

നമ്പർ ഡി.ജി.പി.ക്യാമ്പ് 16/2014

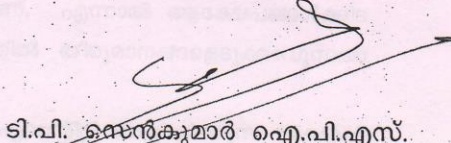
ജയിൽ ആസ്ഥാന കാര്യാലയം
തിരുവനന്തപുരം
തീയതി : 22-01-2014

സർക്കുലർ 03/2014

അടുത്തകാലത്തായി ജയിലിൽ നിന്ന് വിൽപനയ്ക്ക് എത്തുന്ന ചപ്പാത്തി, കറി
പുഴുങ്ങിയവ വളരെയധികം ഗുണം കുറഞ്ഞതായി പരാതികൾ ശ്രദ്ധയിൽ
പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ചപ്പാത്തിയുടെ ഗുണത്തെപ്പറ്റി വളരെ മോശമായ അഭിപ്രായങ്ങൾ
പലയിടത്തുനിന്നും കേൾക്കാനിടയായി. ചപ്പാത്തി ഉണ്ടാക്കാനുള്ള മാവ് നല്ല നിലവാരമുള്ള
വില കുടിയത് വാങ്ങിക്കുന്നതായാണ് രേഖകളിൽ കാണുന്നത്. എന്നിട്ടും ചപ്പാത്തിയുടെ
ഗുണമേന്മ എങ്ങനെയാണ് കുറയുന്നത്. ചപ്പാത്തിയും കറിയും ഉണ്ടാക്കി വിൽപന
നടത്തുന്ന എല്ലാ ജയിലുകളിലും കർശനമായ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കേണ്ടതാണ്.

ഓരോ ജയിലിലും വിൽപനയ്ക്കായി ചപ്പാത്തിയും കറിയും ഉണ്ടാക്കുമ്പോൾ
താഴെ പറയുന്ന കാര്യങ്ങൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതാണ്.

1. ഓരോ ദിവസത്തേയും, ഞായർ മുതൽ ശനിയാഴ്ച വരെ കഴിഞ്ഞ മൂന്ന്, നാല്
ആഴ്ചയിലെ ശരാശരി വിൽപന എത്ര ആയിരുന്നു.
2. ശരാശരി വിൽപന നടത്തിയതിന്റെയും, ഏതെങ്കിലും സ്പെഷ്യൽ ഓർഡർ
ഉണ്ടെങ്കിൽ അതിന്റെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ മാത്രമെ എത്ര ചപ്പാത്തിയും
കറിയും ഉണ്ടാക്കണമെന്ന് മുൻ കുട്ടി തീരുമാനിക്കേണ്ടത്. അതിൽ കൂടുതലായി
ഉണ്ടാക്കി ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വേസ്റ്റ് ആയി കളയാൻ ഇടയാക്കരുത്.
3. ജയിലിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷണങ്ങൾ നല്ല ഗുണമേന്മയോടു കൂടി വിൽപന
നടത്തുന്ന കാര്യത്തെപ്പറ്റി പഠനം നടത്തി വിൽപന നടത്തുവാൻ നേരത്തെ രൂപീകരിച്ച
കമ്മറ്റികൾ [Order No. M3-29231/2014 dated 06-01-2014] ഇക്കാര്യം കൂടി
പരിഗണിക്കേണ്ടതാണ്.


സി.പി. റെജിസ്ട്രാർ ഐ.പി.എസ്.
ഡി.ജി.പി. (പ്രിസൺസ്)

എല്ലാ ജയിൽ ഡി.ഐ.ജി മാർക്കും/
എല്ലാ ജയിൽ സൂപ്രണ്ടുമാർക്കും

o/c
BP 22-1-14
7 22/1/14 RA
