বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের দারিদ্র বিষয়ে সমীক্ষাঃ নমুনা জাহাঙ্গীরনগর বিশ্ববিদ্যালয়

ইসতিয়াক রায়হান

সামগ্রিক রাষ্ট্রীয় পরিকল্পনার অধীনে পাবলিক বা সর্বজন বিশ্ববিদ্যালয়ে ক্রমাগত বাণিজ্যিকীকরণ হচ্ছে। রাষ্ট্রীয় ব্যয় বরাদ্দ না বাড়িয়ে সংকোচন করা হচ্ছে। সবমিলিয়ে বাড়ছে শিক্ষার্থীদের ব্যয়। এরফলে শিক্ষার্থীদের অবস্থা কেমন দাঁড়াচ্ছে? উচ্চশিক্ষা ও গবেষণায় মনোযোগী থাকার মতো অবস্থা আছে কতজনের? এসব বিষয়ে তেমন গবেষণার খোঁজ পাওয়া যায়না, সরকারি প্রতিষ্ঠানগুলোরও এদিকে আগ্রহ নেই। এই পরিপ্রেক্ষিতে জাহাঙ্গীরনগর বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের ওপর পরিচালিত সমীক্ষায় প্রকৃত চিত্র অনুসন্ধান করা হয়েছে। আমরা জানতে পারছি, দেশে উন্নয়নের জোয়ারের গল্প চললেও সর্বজন বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের শতকরা প্রায় ৮০ ভাগ দারিদ্রসীমার নীচে জীবনযাপন করেন!

ভূমিকা

রাষ্ট্রীয় ও আন্তর্জাতিক পরিভাষায় সাধারণত যে সকল মানুষের ব্যয় বা আয় দারিদ্রসীমার নীচে অবস্থান করে তাদেরকে দরিদ্র বলা হয়। সুতরাং কারা দরিদ্র তা নিরুপণ করার জন্য প্রথমে পরিমাপ করা হয় একটি দারিদ্রসীমা এবং যার বা যেসব পরিবারের আয় তার নীচে অবস্থান করে তারা দারিদ্রসীমার নীচে আছেন বলে বিবেচনা করা হয়। এই দারিদ্রসীমা পরিমাপের জন্য একটি বহুল প্রচলিত পদ্ধতি হলো "cost of basic needs approach (CBN)"। বাংলাদেশ পরিসংখ্যান ব্যুরো পারিবারিক আয় ও ব্যয় জরিপে (Household Income and Expenditure Survey, HIES) দারিদ্রসীমা পরিমাপের জন্য সাধারণত "cost of basic needs (CBN)" পদ্ধতি ব্যবহার করে থাকে। এই পদ্ধতিতে একজন ব্যক্তির জীবন ধারণের জন্য কত আয় প্রয়োজন তা নিরূপণ করা হয়। পদ্ধতিটি দুই ধাপে বিভক্ত। প্রথম ধাপে একজন ব্যক্তিকে দৈনিক ২১২২ কিলোক্যালরি প্রদান করে এমন একটি খাদ্যতালিকার বাজার মূল্য নিরূপণ করা হয়। দ্বিতীয় ধাপে এই খাদ্যতালিকার বাজারমূল্যের সাথে খাদ্য ব্যতীত অন্যান্য নিত্যপ্রয়োজনীয় খরচ যেমন বাসস্থান, পোশাক-পরিচ্ছদ, প্রয়োজনীয় জ্বালানি প্রভৃতির খরচ যোগ করা হয়। এ পদ্ধতিতে মূলত তিনটি পরিমাপ নিরূপিত হয়ঃ

(১) দারিদ্রের খাদ্যসীমা আয়ঃ একজন ব্যক্তি দৈনিক ২১২২ কিলোক্যালরি পেতে পারেন এমন একটি খাদ্য তালিকার বাজার মূল্য থেকে তৈরি করা হয় দারিদ্রের খাদ্যসীমার আয়। সাধারণত ধরে নেয়া হয় একটি পরিবারে গড়ে ৪ জন সদস্য থাকেন। তাই একজন ব্যক্তির জন্য নিরূপিত দারিদ্রের খাদ্যসীমাকে ৪ দিয়ে গুণ করে একটি পরিবারের জন্য দারিদ্রের খাদ্যসীমা আয় নিরূপণ করা হয়।

(২) দারিদ্রের নিম্নসীমা আয়ঃ দারিদ্রের খাদ্যসীমা আয়ের সাথে একটি পরিবারের টিকে থাকার জন্য খাদ্য-ব্যতীত প্রয়োজনীয় ন্যুনতম অন্যান্য ব্যয় যোগ করে তৈরী করা হয় দারিদ্রের নিম্নসীমা আয়। যেসব পরিবারের আয় দারিদ্রের নিম্নসীমার নীচে অবস্থান করছে তাদেরকে চরম বা হতদরিদ্র বলা হয়।

(৩) দারিদ্রের উর্ধ্বসীমা আয়ঃ দারিদ্রের খাদ্যসীমা আয়ের সাথে মোটামুটি সহনীয়ভাবে একটি পরিবারের বেঁচে থাকার জন্য প্রয়োজনীয় খাদ্য-ব্যতীত খরচ যোগ করে তৈরী করা হয় দারিদ্রের উর্ধ্বসীমা আয়। যেসব পরিবারের আয় দারিদ্রের নিম্নসীমার উপরে কিন্তু দারিদ্রের উর্ধ্বসীমার নীচে অবস্থান করছে তাদেরকে সহনীয় দরিদ্র বলা হয়।

