



รายละเอียดลักษณะอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว

สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๑. อาหารต้องสด สะอาดมีคุณค่าทางโภชนาการ
๒. เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร
๓. น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืชและรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มอื่นๆ ในการประกอบอาหารประเภททอดกรอบ
๔. อาหารที่จัดต้องสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ วัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพ (ปลอดสารพิษ)
๕. ผลไม้ประจำวันต้องสด และมีคุณค่าทางโภชนาการ
๖. อาหารประเภทเนื้อ เช่น ปลา ไก่ หมีก กุ้ง ไข่ไก่ ผัก และผลไม้ ต้องสด สะอาด
๗. ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% ชั้น ๑
๘. หากเด็กนักเรียนในโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวได้รับอันตรายหรือเจ็บป่วย อันเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างประกอบอาหารขึ้น ให้ผู้รับจ้างรับผิดชอบในการชดเชยค่ารักษาพยาบาล และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทุกกรณี
๙. อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อเด็กนักเรียนตามหลักโภชนาการเหมาะสม ตามวัย หากไม่ได้คุณภาพหรือไม่เพียงพอผู้รับจ้างต้องเพิ่มเติมทันที หากไม่ดำเนินการโรงเรียนอนุบาล องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ตักเตือนพร้อมบันทึกให้ผู้บริหารรับทราบ เมื่อตักเตือนครบ ๓ ครั้ง เสนอให้ผู้บริหารยกเลิกสัญญาการจ้างประกอบอาหาร และโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วน ตำบลทุ่งมะพร้าวเสนอพิจารณาผู้รับจ้างรายใหม่
 - ๙.๑ การจัดส่งมอบอาหารกลางวัน ต้องจัดส่ง ๒ ช่วง
 - ๙.๑.๑. จัดส่งมอบอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนระดับอนุบาล ไม่เกินเวลา ๑๐.๐๐ น. (ทุกวันทำการเปิดทำการเรียนการสอนตามปกติ)
 - ๙.๑.๒ จัดส่งมอบอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนประถมศึกษา ไม่เกินเวลา ๑๑.๐๐ น. (ทุกวันทำการเปิดทำการเรียนการสอนตามปกติ)
๑๐. การประกอบอาหารกลางวันให้จัดทำตามรายการอาหารกลางวัน (เมนูอาหารของโรงเรียนอนุบาล องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว) ตามเอกสารรายการอาหาร
๑๑. การประกอบอาหารในแต่ละวันอาจมีการสลับปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้ตามความเหมาะสม และคุณค่า คุณภาพอาหารไม่ด้อยไปกว่าที่กำหนดไว้ (เนื่องจากวัตถุดิบขาดแคลนในบางช่วง) โดยได้รับการยินยอมจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารกลางวันก่อน ๑ - ๒ วัน

๑๒. โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวจะกำหนดระยะเวลาการจ่ายเงินโดยเป็นงวด ๆ ละ ๑ เดือน เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบอาหารกลางวันครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนดในสัญญาหรือข้อตกลง ทั้งนี้เมื่อโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ทำการตรวจรับภายใน ๕ วันทำการ

๑๓. ด้านภาชนะและอุปกรณ์

- ๑๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อมและช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ
- ๑๓.๒ ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี
- ๑๓.๓ มีเขียง-มีด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกันซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปกปิดด้วยฝาชีครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่นการหั่นเนื้อต่าง ๆ สำหรับปรงอาหาร
- ๑๓.๔ มีเขียง-มีดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย ๓ ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้
- ๑๓.๕ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควรเป็นภาชนะที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม
- ๑๓.๖ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และช้อนตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ก็ต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาด
- ๑๓.๗ ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด

๑๔. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล

- ๑๔.๑ ผู้จัดบริการอาหารสวมเสื้อมีแขนที่สะอาดพร้อมผ้ากันเปื้อนสีขาว
- ๑๔.๒ ผู้จัดบริการอาหารใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน
- ๑๔.๓ ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนังโรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ
- ๑๔.๔ ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพแสดง
- ๑๔.๕ ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องส้วมตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือสวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน
- ๑๔.๖ การชิมอาหารต้องใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้ง อาหารที่ปรุงแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรง

