

Healthy and Affordable Food Choices for All on Campus

Veer Bahadur Singh Purvanchal University, Jaunpur-222003

Ensuring access to healthy, safe, and affordable food is essential for maintaining the well-being and productivity of students, faculty members, and staff within a university campus. Educational institutions have a responsibility to provide nutritious meals that support physical health and academic performance.

- Veer Bahadur Singh Purvanchal University has established a structured hostel mess system to ensure that students residing on campus have regular access to hygienic and affordable meals.
- The residents (students, faculties and others) have access to online food delivery services such as Zomato and swiggy. Some of the other nearby restaurants also deliver food upon request via telephonic or message.
- The University locality is surrounded by affordable grocery shops whereby all the necessary grocery items are available.
- The surrounding markets possess fruit and vegetable vendors where most of the seasonal vegetables and fruits are easily available at affordable prices.
- The locality also ensures the availability of local popular snacks such as samosa, panipuri and lai-chana etc.
- Quality restaurants are also present nearby and in Jaunpur city where the residents can fulfil their cravings.



Hostels at the University Campus

The university provides residential facilities for students through multiple hostels with well organized dining arrangements.

Girls' Hostels

Draupadi Hostel

Meerabai Hostel

Boys' Hostels

Vishwakarma Hostel

Charak Hostel

Dr. C. V. Raman Hostel

Ramanujan PG Hostel

Each hostel has its own mess facility, where students receive daily meals such as breakfast, lunch, evening snacks, and dinner.

(<https://www.vbspu.ac.in/en/page/hostels>)

दूर शिक्षण पूर्वार्धकाल विश्वविद्यालय, जौनपुर (उ.प्र.)
विश्वकर्मा छात्रवास भोजन सूची / मेस मेन्यू

दिन	सुट्टह 08:00 से 09:30	दोपहर 01:00 से 02:30	रात्रि 08:00 से 10:00
सोमवार	छोला, समोसा (03), चटनी मीठी, रोखी	रोटी, चावल, दाल, मिल्स भुजिया	राजमा, रोटी, चावल, दाल, रापता(बुदि वाला)
मंगलवार	आलू कचोड़ी (03), चटनी मीठी, रोखी	रोटी, चावल, दाल (फ्राई), बीन्स भुजिया	छोला-गुड़ी, चावल, खीर
बुधवार	पोहा, दही (थोखा), जलेबी, चटनी तीखी	रोटी, चावल, मिल्स दाल, राब्नी (आलू पालक मेथी)	रोटी, चावल, दाल, आलू + रोयाबिन राब्नी, दाल (फ्राई)
गुरुवार	हलवा, चना	रोटी, चावल, दाल (फ्राई) आलू गटर	मशरूम, चावल पुलाव वाला, आलू दम, रोटी
शुक्रवार	इडली(3P), साभर और चटनी	आलू गोभी भुजिया, रोटी, चावल, दाल (फ्राई)	रोटी, चावल, दाल, लोकी कोपला
शनिवार	खस्ता कचोड़ी(6P), आलू गटर राब्नी	रोटी, चावल, दाल, मिल्स बेज	भाटी, पोहा, दाल, चावल
रविवार	पास्ता, प्रटनी	भटर-पनीर, आलू दम, चावल, रोटी (मुलाबजामुन चापड़)	मंचूरियन राइस, चटनी

नोट: 1. प्रतिदिन सुबह और शाम 05:30 बजे चाय (दूध + अदरक) वाली ।
2. सलाद(नींबू, प्याज, खीरा, गाजर, चुकंदर) और अचार - प्रत्येक समय

सदस्य मेस कमेटी :

- 1.आदित्य राय (CSE)
- 2.निलेश उपाध्याय (ECE)
- 3.आयुष मोर्य (AI-ML)
- 4.विपिन मोर्य (B.Pharm)
- 5.सत्यम गुप्ता (B.Com)

WARDEN
Vishwakarma Hostel
V.B.S. Purvanchal University
Jaunpur

Sem
2024/2026

Food menu of the Vishwakarma Hostel

Mess facilities in the hostels

The hostels maintain spacious dining halls equipped with seating arrangements, serving counters, and kitchen areas to ensure smooth meal distribution and hygienic dining conditions.

These facilities are designed to provide:

- Clean dining environments
- Adequate seating capacity for students
- Organized food serving counters
- Hygienic kitchen areas for food preparation

The dining halls are regularly cleaned and maintained to ensure proper sanitation and comfort for users.

