

## بچوں میں جسمانی صحت کی جانچ پڑتال کے لیے MUAC کا استعمال

### مرحلہ 3



ٹیپ کا ایک سر آگے سے اور دوسرا آگے کی ٹوک کے ساتھ پکڑ کر رکھیں۔

### مرحلہ 2



کھنی کی ٹوک سے شروع کر کے کندھے کے اوپری حصے (جوڑ) کا پتہ لگائیں۔

### مرحلہ 1



بچے کو سیدھا کھڑا کریں۔  
بایاں بازو 90° جھکا ہونا چاہئے۔

### مرحلہ 5



بازو کو سیدھا کریں، پھر ٹیپ کو نشان زد دو وسطی حصے کے گرد پلٹ کر چوڑائی والے سرے سے سوراخ (کھڑکی) میں سے گزاریں۔

### MUAC CLASSIFICATION

Children 6-11 months old: <11cm Children 12-59 months old: <11cm Children 5-9 years old: <13.5cm Children 10-14 years old: <16cm	<b>SEVERE</b>
Children 6-11 months old: 11-12cm Children 12-59 months old: 11-13cm Children 5-9 years old: 13.5-14.5cm Children 10-14 years old: 16-18cm	<b>MODERATE</b>
Children 6-11 months old: >12cm Children 12-59 months old: >13cm Children 5-9 years old: >14.5cm Children 10-14 years old: >18cm	<b>NORMAL</b>

### مرحلہ 4



کھنی والے سر کے کو کندھے والے سرے کے ساتھ لے جا کر (موڑ کر) بازو کے درمیانی حصے کی نشاندہی کریں۔

### مرحلہ 8



پینکس والی جگہ پر ٹیپ کا رنگ نوٹ کریں اور چارٹ میں دی گئی ویلیو سے جسمانی کمزوری کا اندازہ لگائیں۔  
سوراخ (کھڑکی) میں سے گزاریں۔

### مرحلہ 7



ٹیپ کے سوراخ (کھڑکی) میں دیکھتے ہوئے مخالف تیروں والی جگہ کی پینکس سنٹی میٹر میں نوٹ کریں۔

### مرحلہ 6



ٹیپ کو اچھی طرح کھینچ کر تختی سے ایڈجسٹ کریں۔

## SCHOOL ADVISOR GROUP



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

## کھانے سے الرجی ہنگامی صورت حال کے لیے رہنما اصول



انڈے کی الرجی

گندم یا گلوٹین الرجی

مچھلی کی الرجی

دودھ یا لیکوز الرجی

سویا بین کی الرجی

میوہ جات یا سوگن پھلی کی الرجی

تل کے بیج کی الرجی

### الرجی ارٹ: علامات - تلاش کریں



### آپ کیسے محفوظ رہیں؟

الرجی کے حملے پر رد عمل  
ہنگامی صورت حال میں طبی عملے سے رابطہ کریں۔

الرجی کی علامات سے الرجی کھانے کی نشاندہی کریں اور انہیں فوری طور پر غذا سے ہٹا کر مستقبل میں کھانے کی الرجی سے بچیں۔

علامات اور شدت کو کم کرنے کے لیے کیلکے کھائیں، پانی پیئیں اور پروبائیوٹک کا استعمال کریں۔

کچے، کم پکے ہوئے اور پروسیسڈ کھانوں میں الرجی ٹریگرز موجود ہوتے ہیں، ان کا استعمال کم کریں۔

جس کھانے سے الرجی متوقع ہے اس سے پاک متبادل خوراک کھائیں۔

یاد رکھیں! تیار کردہ خوراک ان لوگوں کے لیے ہے جن کو کسی قسم کے کھانے سے الرجی ہے۔

## SCHOOL ADVISOR GROUP

092-041-9200161-70 (Ext. 3057) 092-301-888-2366 info.sag@pkncuaf.com

pkncuaf.com /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency



## اسکول کے بچوں کے صحت مند ناشتے اور دوپہر کے کھانے کے انتخاب کے لیے تجاویز

2 جو/گندم کا دلیہ

1 انڈے اور پنیر کا سینڈویچ

4 چاول اور کیلے کا چین کیک

3 دہی پھلوں اور خشک میوہ جات کے ساتھ

6 انڈے اور سبز یوں کا پاتا

5 مٹکس اناج (گندم + جو) اور دالوں کا پراٹھا

8 چکن پرائٹھارول کھسنی روٹی

7 چکن ہنیر سینڈویچ

ناشتے اور دوپہر کے کھانے  
کے نمونہ جات

کھانے کے مختلف گروپوں کے درمیان توازن  
کے لیے مائی پلیٹ ہدایات کا استعمال کریں۔

دنا منتر، نمکیات اور غذائی ریشے کے لیے تازہ پھلوں اور سبز یوں  
کے استعمال سے کھانے کو صحت مند بنائیں۔