পারিবারিক আয় ও ব্যয় জরিপ ২০১০ (HIES-২০১০) অনুসারে দারিদ্রের উর্ধ্বসীমা ছিলো ৩১.৫ এবং দারিদ্রের নিম্নসীমা ছিলো ১৭.৬ অর্থাৎ ৩১.৫ শতাংশ মানুষ ছিলেন সহনীয় পর্যায়ে দরিদ্র এবং ১৭.৬ শতাংশ মানুষ ছিলেন চরম বা হতদরিদ্র। পারিবারিক আয় ও ব্যয় জরিপ ২০১০ অনুসারে বাংলাদেশের মানুষ গড়ে দৈনিক ২৩১৮.৩ কিলোক্যালরি গ্রহণ করেনঃ

খাবার	দৈনিক খাদ্যগ্রহণ (গ্রাম)	কিলোক্যালরি
খাদ্যশস্য	৪৬৩.৯	১৬১৭.২
আলু	৭০.৩	৬৮.২
ভোজ্য তেল	২০.৫	১৮৪.১
ডাল	১৪.৩	৫০.২
শাক-সবজি	১৬৬.১	৮৯.১
মাছ	৪৯.৫	৬৬.১
মাংশ ও ডিম	২৬.২	৩৩.৮
দুধ ও দুগ্ধজাতীয় খাদ্য	৩৩.৭	২৭.৪
উল	৪৪.৭	৩৩.১
চিনি বা গুড়	৮.২	৩৩.৫
অন্যান্য	৩৬.৫	৪৯.৯
সর্বমোট	১০০০	২৩১৮.৩

(উৎসঃ HIES-২০১০)

এখানে উল্লেখ্য যে ক্যালরি হচ্ছে শক্তির একক, যা দিয়ে কোনো খাদ্য হতে আমাদের শরীরে কত শক্তি পাওয়া যায়, তা পরিমাপ করা হয়। শর্করা, স্নেহ ও আমিষ জাতীয় খাদ্য পরিপাক হওয়ার পর শরীরে তাপ উৎপন্ন হয়। অথবা খাদ্যের পুষ্টি উপাদানগুলো যখন আমাদের শরীরের কোষের রক্তের সংস্পর্শে আসে, তখন শক্তি উৎপন্ন হয়। খাদ্য থেকে উৎপন্ন তাপশক্তি পরিমাপ করে খাদ্যের ক্যালরি মান নির্ণয় করা হয়। আমরা জানি, আমাদের শরীরে শক্তির জন্যে খাদ্যের প্রয়োজন হয়। খাদ্যের ক্যালরি আমাদের শরীরকে শক্তি, পুষ্টি, ভিটামিন, মিনারেলস, শর্করা, আমিষ, ফ্যাট ইত্যাদি সরবরাহ করে। তাই খাদ্যের ক্যালরি, আমাদের শরীরে জ্বালানি শক্তির মত কাজ করে এবং আমরা সারাদিন কাজ করার শক্তি পাই। আমাদের খাদ্যের ক্যালরি আসে বিভিন্ন খাদ্য উপাদান, যেমনঃ- শর্করা, আমিষ, ফ্যাট, ফাইবার

ইত্যাদি থেকে। যেমন: এক গ্রাম শর্করায় ৪ ক্যালরি, এক গ্রাম আমিষে ৪ ক্যালরি, এক গ্রাম ফ্যাটে ৯ ক্যালরি থাকে (তথ্যসূত্রঃ Food composition table for Bangladesh)। একজন মানুষের দৈনিক ১২০০ ক্যালোরির কম খাবার খাওয়া ঠিক নয়, এতে শরীরের কাজ করার ক্ষমতা কমে যায়, মেটাবলিজম কমে যায়, শরীর ঠিক মতো পুষ্টি পায় না ইত্যাদি। শারীরিক চাহিদার চাইতে খুব কম ক্যালোরি অনেক দিন ধরে খেলে, শরীরের ওজন কমে যাবে, শরীর দুর্বল হবে, অঙ্গ-প্রত্যঙ্গ গুলো ঠিক মতো কাজ করবে না এবং রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতাও কমে যাবে। আমাদের শরীরকে কাজ করার জন্য, যেমন: হৃদকম্পনের জন্য, শ্বাস নেয়ার জন্য ক্যালোরির দরকার। তাছাড়া দৈনন্দিন অন্যান্য কাজের জন্যও, যেমন: হাঁটা চলা করা, ঘরের কাজ করা, ব্রেইনের কাজ করা, ইত্যাদির জন্যেও আমাদের পর্যাপ্ত ক্যালরি দরকার। আমাদের শরীরের অঙ্গ প্রত্যঙ্গ গুলোর কাজ করার জন্যই অনেক ক্যালোরি দরকার। আমরা প্রতিদিন যেসব খাবার খেয়ে থাকি কাজভেদে সেসব খাদ্যকে তিনভাগে ভাগ করা যায়। যেমনঃ

একজন বিশ্ববিদ্যালয় শিক্ষার্থীর জন্য গড়ে দৈনিক ২৮০০ থেকে ৩০০০ কিলোক্যালরি গ্রহণ করা প্রয়োজন