๑๕. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร

- ๑๕.๑ สถานที่เตรียมและปรงอาหารแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น ไม่เป็นทางเดินผ่านไม่อยู่ติดกับสุขา หรือกองขยะ/ จุลรวบรวมขยะ

- ๑๕.๒ สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการแปรรูปสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกันและ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ในกรณีที่มีเก็บในท้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ ซม.
- ๑๕.๓ มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะต้อง สูงอย่างน้อย ๖๐ ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ อลูมิเนียม สแตนเลส
- ๑๕.๔ สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่ชะล้าง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ๑๕.๕ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้ว ล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง
- ๑๕.๖ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่ โปรง สะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑๕.๗ มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
- ๑๕.๘ ผู้ประกอบอาหารต้องมีการคัดแยกขยะให้ถูกต้อง
๑๖. กำหนดการส่งมอบอาหารกลางวันให้ยึดถือตามวัน เวลา ตามสัญญาการจ้าง ตามช่วงระยะเวลาที่ โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวกำหนดวันเปิด-ปิดโรงเรียน
๑๗. เมื่อทางโรงเรียนจัดกิจกรรมนอกสถานศึกษาและมีการจัดส่งอาหารโดยการใส่กล่องใส่อาหาร มิให้ผู้ ประกอบอาหารใช้กล่องที่ผลิตจากโฟม
๑๗. ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่ง แสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้
- โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่รังเกียจแก่สังคม
 - วัณโรคในระยะอันตราย
 - โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
 - โรคยาเสพติดให้โทษ
 - โรคพิษสุราเรื้อรัง

หมายเหตุ พิจารณาอ้างอิงตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ของสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการ ศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

ผลไม้สำหรับนักเรียน ๑ คน (เพื่อให้กับนักเรียน)

๑. ส้มเขียวหวานขนาดกลาง	๑	ผล
๒. ฝรั่ง	½	ผล
๓. ชมพู่ (ทับทิมจันทร์ หรืออื่นๆ)	๑	ผล
๔. เงาะ, ลำไย, ลางสาด, ลองกอง,	๔-๕	ผล
๕. กล้วยน้ำว้าหรือกล้วยหอม	๑	ลูก
๖. มะละกอ	๔-๕	ชิ้นพอคำ

๗. สับปรด	๔-๕	ขึ้นพอค่ำ
๘. แดงโม	๔-๕	ขึ้นพอค่ำ
๙. มะม่วงสุก	๒	ผล

๑๐. ผลไม้อื่น ๆ ตามความเหมาะสม

๑๑. ข้าวสวยสำหรับเด็กอนุบาล ๑.๕ ทัพพี

๑๒. ข้าวสวยสำหรับเด็กประถม ๒.๕ - ๓ ทัพพี

๑๓. ข้าวสวยนักเรียนสามารถเติมได้หากนักเรียนต้องการเพิ่ม

๑๔. ปลาชิ้นจะต้องมีก้างน้อยที่สุดหรือไม่มีก้าง

๑๕. วันใดเมนูตรงกับวันหยุดต่างๆ ให้ข้ามไป

๑๖. เมนูอาหารที่เป็นเนื้อไก่ชิ้น นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๔-๕ ชิ้นพอค่ำ

๑๗. เมนูอาหารที่เป็นกุ้ง นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๔-๕ ตัว (ตามขนาดกุ้ง)

๑๘. เมนูอาหารที่เป็นปลา นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๔-๕ ชิ้น หรือ ๑ ตัว

๑๙. เมนูอาหารที่เป็นปลาหมึก นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๒-๓ ตัว (ตัวเล็ก) ตัวใหญ่ ๑-๒ ตัว

๒๐. เมนูอาหารที่มีส่วนประกอบอื่นๆ พิจารณาตามความเหมาะสม

๒๑. ผลไม้ใน ๑ สัปดาห์ ต้องไม่ซ้ำในแต่ละวัน