اچھی نشوونما کے لیے پروٹین کے ذرائع جیسے انڈے، دہی، دودھ یا  
پنیر، گوشت اور دالوں پر مبنی کھانے کا استعمال کریں۔

توانائی سے بھرپور ناشتے کے لیے روٹی/پراٹھا، دلیہ، سیریل بار  
اور سینڈویچ وغیرہ کا استعمال کریں۔

اضافی چینی، نمک اور چکنائی والی اشیاء جیسا کہ بیکری کی مصنوعات،  
مشھائیاں وغیرہ کا استعمال کم کریں۔

بچوں کی پلیٹ کو رنگین بنائیں۔  
(بڑے بچوں اور بچوں کے لیے)

کھانے کو مزہ (fun) بنائیں۔  
(بچوں کے لیے مختلف قسم کا انتخاب کریں)

بچوں کو شامل کریں۔  
(کھانے کے انتخاب اور تیار کرنے میں)

کھانے میں تمام گروپس شامل کریں۔  
(بچوں، لڑکیوں، لڑکوں اور بچوں کے لیے)

## SCHOOL ADVISOR GROUP

092-041-9200161-70 (Ext. 3057) 092-301-888-2366 infosag@pkncuaf.com

pkncuaf.com /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

My Plate

میری پلیٹ



10-3 سال  
کے بچوں کے لئے  
میری پلیٹ گائیڈ لائن

بچوں کی مائی پلیٹ میں کھانے کے گروپ

Cereals (Chapatti, Bread and Rice): 3-5 servings

اناج (روٹی، بریڈ اور چاول): 3-5 سروسنگز

Fruits & Vegetables: 2-5 servings

پھل اور سبزییاں: 2-5 سروسنگز

Milk & Milk Products: 2-3 servings

دودھ اور دودھ کی مصنوعات: 2-3 سروسنگز

Meat, Pulses, Eggs & Nuts: 3-4 servings

گوشت، دالیں، انڈے اور میوے: 3-4 سروسنگز

Fats, Oils, Sugars & Salt: 1-2 servings

تیل، شکر اور نمک: 1-2 سروسنگز

Source: Pakistan Dietary Guidelines for Better Nutrition, 2018

**SCHOOL ADVISOR GROUP**

092-041-9200161-70 (Ext. 3057) 092-301-888-2366 info@pkncuaf.com

pkncuaf.com /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency



تین سے دس سال کے بچوں کے لیے میری پلیٹ اور فوڈ گروپس کی  
کی گائیڈ کے مطابق غذائی تجاویز پر عمل کریں اور اس کے ساتھ ساتھ  
عمل کریں اور اس کے ساتھ ساتھ حفظان صحت کے لیے دی گئی اہم غذائی  
تعلیمات پر توجہ دیں۔

صحت مند دہانے دوہزار کو کھائیں کرنے سے صحت گتیا ہے پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ	صحت مند پانی پانی کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ	صحت مند گوشت گوشت کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ	صحت مند دہانے دہانے کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ	صحت مند میٹھے میٹھے کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ پورے جسم کو صحت مند کھانوں کے ساتھ ساتھ

بچہ ای فوڈ گروپس کے لیے  
ایک گھیڑ  
پھل، میزیں، مٹا جہر، روشن اور ڈیری۔  
گھم پانچ فوڈ گروپس کو مناسب حصوں  
میں شامل کیا جاتا ہے۔

صحت مند چکنائی	دوہڑہ کی پوری پوری لٹوا	گوشت، مچھلی اور گڑی تار سوئے	گٹا، مٹا جہر اور لٹھکے تار مٹا جہر	پھل اور مٹا جہر
سرورنگ 2-3	سرورنگ 2-3	سرورنگ 2-4	سرورنگ 2-4	سرورنگ 2-3
مٹا	مٹا	مٹا	مٹا	مٹا
پھل 1 مٹا 1 گڑی تار سوئے سرورنگ 1	گٹا، مٹا جہر 2 کپ، لٹھا 1	گٹا، تار سوئے 1 سرورنگ 1 گوشت 1 پھل 1 سرورنگ 1	پھل 2-2 مٹا 1 گڑی 1	پھل 2 مٹا 2-3

10-13 سال کی عمر کے ساتھ  
فوڈ گروپس سرورنگ  
پھل، میزیں، مٹا جہر، روشن اور ڈیری۔  
گھم پانچ فوڈ گروپس کو مناسب حصوں  
میں شامل کیا جاتا ہے۔