(১) শক্তিদায়ক খাদ্য: এ সব খাদ্যের প্রধান ভূমিকা হলো, শক্তি ও তাপ উৎপাদন করে শরীরকে সতেজ ও কর্মক্ষম রাখা। শরীরের অভ্যন্তরীণ ক্রিয়াকর্ম যেমনঃ শ্বাসপ্রশ্বাস ক্রিয়া, হৃৎপিন্ড ও অন্যান্য দেহ যন্ত্রের ক্রিয়া, পরিপাক ক্রিয়া, মলমূত্র নিষ্কাষণ ক্রিয়া এবং দৈনন্দিন জীবনে সকল কাজকর্ম সম্পাদনে শক্তি প্রয়োজন। যে সকল খাদ্য সামগ্রী হতে শক্তি পাওয়া যায় তা হলোঃ

* শস্য জাতীয় খাদ্য (যেমন চাল, গম, ভূট্টা, জোয়ার ইত্যাদি)
* মূল জাতীয় খাদ্য (যেমন গোল আলু, মিষ্টি আলু, মেটে আলু, কাসাবা ইত্যাদি)
* তেল বা চর্বি জাতীয় খাদ্য (যেমন সব রকমের তেল, ঘি, মাংসের চর্বি ইত্যাদি)
* চিনি, গুড় ও মিষ্টি জাতীয় খাদ্য

(২) শরীর গঠন, বৃদ্ধিসাধন এবং ক্ষয়পূরণকারী খাদ্য: এ সকল খাদ্য মানবদেহে মূলত: শরীরের কাঠামো তৈরি বা শরীর গঠন, শরীরের বৃদ্ধিসাধন ও শরীরের ক্ষয় পূরণে কাজ করে থাকে। এসব খাদ্যের মধ্যে প্রাণীজ উৎস থেকে প্রাপ্ত দুধ মাছ মাংস এবং উদ্ভিজ্জ উৎস থেকে প্রাপ্ত সব রকমের ডাল, মটর শুঁটি, সীমের বীচি, কাঁঠালের বীচি, বাদাম প্রভৃতি।

(৩) রোগ প্রতিরোধক খাদ্য: এ সব খাদ্যের প্রধান ভূমিকা হলো, শরীরের রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতা বৃদ্ধি, নানা প্রকার রোগ-ব্যাধি কিংবা অসুস্থতা হতে শরীরকে রক্ষা করা। রোগ প্রতিরোধক সস্তা খাদ্যের মধ্যে রয়েছে রঙীন শাকসব্জি, ফলমূল।

একজন ব্যক্তির দৈনিক খাদ্যতালিকায় তাই এই তিন ধরনের খাবারের সমন্বয় থাকা উচিৎ।

মাঠকর্মের উদ্দেশ্যসমূহঃ

(১) সরকারি হিসাবে যেখানে বাংলাদেশের মানুষ গড়ে দৈনিক ২৩১৮.৩ কিলোক্যালোরি পান, সেখানে পাবলিক বিশ্ববিদ্যালয়ের আবাসিক হলের শিক্ষার্থীরা তাদের দৈনিক খাবার থেকে কত কিলোক্যালোরি পেয়ে থাকেন তা নিরূপণ করা। যেখানে একজন বিশ্ববিদ্যালয় শিক্ষার্থীর জন্য গড়ে দৈনিক ২৮০০ থেকে ৩০০০ কিলোক্যালরি গ্রহণ করা প্রয়োজন (অধ্যাপক ড. খুরশীদ জাহান, খাদ্য ও পুষ্টিবিজ্ঞান অনুষদ, ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়) সেখানে কত শতাংশ শিক্ষার্থী দৈনিক ২৮০০ বা তার উপর কিলোক্যালোরি পান তা নির্ণয় করা।

(২) খাদ্য-বাবদ পাবলিক বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের মাসিক গড় ব্যয় কত এবং হলসমূহে থাকা শিক্ষার্থীদের মাসিক সর্বমোট খরচ হয় কত টাকা।

(৩) পরিবার থেকে শিক্ষার্থীদের মাসে গড়ে কত টাকা আনতে হয়।

(৪) শিক্ষার্থীদের মধ্যে যারা নিজের খরচ চালানোর জন্য টিউশনি করেন তারা পরিবার থেকে গড়ে কত টাকা আনেন। যারা টিউশনি করেন, টিউশনির জন্য তাদের সপ্তাহে গড়ে কত ঘন্টা সময় দিতে হয় এবং টিউশনির জন্য তাদের পড়ালেখায় কোনো নেতিবাচক প্রভাব পড়ছে কিনা।

(৫) দৈনিক ২১২২ কিলক্যালরি পাবার জন্য একজন শিক্ষার্থীর দৈনিক কত টাকা প্রয়োজন। শতকরা কতজন শিক্ষার্থী দৈনিক খাবারের জন্য তার থেকে কম খরচ করেন।

(৬) শিক্ষার্থীদের মাঝে কত জন বাংলাদেশের গড় ২৩১৮ কিলোক্যালরি গ্রহণ করেন এবং ২৩১৮ কিলোক্যালরি পাবার জন্য কত টাকা প্রয়োজন এবং শতকরা কত জন শিক্ষার্থী খাদ্য-বাবদ তার চেয়ে কম খরচ করেন।

