

**KASTURBA NURSING COLLEGE STUDENTS WELFARE
ASSOCIATION, SEVAGRAM, WARDHA-442102**

KNC/ 1281/25
Date: 23/06/2025

To,

Mr. Ritesh Gawande,
Prop. Maa Navdurga Services,
Arvi Road, Wardha

Subject: Extension of 18 months w.e.f. 1/07/2025 till 31/12/2026

Ref.: 1. Your Letter dated 17/04/2025 for getting extension of Mess Contract
2. Work Order No. KNC/998 dated 29/06/2023 and extension letter No. KNC/914
dated 26/06/2024

Sir,

In reference to your requisition letter sent to our office on 17/04/2025 for extension of attaining specified assignment of managing mess services in New Nurses Hostel, Sevagram, we would like to inform you that your request is considered sympathetically.

The outsourced assignment of running the mess in New Nurses Hostel, Sevagram awarded to you vide Work Order No. KNC/998 dated 29/06/2023 and extension letter No. KNC/914 dated 26/06/2024 is further extended for a period of 18 months w.e.f. 1/07/2025. Your monthly consideration is revised from **Rs. 1550/-** to **Rs. 1650/-** per person per month which shall remain constant till the period of extension. You will have to pay GST as per existing rates on mess charges & submit its challan / statement with the next month's bill.

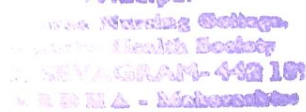
Other terms and conditions shall remain same as per work order.

Thanking You,

Your's Sincerely



Chairperson/Principal
Students Welfare Association, KNC, Sevagram


Kasturba Nursing College,
Kasturba Health Society,
SEVAGRAM-442102
WARDHA - Maharashtra

Encl.: 1. Photostat copy of Work Order No. KNC/998 dated 29/06/2023
2. Photostat copy of Extension Letter No. KNC/914 dated 26/06/2024

Copy to: The Secretary, KHS
Warden, New Nurses Hostel
Account Section, Kasturba Nursing College
In charge, E.M.D. Section



Form C
Government of Maharashtra
Food And Drug Administration
Food Safety and Standards Authority of India
License under FSS Act, 2006



License Number: **11520053000114**



1. Name & Registered Office address of Licensee: M/S MAA NAVDURGA SERVICES, SEVAGRAM / RITESH DILIPRAO GAWANDE (PROP)
RITESH DILIPRAO GAWANDE (PROP)
M.G.I.M.S. HOSPITAL CAMPUS,
AT – POST – SEVAGRAM, DIST – WARDHA – 442 102
MOBILE – 9822286694
, Wardha, Maharashtra-442102
2. Address of Authorized Premises: RITESH DILIPRAO GAWANDE (PROP)
M.G.I.M.S. HOSPITAL CAMPUS,
AT – POST – SEVAGRAM, DIST – WARDHA – 442 102
MOBILE – 9822286694
, Wardha, Maharashtra-442102
3. Kind of Business: Food Services - Caterer
4. Dairy Business Details: No
5. Category of License: **State License**

This license is granted under and is subject to the provisions of FSS Act, 2006 all of which must be complied with by the licensee.

Place: Wardha

Designated Officer

Issued On: 17-02-2025 (Renewal License)

Valid Upto: 19-02-2030 (For details, refer Annexure)

Annexures:

1. [Product Annexure](#)
2. [Validity Annexure](#)
3. [Non-Form C Annexure](#)
4. [Conditions Of License](#)

Note:

1. **Application for renewal of License can be filed as early as 180 days prior to expiry date of License. You can file application for renewal or modification of License by login into FSSAI's Food Safety Compliance System(<https://foscos.fssai.gov.in>) with your user id and password or call us at 1800112100 for any clarification.**
2. **This License is only to commence or carry on food businesses and not for any other purpose.**

3. **This is computer generated license and doesn't require any signature or stamp by authority.**
4. **Communications from FoSCoS are being sent to mexxxxxxxxxxxxxcom ,
maxxxxxxxxxxxxxxxxxcom , maxxxxxxxxxxxxxxxxxcom and 86xxxxx566 , 98xxxxx694 ,
98xxxxx694.To update these details, visit FoSCoS portal.**