Dining hall at the Vishwakarma Boys' Hostel



Dining hall at the Meerabai Girls' Hostel



Access to Mess Facility

While the hostel messes primarily serve resident students, the mess facility of Jyotiba Phule Hostel is accessible to a wider section of the university community.

This mess is open to:

- Faculty members
- Non-teaching staff
- Visitors to the university

Dining facility at University Guest House is accessible for external committee members, external examiners and other University guests.

Dining facility at the Jyotiba Phule Hostel



Dining facility at the University Guest House



Mess Committee and Food Quality Monitoring

To maintain transparency and ensuring food quality, each hostel has a Mess Committee responsible for supervising mess operations.

The committee generally includes the following members

Hostel wardens

- Student representatives
- Administrative members

The main responsibilities of the Mess Committee include:

- Monitoring the quality and taste of food
- Ensuring hygiene and sanitation standards
- Supervising menu planning
- Addressing feedback and complaints from students
- Ensuring affordability of meals

This monitoring system helps to maintain a balanced and student-friendly food service environment.



Mess Committee and Food Quality Monitoring



कार्यालय आदेश

गा० कुलपति जी के आदेश दिनांक 08 अक्टूबर, 2025 के क्रम में विश्वविद्यालय परिसर में स्थित विभिन्न छात्रावासों में मेस संचालकों द्वारा छात्र-छात्राओं के भोजन एवं नाश्ते हेतु प्रयोग में लायी जा रही विभिन्न खाद्य सामग्रियों यथा मसाला, तेल, नमक इत्यादि व खाद्य सामग्री Expiry तो नहीं है एवं अन्य सामग्री ठीक एवं साफ-सुथरी है इत्यादि की समय-समय पर जाँच करने हेतु डॉ० मनीष कुमार गुप्ता, बायोटेक्नोलॉजी विभाग को जाँच अधिकारी नामित किया जाता है। अतः डॉ० गुप्ता बराबर जाँच करते रहेंगे तथा अपनी पाक्षिक रिपोर्ट मा० कुलपति जी को उपलब्ध करायेंगे।

कुलसचिव

प्रतिलिपि:—निम्नलिखित को सूचना एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।

1. वित्त अधिकारी/परीक्षा नियन्त्रक।
2. डॉ० मनीष कुमार गुप्ता, बायोटेक्नोलॉजी विभाग, सूचना एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।
3. समस्त संकायाध्यक्ष/विभागाध्यक्ष/ शिक्षकगण, विश्वविद्यालय परिसर।
4. चीफ वार्डन/वार्डेन, समस्त छात्रावास।
5. चीफ प्राक्टर।
6. अधिष्ठाता, छात्र कल्याण।
7. मीडिया प्रभारी।
8. निजी सचिव कुलपति, गा० कुलपति महोदय के सूचना एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।
9. समस्त मेस संचालक को सूचना एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित।

कुलसचिव

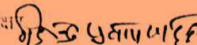
The university has appointed Dr. Manish Gupta (Faculty, Biochemistry) to regularly inspect food materials and hygiene conditions, prevent the use of expired or substandard items, and report findings to the Vice-Chancellor.

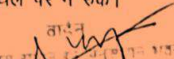
वीर बहादुर सिंह पूर्वांचल विश्वविद्यालय, जौनपुर
Veer Bahadur Singh Purvanchal University, Jaunpur
चीफ वार्डेन कार्यालय