(৭) বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের জন্য প্রয়োজনীয় ২৮০০ কিলোক্যালরি গ্রহণ করেন কতজন এবং ২৮০০ কিলোক্যালরি পাবার জন্য কত টাকা প্রয়োজন এবং শতকরা কত জন শিক্ষার্থী খাদ্য-বাবদ তার চেয়ে কম খরচ করেন।

সমীক্ষা এলাকা ও নমুনা বিশ্লেষণ

পাবলিক বিশ্ববিদ্যালয়ের প্রতিনিধি হিসাবে নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে জাহাঙ্গীরনগর বিশ্ববিদ্যালয় থেকে।

মোট ২২৫ জন শিক্ষার্থীর দৈনিক খাবারের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে, যার মধ্যে ১২৫ জন ছেলে এবং ১০০ জন মেয়ে শিক্ষার্থী। নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে ২৪ hour recall method অনুসারে যেখানে একজন শিক্ষার্থী বিগত ২৪ ঘন্টায় যা যা খেয়েছেন তা লিপিবদ্ধ করেছেন।

ছেলে শিক্ষার্থীদের মধ্যে যারা হলের ডাইনিং এ দুপুর ও রাতের খাবার খেয়েছেন (যেহেতু এই দুইবেলাই ডাইনিং খাবার পাওয়া যায়) এবং সকালে হলের ক্যান্টিন বা হলের অভ্যন্তরে দোকানে নাস্তা করেছেন বা নাস্তা করেননি এমন ২৫ জনের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে যার মাঝে প্রতি হল থেকে অন্তত ২ জনের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে। পর্যবেক্ষণ করে দেখা গেছে মূলত প্রথম বর্ষে অধ্যয়নরত শিক্ষার্থীরাই হলের ডাইনিং এ বেশি খেয়ে থাকেন। ডাইনিং এ খাবারের একটা বড় সমস্যা হলো এখানে খাবার নির্দিষ্ট করা। ভাত ও পাতলা ডাল ইচ্ছেমত খাওয়া গেলেও তরকারি নির্দিষ্ট করা। সাধারণত ফার্মের মুরগীর একটা ছোট মাংসের টুকরা দুইবেলাই থাকে অথবা একবেলা ছোট মাংসের টুকরা ও অন্যবেলা একটি ছোট মাছের টুকরা বা ফার্মের ডিম থাকে, আর সাথে থাকে ২০ গ্রামের আলু ভর্তা বা আলু ভাজি। সুতরাং যারা ডাইনিং এ খান তারা শাক-সব্জি খেতে পারেন না এবং একই সাথে মাছ,মাংস ও ডিম খেতে পারেন না। আর ফল, দুধ ও চিনির জন্য অন্য দোকানের সহায়তা লাগে।

ছেলেদের মধ্যে যারা হলের ক্যান্টিনে খাবার খান এমন ৫০ জনের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে যার মধ্যে প্রতি হল থেকে অন্তত ৫ জন করে

আছেন। ছেলেদের মধ্যে যারা হলের বাইরের দোকানগুলিতে খাবার খেয়ে থাকেন এমন ৫০ জনের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে। মেয়েদের মধ্যে যারা হলের ক্যান্টিনে খেয়ে থাকেন এমন ৬৫ জনের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে যার মধ্যে প্রতি হলের অন্তত ৬ জন রয়েছেন। মেয়েদের মধ্যে যারা হলের বাইরের খাবার দোকানগুলিতে খাবার খান এমন ৩৫ জনের নমুনা সংগ্রহ করা হয়েছে।

উপাত্ত বিশ্লেষণ পদ্ধতি

সংগৃহীত খাবারের নমুনা হতে কিলোক্যালোরি বের করার জন্য প্রধানত "Food Composition Table for Bangladesh" ব্যবহার করা হয়েছে যা ঢাকা বিশ্ববিদ্যালয়ের খাদ্য ও পুষ্টিবিজ্ঞান অনুষদ কর্তৃক তৈরী।

ইল্ড ফ্যাক্টরঃ কিলোক্যালোরি নির্ণয়ে ইল্ড ফ্যাক্টর খুবই গুরুত্বপূর্ণ। ইল্ড ফ্যাক্টর রান্নার পূর্ববর্তী ও পরবর্তী খাবারের ভরের মাঝে সম্পর্ক স্থাপন করে। রান্না ছাড়া কোন খাবারের ভরকে তার ইল্ড ফ্যাক্টর দিয়ে গুণ করলে রান্নার পরবর্তী ভর পাওয়া যায় বা রান্না করা কোন খাবারকে তার ইল্ড ফ্যাক্টর দিয়ে ভাগ করলে রান্না ছাড়া তার ভর বের করা যায়। যেমন একজন ব্যাক্তির দৈনিক ৩২০ গ্রাম চাল দরকার, ভাতের ইল্ড ফ্যাক্টর ৩.০৪। সুতরাং ৩২০ গ্রাম চাল = ৯৭২.৮০ গ্রাম ভাত ।

এই মাঠকর্মে শুধুমাত্র যেসব শিক্ষার্থী হলে থাকেন এবং খাবার কিনে খান তাদের নমুনা সংগৃহীত হয়েছে এবং সেজন্য রান্না করা খাবারের কিলোক্যালোরি হিসাব করা হয়েছে।

