



## รายละเอียดลักษณะอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว

สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑

๑. อาหารต้องมีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ทุกวัน
๒. ใช้เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร
๓. ใช้น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืชและรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มอื่นๆ ในการประกอบอาหารประเภททอดกรอบ
๔. อาหารที่จัดต้องสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ วัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพ
๕. ผลไม้ประจำวันต้องสด และมีคุณค่าทางโภชนาการ
๖. อาหารประเภทเนื้อ เช่น ปลา ไก่ หมีก กุ้ง ไข่ไก่ ผัก และผลไม้ ต้องสด สะอาด
๗. ใช้ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% ชั้น ๑
๘. หากเด็กนักเรียนในโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวได้รับอันตรายหรือเจ็บป่วย อันเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างประกอบอาหารขึ้น ให้ผู้รับจ้างรับผิดชอบในการชดเชยค่ารักษาพยาบาล และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทุกกรณี
๙. อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อเด็กนักเรียน หากไม่ได้คุณภาพหรือไม่เพียงพอผู้รับจ้างต้องเพิ่มเติมทันที หากไม่ดำเนินการโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ตักเตือนพร้อมบันทึกให้ผู้บริหารรับทราบ เมื่อตักเตือนครบ ๓ ครั้ง คณะกรรมการเสนอให้ผู้บริหารยกเลิกสัญญาตามข้อตกลง และโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว เสนอพิจารณาผู้รับจ้างรายใหม่
  - 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 (เมนูอาหารของโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว) ซึ่งแนบท้ายนี้
๑๑. การประกอบอาหารในแต่ละวันอาจมีการสลับปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้ตามความเหมาะสม และคุณค่า คุณภาพอาหารไม่ด้อยไปกว่าเดิมที่กำหนดไว้ (เนื่องจากวัตถุดิบขาดแคลนในบางช่วง) โดยได้รับการยินยอมจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารกลางวันก่อน ๑-๒ วัน

๑๒. โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวจะกำหนดระยะเวลาการจ่ายเงินโดยเป็นงวด ๆ ละ ๑ เดือน หลังจากสิ้นเดือนนั้นๆ ไม่เกิน ๕ วันทำการ (การจ่ายเงินและคำนวณการจ่ายเงินให้ ถ้อยอดนักเรียนที่มีอยู่จริงของเดือนนั้น ๆ คุณด้วย ราคาที่ผู้ประมูลได้ คุณด้วยจำนวนวันที่ ประกอบอาหาร) และเมื่อผู้รับจ้างส่งมอบอาหารกลางวันครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนดใน สัญญาหรือข้อตกลง ทั้งนี้เมื่อโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวได้รับการ จัดสรรงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวแล้วเท่านั้น

#### ๑๓. ด้านภาวะและอุปกรณ์

- ๑๓.๑ ภาวะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อมและช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ
- ๑๓.๒ ภาวะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรงและกินอาหาร ต้องอยู่ใน สภาพดี
- ๑๓.๓ มีเขียง-มีด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับ อาหารเดียวกันซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปกปิดด้วยฝาชีครอบระหว่าง ไม่ได้ใช้งาน เช่นการหั่นเนื้อต่าง ๆ สำหรับปรุงอาหาร
- ๑๓.๔ มีเขียง-มีดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย ๓ ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้
- ๑๓.๕ ภาวะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควรเป็นภาวะที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม
- ๑๓.๖ ภาวะใส่ผ้าส้อมสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และช้อนตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบ ขาว หรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาวะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ก็ ต้องเป็นภาวะที่ทำความสะอาด
- ๑๓.๗ ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด

#### ๑๔. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล

- ๑๔.๑ ผู้จัดบริการอาหารสวมเสื้อมีแขนที่สะอาดพร้อมผ้ากันเปื้อนสีขาว
- ๑๔.๒ ผู้จัดบริการอาหารใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้า สำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน
- ๑๔.๓ ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนังโรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ
- ๑๔.๔ ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจ สุขภาพแสดง
- ๑๔.๕ ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและ หลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องส้วมตัดเล็บสั้น ไม่สวม เครื่องประดับที่ข้อมือหรือสวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน
- ๑๔.๖ การชิมอาหารต้องใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้ง อาหารที่ปรุงแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรง

### ๑๕. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร

- ๑๕.๑ สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น ไม่เป็นทางเดินผ่านไม่อยู่ติดกับสุขาหรือกองขยะ/จตุรบรรณขยะ
- ๑๕.๒ สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสดอาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการแปรรูปสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกัน และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ในกรณีที่เก็บในห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.
- ๑๕.๓ มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะต้องสูงอย่างน้อย ๖๐ ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบอลูมิเนียม สแตนเลส
- ๑๕.๔ สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่สะอาด ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ๑๕.๕ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่แล้ว ล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง
- ๑๕.๖ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่โปร่ง สะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑๕.๗ มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
๑๖. กำหนดราคา จำนวน ๒๐ บาท/คน/วัน
๑๗. กำหนดการส่งมอบอาหารกลางวันให้ยึดถือตามวัน เวลา ตามสัญญาการจ้าง และการกำหนดวันเปิดเรียนของปีนั้น ๆ ตามช่วงระยะเวลาที่โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว กำหนดวันเปิด-ปิดโรงเรียน
๑๘. การประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณอาหาร ความสะอาด (ภาดหลุม ช้อน ส้อม และอาหาร) คะแนนรวมต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ในแต่ละภาคเรียน หรือปีการศึกษานั้น ๆ โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวเสนอให้ผู้บริหารพิจารณาเพื่อยกเลิกสัญญา หรือพิจารณาในการเข้าเสนอราคาในครั้งต่อไป
๑๙. ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้
- ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่รังเกียจแก่สังคม
  - ข. วัณโรคในระยะอันตราย
  - ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
  - ง. โรคยาเสพติดให้โทษ
  - จ. โรคพิษสุราเรื้อรัง

หมายเหตุ ๑. พิจารณาอ้างอิงตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ของสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