पत्रांक : /C.W./2025
प्रभाषी तिथि : 01.11.2025

विश्वविद्यालय परिसर में समस्त छात्रावास में मेस चलाने सम्बन्धी शर्तें:-

1. मेस में खाद्य सामग्री बाँडेड ही प्रयोग की जायेगी, जिसकी जानकारी मेस संचालक द्वारा वार्डेन एवं सहायक वार्डेन को पहले से देना होगा, उपलब्ध करायी गयी जानकारी के अनुसार अतिरिक्त बाँडेड प्रयोग करने पर उस दिन की मेस घनराशि का मुग्तान 25% काट कर किया जायेगा।
2. खाद्य पदार्थ लम्बे के अनुसार बनाया अनिवार्य है। शिकायत मिलने पर उस दिन की मेस घनराशि का मुग्तान 20% काट कर किया जायेगा।
3. मेस परिक्षेत्र में धूम्रपान एवं मदिरापान पूर्णतः वर्जित है। किसी भी मेस कर्मचारी को ऐसा करते हुए पकड़े जाने पर रु० 1000/- का जुर्माना मेस संचालक से वसूला जायेगा।
4. छात्रावास में मेस में काम करने वाले समस्त कर्मचारियों की सूचना जैसे- नाम, पता (पूर्व सहित) वगैरे विवरण फोटो इत्यादि मेस संचालक द्वारा वार्डेन को उपलब्ध कराना होगा, अन्य किसी व्यक्ति का मेस में प्रवेश वर्जित है।
5. मेस संचालक द्वारा फर्म का पंजीकरण, खाद्य एवं रसायन विभाग का पंजीकरण, मेस में कार्य करने वाले कुशल एवं अकुशल कर्मियों की सूचना सहित विवरण वार्डेन को उपलब्ध कराना होगा।
6. 18 वर्ष से कम आयु के व्यक्ति को मेस में नहीं रखा जा सकता है, यह कानूनन दण्डनीय अपराध है।
7. मेस संचालक मेस में व्यवसायिक गैस ईंधन का ही उपयोग कर सकते हैं। मेस में चूल्हा, गट्टी तथा गैस का प्रयोग पूर्णतः प्रतिबन्धित है। यदि अति आवश्यक हो तो वार्डेन की अनुमति से चूल्हा या गट्टी सुखी जगह में प्रयोग किया जा सकता है।
8. मेस संचालक तथा छात्रों द्वारा खाना कमरे के अन्दर देना या ले जाना सख्त मना है, विचार परिरक्षित न सहायक वार्डेन एवं वार्डेन से अनुमति लेना आवश्यक है।
9. विश्वविद्यालय प्रशासन द्वारा निर्धारित लम्बी छुट्टियों जैसे- दशहरा, दीपावली, शीतावकाश एवं होली इत्यादि में प्रतिदिन की दर से मेस घनराशि में कटौती की जायेगी।
10. किसी विशेष दशा को छोड़कर मेस घनराशि का मुग्तान प्रत्येक माह के 01 व 16 तारीख से पहले नहीं किया जायेगा।
11. मेस संचालक शिकायत मिलने पर मेस कमेटी, वार्डेन एवं सहायक वार्डेन का निर्णय अग्रिम होगा।
12. मेस संचालक यह सुनिश्चित करेगा कि उसके द्वारा लगाये गये कर्मों भारत सरकार द्वारा प्राप्त कम कानून का शत प्रतिशत पालन कर रहा है।
13. यदि बाँडेड कर्मों कार्यरत हो तो रात्रि 9 बजे के पश्चात किसी भी दशा में कार्य स्थल पर न रुके।

हस्ताक्षर: 
मेस संचालक का नाम : डॉ० मनीष कुमार गुप्ता
फर्म का नाम : डी० मनीष कुमार गुप्ता
मोबाईल नं० - 9395090357

हस्ताक्षर: 
वार्डेन : डी० मनीष कुमार गुप्ता
छात्रावास का नाम : डी० मनीष कुमार गुप्ता
डी० मनीष कुमार गुप्ता

चीफ वार्डेन
विश्वविद्यालय परिसर

This document outlines the rules and operational guidelines for hostel mess services at the university. It emphasizes:

- Maintaining food quality, hygiene, and safety
- Ensuring affordable and regulated pricing
- Following proper sanitation and operational discipline
- Allowing inspection and strict action in case of violations

Food Safety Compliance


All vendors operating hostel mess facilities are required to possess certification from the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI).

This certification ensures that vendors follow national food safety standards related to:


- Hygienic food preparation
- Proper storage of raw materials
- Clean kitchen infrastructure
- Safe handling of cooking equipment
- Quality assurance of ingredients

Compliance with these standards ensures that food served on campus remains safe, nutritious, and hygienically prepared. This initiative improves food accessibility on campus by providing affordable meal options for the broader university community.