Product Annexure



Form C
Government of Maharashtra
Food And Drug Administration
Food Safety and Standards Authority of India
License under FSS Act, 2006



License Number: 11520053000114

Kind Of Business: Food Services - Caterer

Sl.No.	Food Product Category
1	15 - Ready-to-eat savouries

Validation And Renewal Annexure



Form C
Government of Maharashtra
Food And Drug Administration
Food Safety and Standards Authority of India
License under FSS Act, 2006



License Number: 11520053000114

Validity From	Validity Upto	Issued On	Fee Paid	Type	Issuing Authority
20-02-2020	19-02-2025	20-02-2020	10000 INR	New	State Licensing Authority
20-02-2025	19-02-2030	17-02-2025	10000 INR	Renewal	State Licensing Authority

Suspension History

S.No	History	Date
	N/A	

Current Status of License: License Issued

Note:

1. Application for renewal of License can be filed as early as 180 days prior to expiry date of License. You can file application for renewal or modification of License by login into FSSAI's Food Safety Compliance System(<https://foscoc.fssai.gov.in>) with your user id and password or call us at 1800112100 for any clarification.
2. FSSAI vide order number 15(31)2020/FoSCoS/RCD/FSSAIpt1-Part(4) dated 11th January 2023 allowed Instant Renewal of License / Registration.
3. FSSAI vide order number 15(31)2020/FoSCoS/RCD/FSSAI dated 29th October 2021 has allowed the renewal of Licenses / Registration till 180 days of the expiry date subject to payment of penalty.
4. Modification* (if any) denotes the change in the Authority. Issuing Authority mentioned along with Modification* is the Jurisdictional Authority with effect from the date of issuance of modified license.

Non-Form C Annexure



Government of Maharashtra
Food And Drug Administration
Food Safety and Standards Authority of India
License under FSS Act, 2006



License Number: 11520053000114

Person in charge of operations

Name: RITESH DILIPRAO GAWANDE - PROP Qualification: NA
Contact No: N/A Mobile No: 9822286694
Email-ID: maanavservices@gmail.com
Address : RITESH DILIPRAO GAWANDE (PROP)
M.G.I.M.S. HOSPITAL CAMPUS,
AT - POST - SEVAGRAM, DIST - WARDHA - 442 102
MOBILE - 9822286694
State: Maharashtra District: Wardha
Pin Code: 442102 Photo Id Card: Aadhar Card
Photo Id No: 723824926487 Photo Id Expiry Date: N/A
FoSTaC No: Not Provided

Person responsible for complying with conditions of license(The person must be same as mentioned in Form IX, as per FSS Regulations, 2011)

Name: RITESH DILIPRAO GAWANDE - PROP Qualification: NA
Contact No: N/A Mobile No: 9822286694
Email-ID: maanavservices@gmail.com
Address : RITESH DILIPRAO GAWANDE (PROP)
M.G.I.M.S. HOSPITAL CAMPUS,
AT - POST - SEVAGRAM, DIST - WARDHA - 442 102
MOBILE - 9822286694
State: Maharashtra District: Wardha
Pin Code: 442102 Photo Id Card: Aadhar Card
Photo Id No: 723824926487 Photo Id Expiry Date: N/A

Place: Wardha

Designated Officer

Issued On: 17-02-2025 (Renewal License)

Note: Any change in above details shall be immediately communicated to authorities. You can apply for modification of license for updation of details without any cost through Food Safety Compliance System (<https://foscos.fssai.gov.in>)

Condition of License

All Food Business operators shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its Food Business.

Food Business Operators Shall:

1. Display a true copy of the license granted in Form C shall at all time at a prominent place in the premises.
2. Give necessary access to licensing authorities or their authorized personnel to the premises.
3. Inform authorities about any change or modifications in activities.
4. Employ at least one technical person to supervise the production process. The person supervising the production process shall possess at least a degree in science with Chemistry/ Bio-chemistry/ Food and nutrition/ Microbiology or a degree or diploma in Food Technology/ Dairy Technology/ Dairy Microbiology/ Dairy chemistry/ Dairy engineering/ Oil technology/ Veterinary science/ Hotel management & Catering technology or any degree or diploma in any other discipline related to the specific requirement of the business from a recognized university or institute or equivalent.
5. Furnish periodic annual return 1st April to 31 st March, with in 31 st May of each year. For collection/ handling/manufacturing of milk and milk product half yearly return also to be furnished as specified.
6. Ensure that no product other than the product indicated in the license /registration is produced in the unit.
7. Maintain factory's sanitary and hygienic standards and workers hygiene as specified in the schedule-4 according to the category of food business.
8. Maintain daily records of production, raw materials utilization and sales separately.
9. Ensure that the source and standards of raw material used are of optimum quality.
10. Food business operator shall not manufacture , store or expose for sale or permit the sale of any article of food in any premises not effectively separated to the satisfaction of the licensing authority from any privy, urine, sullage ,drain or place of storage of foul and waste matter
11. Ensure clean-in-place system (whatever necessary) for regular cleaning of machine & equipment.
12. Ensure testing of relevant chemical and/or microbiological contaminants in food products in accordance with these regulation as frequency as required on the basis of historical data and risk assessment to ensure production and delivery of safe food through own or NABLaccredited/ FSSAI recognized labs atleast once in six month.
13. Ensure that as much as possible the required temperature shall be maintained throughout the supply chain from the place of procurement or sourcing till it reaches the end consumer including chilling, transportation, storage etc.
14. The Manufacturer/ Importer/ Distributer shall buy and sell food products only from, or to , licensed / registered vendors and maintain record thereof.

Other Condition

1. Proprietors of hotels, restaurants and other food stalls who sell or expose for sale savouries, sweets or other article of food shall put up a notice board containing separates lists of the articles which have been cooked in ghee, edible oil, vanaspati and other fats for the information of the intending purchasers.
2. Food business operator selling cooked or prepared food shall display a notice board containing the nature of articles being exposed for sale.
3. Every manufacture (including ghani operator) or wholesale dealer in butter ,ghee ,vanaspti ,edible oils, solvent extracted oil, de oiled meal, edible flour and any other fats shall minimum a register showing the quantity of manufactured, received or sold, nature of oil seed used and quantity of de oiled meal and edible flour used etc. as applicable and the destination of each consignment of the substances sent out from his factory or place of business, and shall present such register for inspection whenever required to do so by the licensing authority.
4. No producer or manufacturer or vegetable oil ,edible oil and their products shall be edible for license under this act ,unless he has own laboratory facility for analytical testing of samples
5. Every sale and movement of stocks of solvents- extracted oil , 'semi refined' or 'raw grade I' , edible groundnut flour or edible coconut flour ,or both by the producer shall be a sale or movement of stocks directly to a registered user and not to any other person ,and no such sale or movement shall be effected through any third party.
6. Every quantity of solvent-extracted oil ,edible groundnut flour or edible coconut flour ,or both purchased by a registered user shall be used by him in his own factory entirely for the purpose intended and shall not be re-sold or otherwise transferred to any other person :
Provided that nothing in this sub-clause shall apply to the sale or movement of the following:-
 1. Karanjia oil
 2. Kusum oil
 3. Mahua oil
 4. Neem oil
 5. Tamarind seed oil
 6. Edible groundnut flour bearing the I.S.I certification mark
 7. Edible coconut flour bearing the I.S.I certificate mark
7. No food business operator shall sell or distribute or offer for sale or dispatch or deliver to any person for purpose of sale any edible oil which is not packed, marked and labeled in the manner specified in the regulations unless specifically exempted from this condition vide notification in the official Gazette issued in the public interest by food safety commissioners in specific circumstances and for a specific period and for reason to be recorded in writing.

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक

: - 03/01/2025

तपासणी अधिकार्याचे नांव व

: - Mrs. Asha Khobragade, Vice Principal

कार्यालयाचा पत्ता

Kasturba Nursing College,
Sevagram

आस्थापनेचे नांव व पत्ता

Kasturba Nursing College,
Sevagram, Wardha

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल

Email: Ritesh Gaware (S@gmail.com)

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत

License No: 1152005300014
9822286694

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता

Mr. Ritesh Gaware

Maa Navdurga Services, Sevagram, MCIIMS Campus

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता

Mrs. Harsha Gomase

Dharmad Hostel, Sevagram, Wardha

व्यवसायाचा प्रकार

Warden

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?	होय			
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?		नाही		