# SCHOOL ADVISOR GROUP

092-041-9200161-70 (Ext. 3057) 092-301-888-2366 info@sag@pkncuaf.com

pkncuaf.com /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

# سمارٹ کھانے کے انتخاب کرنے کے لئے غذائیت کے حقائق کا لیبل استعمال کریں

## مرحلہ 3

پرسنٹ ڈیٹی ویلیو کو روزانہ کے لئے  
بنیادی اصول بنائیں۔ یہ پورے دن کے  
لئے ہیں نہ کہ صرف ایک کھانا یا ناشتہ۔

	High	Med	Low	Very Low
What's <b>HIGH</b> (per 100g)	15g	20g	05g	1.5g
What's <b>MEDIUM</b> (per 100g)	15g	03g	1.5g	0.3g
What's <b>LOW</b> (per 100g)	15g	03g	1.5g	0.3g

## مرحلہ 2

کل کیلورز کا موازنہ اپنی انفرادی  
ضروریات سے کریں۔



## مرحلہ 1

سرونگز کا سائز اور فی کنٹینر سرونگز کی  
تعداد چیک کریں۔



## مرحلہ 5

سٹیپنڈ فیٹ، ایشیائی شکر اور سوڈیم میں کم کم  
انتخاب کریں: کم 5% یا اس سے کم  
ہے۔ سٹیپنڈ فیٹ، ٹرانس فیٹ، کولیسٹرول اور  
(Nutrient to Limit) سوڈیم میں کمی کا ہدف  
رکھیں۔

## مرحلہ 4

خوراک میں شامل نقصان دہ اجزاء کا  
مشاہدہ کریں مثال کے طور پر کم  
نمک، کم چینی، کولیسٹرول فری۔

## مرحلہ 8

مصنوعات میں شامل نقصان دہ اجزاء  
جیسے کلر، فلور، الرجن اور حلال یا حرام  
کی جانچ پڑتال کریں۔

## مرحلہ 7,6

ماننز، نمکیات، غذائی ریشے، پروٹین کو  
یادہ لیں، زیادہ سے مراد 20 فیصد  
اس سے زیادہ ہے۔

### Quick Guide to % DV

5% or less is **LOW** 20% or more is **HIGH**

Start Here

Limit these  
Nutrients

Get Enough  
of these  
Nutrients

Footnote

Nutrition Facts	
Serving Size 1 (250g)	
Amount Per Serving	
% Daily Value*	Amount Per Serving
	Total Fat 15g
	Saturated Fat 3g
	Trans Fat 1.5g
	Cholesterol 1.5g
	Sodium 1.5g
	Total Crap 1.5g
	Sugar 1.5g
	Fiber 1.5g
	Protein 1.5g
	...

# SCHOOL ADVISOR GROUP

092-041-9200161-70 (Ext. 3057) 092-301-888-2366 info@sag@pkncuaf.com

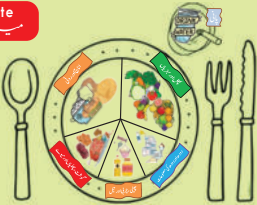
pkncuaf.com /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF /SAG PKNC UAF



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

# 3-10 سال کے بچوں کے لئے میری پلیٹ گائیڈ لائن

**My Plate**  
میری پلیٹ



## MY PLATE

میں کھانے کے گروپ



**Cereals, Grains & Bread: 3-5 servings**

اناج، اناج اور روٹی: 3-5 سروسنگز



**Fruits & Vegetables: 2-5 servings**

پھل اور سبزیاں: 2-5 سروسنگز



**Milk & Milk Products: 2-3 servings**

دودھ اور دودھ کی مصنوعات: 2-3 سروسنگز



**Meat, Pulses, Eggs & Nuts: 3-4 servings**

گوشت، دالیں، انڈے اور میوے: 3-4 سروسنگز



**Fats, Oils, Added Sugars & Salt: 1-2 servings each**

چربی، تیل، اضافی شکر اور نمک: ہر ایک کو 1-2 سروسنگز



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency



# صحت مند ناشتے اور دوپہر کے کھانے کے انتخاب کے لئے تجاویز

کچھ نمونہ اسٹیکس اور دوپہر کے کھانے کے

2 سیب اور اوٹ اناج

1 کیلا اور پنیر سینڈویچ

4 چاول اور کیلے کا پین کیک

3 دہی پھلوں اور خشک میوہ جات کے ساتھ

6 انڈے اور سبزیوں کا پاستا

5 ابلے ہوئے انڈے سینڈویچ

7 چکن پنیر سینڈویچ پیزا

مختلف کھانے کے گروپوں کے درمیان متوازن  
حصوں کے لئے مائی پلیٹ ہدایات کے مطابق منتخب کریں