কিছু গুরুত্বপূর্ণ খাবারের ইল্ড ফ্যাক্টর ও ক্যালোরির হিসাব ছকে দেয়া হলোঃ

খাবারের নাম	ইল্ড ফ্যাক্টর	কিলোক্যালরি (প্রতি ১০০ গ্রামে)
ভাত, সাদা বসা ভাত	৩.০৪	১০৯
প্লেইন পোলাও	০.৯৩	১২৮
খিচুরি	০.৭৫	১৬৩
রুটি	০.৮৬	২৪৬
দেশি মুরগীর ডিম সিদ্ধ	০.৮৮	১৭৯
ফার্মের মুরগীর ডিম সিদ্ধ	০.৮৮	১৫৮
হাঁসের ডিম সিদ্ধ	০.৮৮	২১৪
মসুর ডাল সিদ্ধ	২.০৬	১৫৫
মুগ ডাল সিদ্ধ	২.১৬	১৬১
ছোলা সিদ্ধ	১.৯২	১৮২
বেগুন সিদ্ধ	০.৯২	২৬
কাচকলা সিদ্ধ	১.০২	২৯
ঢেড়স সিদ্ধ	১.২৩	৩২
মিষ্টিকুমড়া সিদ্ধ	০.৬৪	২৯
ফুলকপি সিদ্ধ	০.৯৫	২৭
কাচা পেঁপে সিদ্ধ	০.৯৩	৩২
পটল	০.৮৭	২৪
করলা সিদ্ধ	০.৮৭	৩১
কাকরল সিদ্ধ	০.৮৭	৬১
গোল আলু সিদ্ধ	০.৯৯	৮৪
লাল শাক সিদ্ধ	০.৮৫	
পালং শাক সিদ্ধ	০.৫৫	৪৭
ডাটা শাক সিদ্ধ	০.৮৫	
পুঁই শাক সিদ্ধ	০.৭৬	৩৩
কাচকি, ছোট মাছ ভাজি	০.৭৩	১০৭
মাছের কোপতা	০.৭২	২২০
ফার্মের মুরগী,বুকের মাংস		১০৬
ফার্মের মুরগী,রানের মাংস		১২৮
মুরগীর কলিজা		১১৪

উৎসঃ Food Composition Table for Bangladesh

প্রাপ্ত ফলাফলঃ

ছেলেদের মধ্যে যারা হলের ডাইনিং এ দুইবেলা খাবার গ্রহণ করেন এবং হলের ক্যান্টিনে সকালের নাস্তা করেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালোরির হিসাবঃ

খাবার	কিলোক্যালোরি
ভাত	১০৩৮.৪
আটা রুটি + পরোটা	১৫০.৪৮
আলু (ভর্তা+ভাজি)	৮৪
ডিম (ভাজি+রান্না করা)	৪৮
ডাল (রান্না করা)	১০১.৬
মাছের কারি	৫৬
মাংসের কারি	১১০
দুধ ও দুগ্ধজাতীয় খাদ্য	২৯.২
ফল	৬৬
অন্যান্য	২০৫.৪
সর্বমোট	১৮৮৯.০৮

ছেলেদের মধ্যে যারা তিন বেলা হলের ক্যান্টিনে খাবার গ্রহণ করেছেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালোরির হিসাবঃ

খাবার	কিলোক্যালোরি
ভাত	৯১৪.৮
আটা রুটি/ পরোটা	১৬৩.২
আলু (ভর্তা/ভাজি)	৮০.২
ডিম (ভাজি/রান্না করা)	৭২
ডাল (পাতলা/ঘন)	৭৫.৪
শাক-সবজি (রান্না করা)	৪০
মাছের কারি	১৬০
মাংসের কারি	১৫০
দুধ ও দুগ্ধজাতীয় খাদ্য	৪০
ফল	৭২
অন্যান্য	২৩৩.৮
সর্বমোট	২০০১.৪

ছেলেদের মধ্যে হলের বাইরের খাবার দোকানে যারা খাবার গ্রহণ করেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালোরির হিসাবঃ

খাবার	কিলোক্যালরি
ভাত	৮৮৫.৬
আটা রুটি/পরোটা	১৮২.৫২
আলু (ভর্তা / ভাজি)	১১২.৫
ডিম (ভাজি / রান্না করা)	৮৬.৪
ডাল (পাতলা / ঘন)	১০৫.৮

খাবার	কিলোক্যালরি
শাক-সবজি (রান্না করা)	৫৬.৪৬
মাছ (তরকারি)	১৮০
মাংস (তরকারি)	১৬০
দুধ ও দুগ্ধজাতীয় খাদ্য	৫০
ফল	৮৮
অন্যান্য	২৩৬.৫
সর্বমোট	২১৪৩.৭৮

মেয়েদের মধ্যে যারা তিন বেলা হলের ক্যান্টিনে খাবার গ্রহণ করেছেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালোরির হিসাবঃ

খাবার	কিলোক্যালোরি
ভাত	৫৮৪.৮
আটা রুটি/পরোটা	১৪৩.২
আলু (ভর্তা /ভাজি)	৮৫.৪
ডিম (ভাজি /রান্না করা)	৭২
ডাল (পাতলা /ঘন)	৮০.২
শাক-সবজি (রান্না করা)	৭০.৫
মাছ (তরকারি)	১২০
মাংস (তরকারি)	১২৫.৫
দুধ ও দুগ্ধজাতীয় খাদ্য	৪৫
ফল	৬৬
অন্যান্য	১৯২.৩
সর্বমোট	১৫৮৪.৯

