)	सुपरभाइजर	१	जना	९,०००।००	१०८,०००।००	
ख)	अर्धदक्ष कामदार	१	जना	६,०००।००	७२,०००।००	
ग)	सहायक कामदार	२	जना	५,०००।००	१२०,०००।००	

४

१० उत्पादन तथा अन्य खर्च

२८१,८४०।००

क)	विद्युत महशुल	२८८००	युनिट	६।८	१९५,८४०।००
ख)	मट्टितेल । ग्यास				२५,०००।००
ग)	मर्मत सम्भार				५०,०००।००
घ)	जगेडा पार्ट पूर्जा आदी				५,०००।००

ड) अन्य ६,०००।००

११ ब्याज अल्पकालिन ऋण परिमाण एकाई दर जम्मा ३८,३९६।८५

२५५,९७९।०० प्रतिशत १५ ३८,३९६।८५

१२ कुल चल खर्च २,५७९,८३६।८५

१३ कुल वार्षिक उत्पादन खर्च ३,३६५,२६८।८५

	आम्दानी विक्री विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३,९००,०००।००
क)	बाल पोष्टिक आहार	२६०००	केजी	१५०	३,९००,०००।००	

मूनाफा ५३४,७३९।९५

वार्षिक बिक्रीबाट आम्दानी ३,९००,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च ३,३६५,२६८।८५

वित्तीय विश्लेषण भलक

पार विन्दु

पार विन्दु प्रतिशतमा ५९

पार विन्दु मूल्यमा २,३२०,३०७।७६

कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत बढेमा

कच्चा मालको मूल्य २,२७४,३६०।००

कुल चल खर्च २,७८६,५९६।८५

कुल स्थिर खर्च ७८५,४३२।००
 विक्रीबाट आम्दानी ३,९००,०००।००

पार विन्दु प्रतिशतमा ७१
 पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा
 कच्चा मालको मूल्य १,८६०,८४०।००

कुल चल खर्च २,३७३,०७६।८५
 कुल स्थिर खर्च ७८५,४३२।००
 विक्रीबाट आम्दानी ३,९००,०००।००

पार विन्दु प्रतिशतमा ५१
प्रतिफल विश्लेषण
 लगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा २०
 स्वलगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा ४९

नगद प्रवाह विश्लेषण

वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता	विक्रीबाट आम्दानी रु. मा
१ वर्ष	५०	१,९५०,०००।००
२ वर्ष	६०	२,३४०,०००।००
३ वर्ष	७०	२,७३०,०००।००
४ वर्ष	८०	३,१२०,०००।००
५ वर्ष	९०	३,५१०,०००।००