Registration Certificate
Government of Uttar Pradesh
Department of Food Safety and Drug Administration
Food Safety and Standards Authority of India
Registration Certificate under FSS Act, 2006



पंजीकरण संख्या / Registration Number: 22725410000226



1. Name and permanent address of Food Business Operator (FBO) / खाद्य व्यवसायिक के नाम और स्थायी पता:	MAHENDRA PRATAP YADAV M/S MAA SWEET HOUSE SHIP MAHENDRA PRATAP YADAV S/O SATAI SARAI DEVKALI KHAWAJA JAMLUDDINPUR URF JAUNPUR, Deokali, Jaunpur Tahsil, Jaunpur, Uttar Pradesh-222001
2. Address of location where food business is to be conducted / premises / स्थान का पता जहाँ खाद्य व्यवसाय / परिसर है:	MAHENDRA PRATAP YADAV S/O SATAI SARAI DEVKALI KHAWAJA JAMLUDDINPUR URF JAUNPUR, Deokali, Jaunpur Tahsil, Jaunpur, Uttar Pradesh - 222001
3. Nearest Landmark / निकटतम स्थलचिह्न:	NEAR DEOKALI POWER HOUSE POST SAIKHWAJA
4. Kind of Business / कारोबार का प्रकार:	Retailer
5. Photo Identity Card / फोटो पहचान कार्ड (आवश्यक):	N/A

This Registration Certificate is issued under and is subject to the provisions of FSS Act, 2006 all of which must be complied with by the petty food business. / यह पंजीकरण खाद्य संस्था और खाद्य अधिनियम, 2006 के अधीन अंग्रेजी की गई और यह अधिनियम के उपबंधों के अन्तर्गत है। इसका अर्थ है कि यह पंजीकरण केवल छोटी खाद्य व्यवसाय के लिए है।

Place / स्थान: Jaunpur
Issued On / जारी: 19-03-2025 (New Registration)
Valid Upto / अवधि: 18-03-2026 (For details, refer Annexure)

Registering Authority
Date: 19-03-2025 14:13:19
User Id: 109445
License Issued On: 19-03-2025 14:13:19

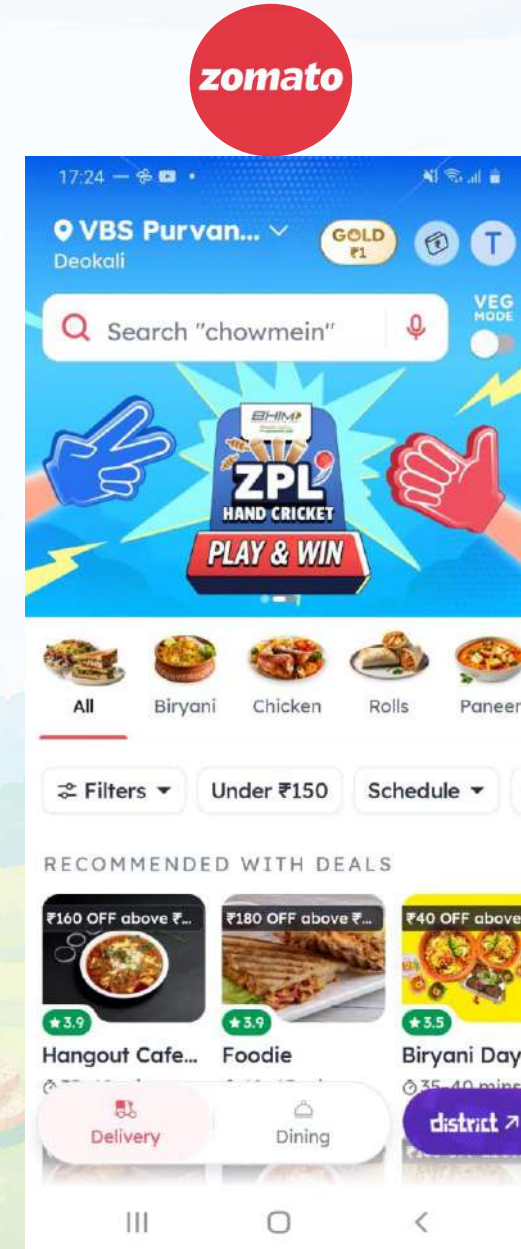
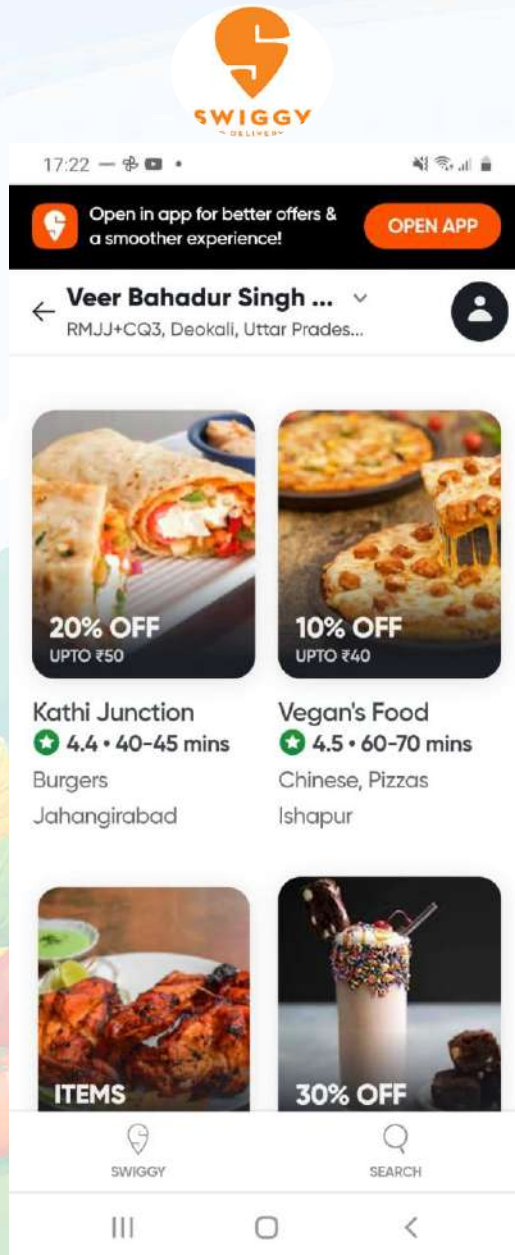
Annexures:
1. [Food Safety Plan](#)
2. [Identity Affidavit](#)
3. [Registration Id Card](#)