মেয়েদের মধ্যে হলের বাইরের খাবার দোকানে যারা খাবার গ্রহণ করেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালোরির হিসাবঃ

খাবার	কিলোক্যালোরি
ভাত	৬১২.৭
আটা রুটি/ পরোটা	১০২.৬
আলু (ভর্তা/ভাজি)	৮৯.৪৫
ডিম (ভাজি/রান্না করা)	৮৪.৪
ডাল (পাতলা/ঘন)	৯৩.৪২
শাক-সবজি (রান্না করা)	৭০.২
মাছ (তরকারি)	১৫৮.৭৮
মাংশ (তরকারি)	১২২.৫৭
দুধ ও দুগ্ধজাতীয় খাদ্য	৭৩.৪৫
ফল	৮৭.৬
অন্যান্য	১৮০.৮
সর্বমোট	১৬৭৫.৯৭

সুতরাং দেখা যাচ্ছে,

ছেলেদের মধ্যে যারা হলের ডাইনিং এ দুইবেলা খাবার গ্রহণ করেন এবং হলের ক্যান্টিনে সকালের নাস্তা করেন তারা দৈনিক গড় কিলোক্যালোরি পান	১৮৮৯
ছেলেদের মধ্যে যারা তিন বেলা হলের ক্যান্টিনে খাবার গ্রহণ করেন তারা দৈনিক গড় কিলোক্যালোরি পান	২০০১
ছেলেদের মধ্যে হলের বাহিরের খাবার দোকানে যারা খাবার গ্রহণ করেন তারা দৈনিক গড় কিলোক্যালোরি পান	২১৪৪
ছেলেরা দৈনিক গড় কিলোক্যালোরি পান	২০১১
মেয়েদের মধ্যে যারা তিন বেলা হলের ক্যান্টিনে খাবার গ্রহণ করেছেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালরির হিসাব	১৫৮৫
মেয়েদের মধ্যে হলের বাইরের খাবার দোকানে যারা খাবার গ্রহণ করেন তাদের দৈনিক গড় কিলোক্যালোরির হিসাব	১৬৭৬
মেয়েরা দৈনিক গড় কিলোক্যালরি পান	১৬৩০
জাহাঙ্গীনগর বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীরা দৈনিক গড় কিলোক্যালরি পানঃ	১৮২১

সুতরাং দেখা যাচ্ছে শিক্ষার্থীরা তাদের প্রয়োজনের তুলনায় প্রায় ৯০০-১০০০ কিলোক্যালরি কম পাচ্ছেন।

শিক্ষার্থীদের খরচ

আগেই বলেছি **CBN** পদ্ধতিতে দারিদ্রসীমা পরিমাপের জন্য প্রয়োজনীয় দৈনিক ২১২২ কিলোক্যালরি খাদ্য গ্রহণ করতে হয়। এটা নিশ্চিত করতে গেলে শিক্ষার্থীদের ব্যয় কতো হতে পারে তা নীচের ছকে তুলে ধরা হয়েছে।

খাবার	কিলোক্যালোরি গ্রহণ	দাম (টাকা)
ভাত	৭৫০	২০
রুটি	৩৫০	১০
ডাল	৭০	৫
ডিম সিদ্ধ	১৩৯	১০
মাছের কারি	২৬০	২৫
মাংশ ভুনা	১৬০	২৫
শাক-সব্জি (রান্না করা)	৮০	১০
ফল (সাগর কলা)	৯৫	৬
দুধ	১৪০	১৫
অন্যান্য	৭৮	১০
সর্বমোট	২১২২	১৩৬

সুতরাং দেখা যাচ্ছে একজন শিক্ষার্থীর খাদ্যাভাস অনুযায়ী খাবার গ্রহণ করে দৈনিক ২১২২ কিলোক্যালোরি পাবার জন্য খরচ করতে হবে প্রতিদিন ১৩৬ টাকা, অর্থাৎ মাসে একজন শিক্ষার্থীর খাদ্যবাবদ খরচ হবে ১৩৬x৩০= ৪০৮০ টাকা। সংগৃহীত উপাত্ত থেকে দেখা গেছে শিক্ষার্থীরা তাদের মাসের মোট খরচের প্রায় ৬৫ শতাংশ খাদ্য বাবদ খরচ করে। সুতরাং ৪০৮০ কে ৬৫ শতাংশ ধরলে ১০০ শতাংশ সমান হবে ৬২৭৭ টাকা। অর্থাৎ দারিদ্রসীমার উপরে অবস্থান করার জন্য একজন শিক্ষার্থীর মাসে দরকার ৬২৭৭ টাকার বেশি।

HIES-২০১০ অনুসারে বাংলাদেশের মানুষ দৈনিক গড়ে ২৩১৮.৩ কিলোক্যালোরি গ্রহণ করে। একজন শিক্ষার্থীদের দৈনিক ২৩১৮ কিলোক্যালোরি পাবার জন্য ক্যাম্পাসে খরচ করতে হবেঃ