تازہ پھلوں، سبزیوں، میوے وغیرہ کے لحاظ سے رنگین اور  
صحت مند ناشتے کا انتخاب کریں۔



کچھ اچھے پروٹین ذرائع جیسے انڈے، دہی، دودھ یا پنیر پر مبنی  
ناشتے بھی بڑھتی عمر کے لئے حوصلہ افزائی کی جاتی ہے۔



آپ اناج پر مبنی ناشتے جیسے اوٹ، گیہوں، جو کے اناج،  
سیریل بار اور سینڈویچ وغیرہ کا بھی استعمال کر سکتے ہیں۔



زیادہ نمکین یا شکر والی اشیاء جیسے کینڈی، کوکیز، کرسپس،  
بار اور بیکری آئٹمز وغیرہ پر ناشتہ کرنے سے گریز کریں۔



اسے رنگین بنائیں  
(سبزیوں اور پھول شامل کریں)

اپنی محبت اور دیکھ بھال  
کا اشتراک کریں

اسے مزہ بنائیں  
(شکریں میں کانٹے کا استعمال کریں)

مختلف قسم کے کھانے  
شامل کریں



# سمارٹ کھانے کے انتخاب کرنے کے لئے غذائیت کے حقائق کا لیبل استعمال کریں

Each serving (150g) contains

Energy 1046kJ 250kcal	Fat 3.0g LOW	Saturated 1.3g LOW	Sugars 34g HIGH	Salt 0.9g MED
13%	4%	7%	38%	15%

of an adult's reference intake

Typical values (as sold) per 100g: 697kJ/167kcal

## Quick Guide to %DV:

Rule of thumb: 5% DV or less is low and 20% DV or more is high



	Sugars	Fat	Saturated	Salt
What's <b>HIGH</b> per 100g?	Over 15g	Over 20g	Over 05g	Over 1.5g
What's <b>MEDIUM</b> per 100g?	Between 15g and 15g	Between 03g and 20g	Between 1.5g and 05g	Between 0.3g and 1.5g
What's <b>LOW</b> per 100g?	15g and below	03g and below	1.5g and below	0.3g and below

## مرحلہ 1

سرونگلز کا سائز اور فی کنٹینر سرونگلز کی  
تعداد چیک کریں۔

## مرحلہ 2

کل کیلووز کا موازنہ اپنی انفرادی  
ضروریات سے کریں۔

## مرحلہ 3

فیصد یومیہ اقدار کو ایک رہنما بننے دیں۔  
ڈی وی % پورے دن کے لئے ہیں، نہ  
کہ صرف ایک کھانا یا ناشتہ

## مرحلہ 4

غذائیت کی شرائط چیک کریں، مثال کے  
طور پر: کم نمک، کم چینی

## مرحلہ 5

سیچرلڈ چربی، اضافی شکر اور سوڈیم میں کم کا  
انتخاب کریں: کم 5% یا اس سے کم  
ہے۔ سیچرلڈ فیٹ، ٹرانس فیٹ، کوہیڈروول اور  
(Nutrient to Limit) سوڈیم میں کمی کا ہدف  
رکھیں۔

## مرحلہ 6

وٹامنز، معدنیات اور غذائی فائبر حاصل  
کریں زیادہ 20% یا اس سے زیادہ  
ہے۔

## مرحلہ 7

کھانے میں اجزاء اور الرجی کے مواد کی  
جانچ پڑتال کریں۔

## Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (220g)  
Servings Per Container 2

Amount Per Serving  
Calories 250  
Calories from Fat 110

% Daily Value\*

Total Fat 12g	24%
Saturated Fat 3g	6%
Trans Fat 1.5g	3%
Cholesterol 30mg	6%
Sodium 470mg	10%
Total Carbohydrate 31g	6%
Dietary Fiber 5g	10%
Sugars 5g	10%
Protein 5g	10%

Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

\*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

	Calories: 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	370g
Dietary Fiber	25g	30g

## Quick Guide to % DV

5% or less is	20% or more is
<b>LOW</b>	<b>HIGH</b>

Start Here  
Limit these Nutrients  
Get Enough of these Nutrients  
Footnote



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

## ہنگامی صورتحال کے لئے رہنما اصول - کھانے سے الرجی



انڈے کی  
الرجی



مچھلی یا سمندری  
کھانے کی الرجی



سویا بین  
کی الرجی



گندم یا گلوٹین  
الرجی



دودھ یا لیکٹوز  
الرجی



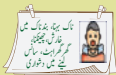
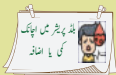
میوے یا مونگ  
پھلی کی الرجی



