

নোবিপ্রবির মালেক উকিল হলে খাবারের মান উন্নয়নে গঠিত হচ্ছে ‘ডাইনিং মনিটরিং সেল’

মো: নাস্টমুর রহমান, কন্ট্রিবিউটিং রিপোর্টার, নোয়াখালী
বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি বিশ্ববিদ্যালয়

প্রকাশিত: ০১:৫১, ১৬ জুলাই ২০২৫; আপডেট: ০১:৫৬, ১৬ জুলাই ২০২৫



নোটিশ

এতদ্বারা বীর মুক্তিযোদ্ধা আবদুল মালেক উকিল হলের আবাসিক শিক্ষার্থীদের জানানো যাচ্ছে যে, হলের ডাইনিং এর খাবারের মান উন্নয়ন লক্ষ্যে ৫ (পাঁচ) জন আবাসিক শিক্ষার্থী এবং ২ (দুই) জন সহকারী প্রভোস্ট সমন্বয়ে একটি ডাইনিং মনিটরিং সেল গঠন করা হবে। অত্রই শিক্ষার্থীদের মধ্য থেকে প্রতি দুই সপ্তাহ অঙ্গর এই সেল পুনর্গঠিত হবে। ডাই উক্ত সেলে কাজ করতে আগ্রহী শিক্ষার্থীদের নাম প্রদানের জন্য আহ্বান করা যাচ্ছে।

×

নোয়াখালী বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি বিশ্ববিদ্যালয়ের (নোবিপ্রবি) আবাসিক হলে এবার খাবারের মান নিয়ন্ত্রণে যুক্ত হচ্ছেন শিক্ষার্থীরাও। বীর মুক্তিযোদ্ধা আবদুল মালেক উকিল হলে

শিক্ষার্থীদের অংশগ্রহণে গঠিত হচ্ছে ‘ডাইনিং মনিটরিং সেল’।

মঙ্গলবার (১৫ জুলাই) হলে এক অফিস আদেশের মাধ্যমে বিষয়টি নিশ্চিত করা হয়। এতে বলা হয়, হলের ডাইনিংয়ে পরিবেশিত খাবারের গুণগতমান নিয়ন্ত্রণ ও পরিবেশন ব্যবস্থায় স্বচ্ছতা আনতেই এই সেল গঠন করা হচ্ছে। সেলে থাকবেন ৫ জন আবাসিক শিক্ষার্থী ও ২ জন সহকারী প্রভোস্ট।

হল প্রশাসনের সিদ্ধান্ত অনুযায়ী, প্রতি দুই সপ্তাহ অন্তর আগ্রহী শিক্ষার্থীদের মধ্য থেকে নতুন করে সেলের সদস্য নির্বাচন করা হবে। এজন্য আগ্রহী শিক্ষার্থীদের নাম জমা দেওয়ার আহ্বান জানানো হয়েছে।



নোয়াখালী বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি বিশ্ববিদ্যালয়
Huakhal Science and Technology University
সোনাপুর, নোয়াখালী ৯১১৮

Tel: ০১১১ ৬১৮১১
০১১১ ৬১৮১১
০১৮০৮ ৪১১১১১
Email: huakhal@huakhal.edu.bd
www.huakhal.edu.bd

১০/১০/১৮
বীর মুক্তিযোদ্ধা আবদুল মালেক উকিল হল

তারিখ: ১৫-০৭-২০১৫

নোটিশ

এতদ্বারা বীর মুক্তিযোদ্ধা আবদুল মালেক উকিল হলের আবাসিক শিক্ষার্থীদের জানানো যাচ্ছে যে, হলের ডাইনিং এর খাবারের মান উন্নয়ন লক্ষ্যে ৫ (পাঁচ) জন আবাসিক শিক্ষার্থী এবং ২ (দুই) জন সহকারী প্রভোস্ট সমন্বয়ে একটি ডাইনিং মনিটরিং সেল গঠন করা হবে। আগ্রহী শিক্ষার্থীদের মধ্য থেকে প্রতি দুই সপ্তাহ অন্তর এই সেল পুনর্গঠিত হবে। তাই উক্ত সেলে কাজ করতে আগ্রহী শিক্ষার্থীদের নাম প্রদানের জন্য আহবান করা যাচ্ছে।

নির্দেশক্রমে

হল কর্তৃপক্ষ

এই উদ্যোগকে শিক্ষার্থীরা স্বাগত জানিয়েছে। তাদের মতে, এতে করে ডাইনিং ব্যবস্থাপনায় জবাবদিহিতা বাড়বে এবং খাবারের মানও উন্নত হবে।

বীর মুক্তিযোদ্ধা আবদুল মালেক উকিল হলের প্রভোস্ট ড. মো. তসলিম মাহমুদ দৈনিক জনকণ্ঠকে বলেন, “শিক্ষার্থীদের মতামত ও সম্পৃক্ততাকে গুরুত্ব দিয়ে আমরা এই সেল গঠন করছি। আমরা চাই, সকলে মিলে একটি মানসম্মত ও স্বচ্ছ ডাইনিং ব্যবস্থা গড়ে তুলতে।” তিনি আরও বলেন, “সেলটিতে ৫ জন শিক্ষার্থী ছাড়াও ২ জন সহকারী প্রভোস্ট থাকবেন। প্রতি ১৫ দিন অন্তর সেল পুনর্গঠন করা হবে, যাতে পর্যায়ক্রমে সব শিক্ষার্থীর অংশগ্রহণ নিশ্চিত হয়।”

প্রসঙ্গত, দীর্ঘদিন ধরে হলে খাবারের মান নিয়ে শিক্ষার্থীদের মধ্যে অসন্তোষ ছিল। সংশ্লিষ্টদের মতে, এই উদ্যোগ সে সমস্যার একটি টেকসই সমাধানের দ্বার খুলে দেবে।