খাবার	কিলোক্যালোরি গ্রহণ	দাম (টাকা)
ভাত	৭২০	২০
রুটি	৩৬৯	১০

খাবার	কিলোক্যালোরি গ্রহণ	দাম (টাকা)
ডাল	১৩০	১০
ডিম সিদ্ধ	১৩৯	১০
মাছের কারি	৩০০	৩০
মাংস ভুনা	২২০	৩০
শাক-সব্জি	৮০	১০
ফল (সাগর কলা)	৯৫	৬
দুধ	১৪০	১৫
চা-নাস্তা	১২৫	১৫
সর্বমোট	২৩১৮	১৫৬

সুতরাং দেখা যাচ্ছে একজন শিক্ষার্থীর খাদ্যাভ্যাস অনুযায়ী খাবার গ্রহণ করে দৈনিক ২৩১৮ কিলোক্যালরি পাবার জন্য খরচ করতে হবে ১৫৬ টাকা, অর্থাৎ মাসে একজন শিক্ষার্থীর খাদ্যবাবদ খরচ হবে ১৫৬ x ৩০= ৪৬৮০ টাকা। সংগৃহীত উপাত্ত থেকে দেখা গেছে শিক্ষার্থীরা তাদের মাসের মোট খরচের ৬৫ শতাংশ এর মত খাদ্য বাবদ খরচ করে। সুতরাং ৪৬৮০ কে ৬৫ শতাংশ ধরলে ১০০ শতাংশ সমান হবে ৭২০০ টাকা। অর্থাৎ দৈনিক ২৩১৮ কিলোক্যালরি পাবার জন্য একজন শিক্ষার্থীর মাসিক খরচ করতে হবে ৭২০০ টাকা।

যদি একজন শিক্ষার্থী বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের জন্য প্রয়োজনীয় ২৮০০ কিলোক্যালরি গ্রহণ করতে চায় তাহলে তার গড় খরচ পড়বেঃ

খাবার	কিলোক্যালোরি গ্রহণ	দাম (টাকা)
ভাত	৭৮০	২২
রুটি	৪১২	১৫
ডাল	১৩০	১০
ডিম সিদ্ধ	১৩৯	১০
মাছের কারি	৩৬০	৩৫
মাংস ভুনা	২২০	৩০
শাক-সব্জি	৮০	১০
ফল (সাগর কলা)	৯৫	৬
দুধ	১৪০	১৫
চা-নাস্তা ও অন্যান্য	৪৪৪	৪০
সর্বমোট	২৮০০	১৯৩

সুতরাং দেখা যাচ্ছে একজন শিক্ষার্থীর খাদ্যাভ্যাস অনুযায়ী খাবার গ্রহণ করে দৈনিক ২৮০০ কিলোক্যালোরি পাবার জন্য খরচ করতে হবে ১৯৩ টাকা, অর্থাৎ মাসে একজন শিক্ষার্থীর খাদ্যবাবদ খরচ হবে ১৯৩x৩০=৫৭৯০ টাকা। সংগৃহীত উপাত্ত থেকে দেখা গেছে শিক্ষার্থীরা তাদের মাসের মোট খরচের ৬৫ শতাংশ এর মত খাদ্য বাবদ খরচ করে। সুতরাং ৫৭৯০ কে ৬৫ শতাংশ ধরলে ১০০ শতাংশ সমান হবে ৮৯০৮ টাকা। অর্থাৎ একজন শিক্ষার্থীর মাসিক খরচ করতে হবে ৮৯০৮ টাকা।

সংগৃহীত নমুনা বিশ্লেষণ করে প্রাপ্ত কিছু উল্লেখযোগ্য ফলাফল হলঃ

বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের খাদ্যবাবদ মাসিক গড় খরচ ৩৩২০টাকা।

শিক্ষার্থীদের মাসিক গড় খরচ ৫১৭৫ টাকা।

২৮০০ কিলোক্যালোরি পাবার জন্য খাদ্যবাবদ কোন শিক্ষার্থীই মাসে ৫৭৯০ খরচ করে না।

২৩১৮ কিলোক্যালোরি পাবার জন্য খাদ্যবাবদ যে ৪৬৮০ টাকা প্রয়োজন খাদ্যবাবদ তার সমপরিমাণ বা বেশি এবং মাসে ৭২০০ টাকা খরচ করেন মাত্র ৬.৬৭ শতাংশ শিক্ষার্থী।

দৈনিক ২১২২ কিলোক্যালোরি পাবার জন্য খাদ্যবাবদ প্রয়োজন ৪০৮০ টাকা এবং ক্যাম্পাসের জন্য নিরূপিত দারিদ্রসীমা ৬২৭৭ টাকা ধরলে দারিদ্রসীমার উপরে অবস্থান করছেন মাত্র ২০.৪৪ শতাংশ শিক্ষার্থী এবং বাকি ৭৯.৬৬ শতাংশ শিক্ষার্থীই দারিদ্রসীমার নীচে অবস্থান করছেন।

শাক সবজি ও ফল হল রোগ প্রতিরোধকারী খাদ্য, প্রতিদিন শাক সব্জি বা ফল খান মাত্র ৪০ শতাংশ শিক্ষার্থী।

যারা টিউশনি করেন তাদের মাঝে ৭৭ শতাংশ শিক্ষার্থী বাসা থেকে টাকা নেন না আর বাকি ২৩ শতাংশ নেন তবে পরিমাণে কম।