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

FSSAI Certificate of a Mess Vendor

Online food delivery facility

Online food delivery system ensures convenient access to meals for everyone on campus. Students, faculty, and staff can easily order food through digital platforms such as Swiggy, Swiggy Instamart or Zomato; enabling timely delivery, diverse menu options, and improved accessibility, thereby promoting inclusive and hassle-free dining experiences.



Some nearby quality restaurants



Khana Khazana Hotel and Restaurant



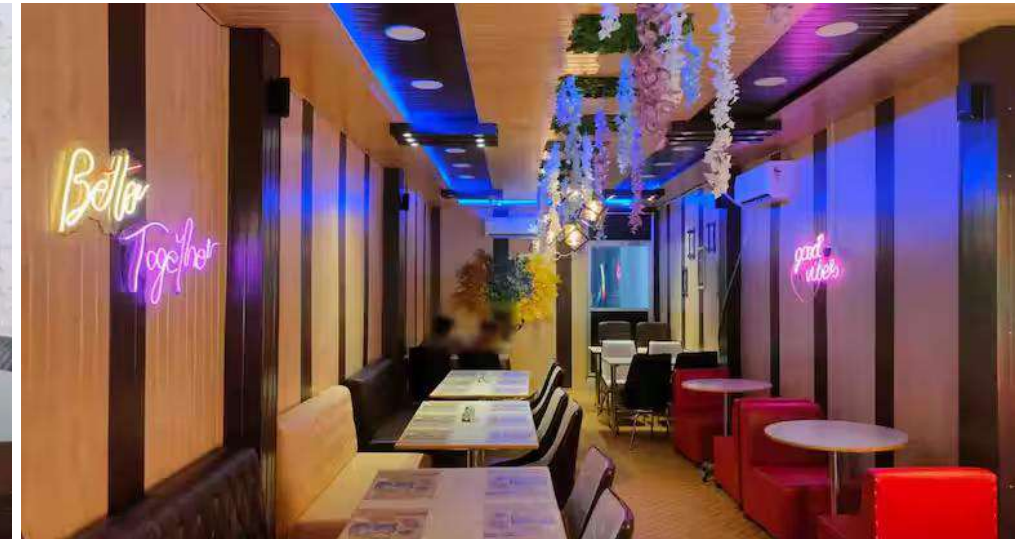
Kareem's Restaurant at Jaunpur City



Baati-Chokha Family Restaurant



Tadka Restaurant, Civil Lines, Jaunpur



Dreamz café Jaunpur

Availability of fresh vegetables, fruits and grocery



Vegetable shop in the nearby Siddikpur area



Fruit Juice vendor in the nearby Siddikpur area



Fast food stall in the nearby Siddikpur area



Fruit shop in the nearby locality



Café in the nearby locality



Grocery shop in the nearby locality

The End