३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतीचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच मदर जागेतील छत/भिंती धुराने काळपट झालेले आहे का ?	नाही		
४.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?	नाही		
५.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?	होय		
६.	अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिसरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थित सुविधा आहेत का ?	होय		
७.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय		
८.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माश्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?	होय		
९.	स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?	होय		
१०.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करून खात्री केली आहे का ?	होय		
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय		

	आहे का ?		
१३	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकटे व इतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर आकषण असलेली कचराकुडी आहे का ?	होय	
१४	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?	नाही	
१५	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड अँडेटीव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?	होय	
१६	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?	होय	
१७	शीत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानास स्विकारले जातात का ?	नाही	
१८	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?	होय	
१९	कच्चे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?	होय	
२०	अन्न पदार्थाची साठवणूक करताना भितीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय	
२१	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोंबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?		लागू नाही
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?		शाकाहारी जेवण दिले जाताने
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही	
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे	होय	

	का ?			
२५	अन्न पदार्थ तयार करून नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तारीख लिहलेली जाते का ?	होय		
२६	ग्राइंडिंग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?	होय		
२७	सॉस व चटणी हे पदार्थ तसेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टिक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?	होय		
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?	होय		
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?	होय		
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तिक स्वच्छता राखली जाते का केस नखे कापलेली आहेत काय ?	होय		
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताता भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय		
३३				
३४				

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

प्राधिकृत अधिका-याची सही

Maa Navdurga Services


Proprietor

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक : - 04/10/2025

तपासणी अधिका-याचे नांव व कार्यालयाचा पत्ता : - Mrs. Asha Khobragade, vice principal
Kasturba Nursing college,
Sevagram

आस्थापनेचे नांव व पत्ता : - Kasturba Nursing college,
Sevagram, Wardeha

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल : - riteshgawande66@gmail.com

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत : - License NO: 11520053000114
9822286694

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता : - Mr. Ritesh Gawande
Maa Navdurga Services, Sevagram Madms campus

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता : - Mrs. Harsha Gomase
Dharmamand Hostel, Sevagram, Wardeha

व्यवसायाचा प्रकार : - Warden

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?	होय			
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?		नाही		

३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतीचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच मट्टर जागेतील छत/भिंती धुराने काळपट झालेले आहे का ?	नाही		
४.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?	नाही		
५.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?	होय		
६.	अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिसरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थित सुविधा आहेत का ?	होय		
७.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय		
८.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माश्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?	होय		
९.	स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?	होय		
१०.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करून खात्री केली आहे का ?	होय		
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय		

आहे का ?

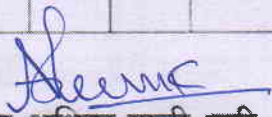
१३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकटे व इतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर जाकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?	होय	
१४.	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहाची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?	नाही	
१५.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड अँडेटिव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?	होय	
१६.	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?	होय	
१७.	शीत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानास स्विकारले जातात का ?	नाही	
१८.	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?	होय	
१९.	कच्चे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?	होय	
२०.	अन्न पदार्थाची साठवणूक करताना भितीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय	
२१.	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोंबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?		लाभ नाही.
२२.	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?		शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया स्वतंत्रपणे केले जाते.
२३.	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही	
२४.	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे का ?	होय	

	का ?			
२५	अन्न पदार्थ तयार करुन नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तागीख लिहलेली जाते का ?	होय		
२६	ग्राइंडींग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?	होय		
२७	सॉस व चटणी हे पदार्थ तसेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टीक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?	होय		
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?	होय		
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?	होय		
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तिक स्वच्छता राखली जाते का कस नखे कापलेली आहेत काय?	होय		
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय		
३३				
३४				

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

Maa Navdurga Services


Proprietor


प्राधिकृत अधिका-याची सही

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक

: - 05/04/2025

तपासणी अधिका-याचे नांव व

: - Mrs. Asha Khobragade, Vice principal

कार्यालयाचा पत्ता

Kasturba Nursing College
Sevagram

आस्थापनेचे नांव व पत्ता

Kasturba Nursing College
Sevagram, Wardha

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल

: - 8125844446 @ gmail.com

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत

: License No: 11520053000114
9822286694

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता

: - Mr. Ritesh Gawande

Maa Navdurga Services, Sevagram M&JMS campus

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता

: - Mrs. Harsha Gomase

Dhammanand Hostel, Sevagram, Wardha

व्यवसायाचा प्रकार

: - Warden

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?	होय			
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?		नाही		