تل کے بیج کی  
الرجی



## الرجی الرٹ: علامات تلاش کریں



## الرجی کے حملے پر رد عمل

ہنگامی صورت حال میں طبی خدمات سے رابطہ کریں۔

علامات کی نشاندہی کر کے اور انہیں فوری طور پر غذا سے ہٹا کر کھانے کی الرجی سے بچیں۔

علامات اور شدت کو کم کرنے کے لئے کیلے کھائیں۔

پانی پیئیں اور پروبائیوٹک کھانا کھائیں۔

کپے، کچے ہوئے اور پروسیسڈ کھانوں میں ٹریگرز اور فوڈ الرجیز سے بچیں۔

غیر الرجی والے متبادل کھائیں۔

آپ  
کیسے  
محفوظ  
رہیں





**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

## ذاتی حفظان صحت اور صفائی کی حوصلہ افزائی

### ہاتھ دھونے کا صحیح طریقہ



1 ہاتھوں کو تازہ پانی سے دھو لیں۔



2 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



3 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



4 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



5 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



6 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



7 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



8 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



9 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



10 ہاتھوں کو دوسرے ہاتھ سے دھو لیں۔



11 ہاتھوں کو تازہ پانی سے دھو لیں۔



12 ہاتھوں کو خشک کریں۔



13 ہاتھوں کو خشک کریں۔



www.elajzone.com



مزید معلومات کے لیے:

## انفیکشن کی روک تھام کے اقدامات



1

صحت مند طرز حیات، ہاتھوں کو ہر بار دھونا، چھینکتے یا کھانے دہانت توڑنے والے مادوں کا استعمال، عدم دستیابی کی صورت میں کئی سے ناک کو صاف کرنے اور ناک کو دھونا اور دیگر بہت سے امراض سے محفوظ رہنا ہے۔ کوویڈ-19 کے بیشتر مریضوں سے بچنے والی حفاظتی اقدامات (ماسک، دستانے وغیرہ) کے ذریعے۔

ہاتھوں کو ہر بار دھو لیں۔



2

کھانے یا چھینکتے ہوئے اپنا منہ ڈھانپ لیں۔



3

انڈوں اور گوشت کو اچھی طرح پکائیں۔



5

جانوروں کے قریب جانے سے گریز کریں۔



4

نزلہ اور زکام کی صورت میں عام ذیلی تھلی کو کمرہ میں پرکھوم پتلیوں پر جانے سے اجتناب کریں اور ڈاکٹر سے رابطہ بھی مہیا کرنا ضروری ہے۔



**KOICA**  
Korea International  
Cooperation Agency

# درمیانی اوپری بازو کے دائرے کی MUAC کی پیمائش

ایم یو اے سی ٹیپ کا استعمال کرتے ہوئے درمیانی اوپری بازو کے دائرے کی پیمائش کرنے کے اقدامات

1		بائیں بازو 90° جھکا ہونا چاہئے۔
2		کئی کی نوک کے ساتھ ساتھ کندھے کے اوپری حصے کا پتہ لگائیں۔
3		ٹیپ کندھے کے اوپری حصے میں ہونا چاہئے اور اسے آنکھوں کی سطح پر رکھیں ٹیپ پر دائیں ہاتھ کے انگوٹھے کو رکھیں جہاں یہ کنٹیوں کی نوک (اختتام) سے ملتا ہے۔
4		اگر اوپری بازو احتیاطاً سے اختتام کو ٹیپ کے اوپری کنارے پر موڑ کر درمیان کا پتہ لگائیں تو اپنے بائیں انگوٹھے کو اس نقطہ پر رکھیں جہاں ٹیپ فولڈ (وسط نقطہ) ہے۔ انگلی یا قلم سے درمیانی نقطہ کو نشان زد کریں۔
5		بازو کو سیدھا کریں، پھر ٹیپ کو آدھے حصے میں لپیٹ دیں۔
6		ٹیپ کو دائروں کے ذریعے رکھنے سے پہلے اس کی سختی کو ایڈجسٹ کریں۔
7		کھڑکی میں سختی میٹر میں پڑھنے کو نوٹ کریں جہاں تیر اندر کی طرف اشارہ کرتے ہیں۔
8		قریب ترین 0.1 سختی میٹر (0.03 انچ) پر ریڈنگ ریکارڈ کریں اور رنگ نوٹ کریں۔