যারা ১ টা টিউশনি করেন তাদের টিউশনিতে যাতায়াত বাবদ সপ্তাহে গড়ে সময় ব্যয় হয় ১২ ঘন্টা, ২ টা টিউশনির ক্ষেত্রে ২০ ঘন্টা এবং তিনটার ক্ষেত্রে ২৬ ঘন্টা।

যারা টিউশনি করেন তাদের মধ্যে ৯৪ শতাংশই মনে করেন টিউশনির কারণে তাদের সময় নষ্ট হয় যা তাদের নিয়মিত পড়ালেখায় নেতিবাচক প্রভাব ফেলে।

শেষকথাঃ ইউনেস্কোর পরামর্শ অনুযায়ী শিক্ষা বাজেটে বরাদ্দ জাতীয় বাজেটের ন্যুনতম ২০ শতাংশ হওয়া বাঞ্চনীয় এবং শিক্ষা খাতে ব্যয় মোট জিডিপি'র ন্যুনতম ৬ শতাংশ হওয়া উচিত। কিন্তু বাংলাদেশে শিক্ষাখাতে ব্যয় মোট জিডিপির ২ শতাংশের একটু বেশি, এবং উচ্চশিক্ষা ও গবেষণায় ব্যয় জিডিপির ১ শতাংশের কম। উচ্চশিক্ষা ও গবেষণা বরাবরই বাংলাদেশে অবহেলিত। বর্তমান সময়ে বাজেটে শিক্ষা খাতে সর্বোচ্চ বরাদ্দ থাকলেও এর মাঝে থাকে একটি শুভঙ্করের ফাঁকি। শিক্ষা বাজেটের সাথে প্রযুক্তি, খেলাধুলা, স্বাস্থ্য, ধর্মসহ নানাবিধ খাতকে জুড়ে দেয়া হয়। এমনকি শিক্ষা মন্ত্রণালয়ের উন্নয়ন বাজেটে সামরিক বাহিনী পরিচালিত শিক্ষা প্রতিষ্ঠানসমূহের বারদ্দও ঢুকিয়ে দেয়া হয়। ফলে বরাদ্দ সর্বোচ্চ হলেও যথোপযুক্ত নয়। পক্ষান্তরে বিশ্ববিদ্যালয়র মঞ্জুরী কমিশন ও সরকারের পক্ষ থেকে বরাবরই বলা হয়ে থাকে যে পাবলিক বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের পিছনে সরকার প্রতিবছর বিপুল পরিমাণ টাকা খরচ করছে এবং বিশ্ববিদ্যালয়গুলোকে অভ্যন্তরীন আয় বৃদ্ধির পরামর্শ দেয়া হচ্ছে। যার ফলশ্রুতিতে প্রতিবছর বাড়ছে বিশ্ববিদ্যালয়ের ভর্তি, সেশন ও উন্নয়ন ফি যা একজন সাধারণ পরিবারের শিক্ষার্থীর জন্য বড় বোঝা হয়ে দাঁড়িয়েছে। পক্ষান্তরে শিক্ষার্থীদের জন্য নেই তেমন কোন বৃত্তির ব্যবস্থা। জাহাঙ্গীরনগর বিশ্ববিদ্যালয়ে মেধাবী শিক্ষার্থীদের প্রতিবছর মেধার ভিত্তিতে প্রথম ৫০ শতাংশকে একটা বৃত্তি দেয়া হয় যার পরিমাণ মাসে ১২৫ টাকা,যা ২০০০ সালেও ছিলো ১২৫ টাকা। অথচ একজন শিক্ষার্থীর দৈনিক ২১২২ কিলোক্যালরি খাবার জন্যই দরকার দৈনিক ১৩৬ টাকা। গত ১৭ বছরে বহুগুণ বেড়েছে জাতীয় বাজেট এবং বিশ্ববিদ্যালয়ের বাজেট, সাথে বেড়েছে ভর্তি ও উন্নয়ন ফি। কিন্তু দরিদ্র মেধাবী শিক্ষার্থীদের অনুকূলে কোন বরাদ্দ আসেনি। শিক্ষার্থীদের মাঝে অনেকেরই টিউশনি করে চলতে হচ্ছে। যখন সময় দক্ষ জনশক্তি হিসাবে আত্মপ্রকাশ করার, গবেষণায় নিজেকে নিয়োজিত রাখার তখন শিক্ষার্থীদের তাদের খরচ চালানোর জন্য টিউশনি করে সময় নষ্ট করতে হচ্ছে। সুতরাং পাবলিক বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষার্থীদের কোন খরচই নাই সরকারের এ ভুল ধারণা থেকে বের হয়ে আসতে হবে। শিক্ষার্থীদের জন্য বিশেষ বরাদ্দের ব্যবস্থা থাকতে হবে, হলে খাবারে প্রয়োজনীয় ভর্তুকি দিতে হবে। দেশের প্রয়োজনীয় বিকাশের জন্য উচ্চশিক্ষা ও গবেষণায় প্রয়োজনীয় বরাদ্দ বাড়ানোর কোন বিকল্প নেই।

ইসতিয়াক রায়হান: শিক্ষার্থী, অর্থনীতি বিভাগ, জাহাঙ্গীরনগর বিশ্ববিদ্যালয়
ইমেইল: istihakshuvo@gmail.com