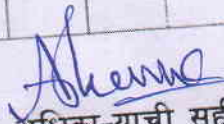
३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतीचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच मदर जागेतील छत/भिंती धुराने काळपट झालेले आहे का ?	नाही		
४.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?	नाही		
५.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?	होय		
६.	अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिसरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थित सुविधा आहेत का ?	होय		
७.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय		
८.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माश्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?	होय		
९.	स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?	होय		
१०.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करून खात्री केली आहे का ?	होय		
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय		

आहे का ?			
१३	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकटे व इतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर आकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?	होय	
१४	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या मंख्येनसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?	नाही	
१५	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड अँडेटीव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?	होय	
१६	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?	होय	
१७	शीत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानास स्विकारले जातात का ?	नाही	
१८	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?	होय	
१९	कच्चे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?	होय	
२०	अन्न पदार्थाची साठवणूक करताना भिंतीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय	
२१	प्रत्येक प्रकारानुसार (कॉबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?		नाही
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?		शाकाहारी जेवण दिले ज्यात
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?		नाही
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे	होय	

का ?			
२५	अन्न पदार्थ तयार करून नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तागीख लिहलेली जाते का ?	होय	
२६	ग्राईडींग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?	होय	
२७	सॉस व चटणी हे पदार्थ तमेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टिक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?	होय	
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?	होय	
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय	
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?	होय	
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तिक स्वच्छता राखली जाते का कस नखे कापलेली आहेत काय ?	होय	
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यागताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय	
३३			
३४			

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही
Maa Navdurga Services


Proprietor


प्राधिकृत अधिका-याची सही

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक : - 06/07/2025

तपासणी अधिका-याचे नांव व : Mrs. Asha Khobragade, Vice Principal

कार्यालयाचा पत्ता : Kasturba Nursing College,
Sevagram, Wardha.

आस्थापनेचे नांव व पत्ता : Kasturba Nursing College
Sevagram, Wardha.

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल : Email: Ritesh Gawande 66@gmail.com

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत : License No: 1152005300014
9822286694

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता : Mr. Ritesh Gawande
Maa Navdurga Services, Sevagram, MGIMS, Campus

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता : Mrs. Harsha Gomashe
Dormand Hostel, Sevagram, Wardha

व्यवसायाचा प्रकार : Warden

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?	होय			
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?		नाही		

3.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतींचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच मदर जागेतील छत/भिंती धुराने काळपट झालेले आहे का ?	नाही		
4.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?	नाही		
5.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?	होय		
6.	अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिसरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थित सुविधा आहेत का ?	होय		
7.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय		
8.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माश्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?	होय		
9.	स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?	होय		
10.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करून खात्री केली आहे का ?	होय		
11.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
12.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय		

आहे का ?

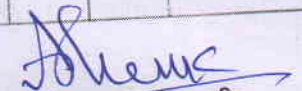
१३	अन्न पदार्थ माठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकट व इतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर झाकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?	होय		
१४	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?	नाही		
१५	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ, फुड अँडेटीव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?	होय		
१६	सर्व कच्चे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?	होय		
१७	शीत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानास स्विकारले जातात का ?	नाही		
१८	कच्चे / नाकारलेले / परत बोलावलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?	होय		
१९	कच्चे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?	होय		
२०	अन्न पदार्थाची साठवणूक करताना भिंतीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय		
२१	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?			लाभू नाही
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?			शाकाहारी जेवण दिवे जातात
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?	नाही		
२४	फ्रिजमध्ये वरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे	होय		

	का ?			
२५	अन्न पदार्थ तयार करून नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तारीख लिहिलेली जाते का ?	होय		
२६	ग्राइंडिंग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?	होय		
२७	सॉस व चटणी हे पदार्थ तसेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टीक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?	होय		
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?	होय		
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?	होय		
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तिक स्वच्छता राखली जाते का कस नखे कापलेली आहेत काय ?	होय		
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना भेटीदरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय		
३३				
३४				

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

Maa Navdurga Services


Proprietor


प्राधिकृत अधिका-याची सही