



๒๖ พฤษภาคม ๒๕๕๘

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขภาพที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๘

เรียน นายอำเภอแม่สอด พบพระ แม่ระมาด อุ่มผาง นายเกษมมนตรีมนตรีแม่สอด และนายเกษมมนตรีเมืองตาก

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๕๓.๓/ว ๑๐๑๒

ลงวันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๕๘

จำนวน ๑ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการ คณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการศึกษาของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขภาพที่ยังเป็นปัญหา เนื่องจากการดำเนินงานนี้โรงเรียนยังดำเนินการตามบริบทของโรงเรียน วิศดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัว และผู้ประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงสุขภาพในโรงเรียน รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ดังนั้น จึงให้ห้องปฏิบัติการกองส่วนท้องถิ่นแจ้งโครงการพัฒนาระบบสุขภาพในโรงเรียนประถมศึกษา เพื่อให้โรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดที่มีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับดอกเบี้ยจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขภาพในอาหารที่ดีโดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และให้รวบรวมโครงการที่โรงเรียนขอรับ ๐-๕๕๕๑-๕๔๘๓ ต่อ ๓ สามารถดาวน์โหลดสิ่งส่งมาได้ที่ www.taklocal.org หัวข้อ “หนังสือราชการ สถ.จ.” ซึ่งหากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวแล้ว จะถือว่าไม่มีความประสงค์เสนอโครงการดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่โรงเรียนประถมศึกษาสังกัดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุพธธา สายวาณิชย์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดตาก

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร/ โทรสาร ๐-๕๕๕๑-๕๔๘๓ ต่อ ๓

คำหนังสือ

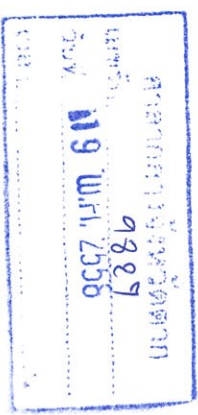
ที่ มท ๐๘๘๙๓.๓๗/๖ ๑๐๑๒



๑๘ พฤษภาคม ๒๕๕๘

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ถนนนครราชสีมา ต.สุดี ต.ทพ. ๑๐๓๐๐



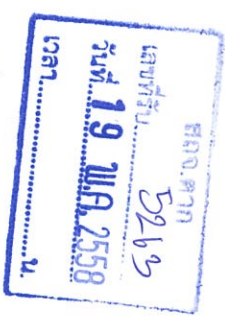
เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขภาพอาหารที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๘

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการฯ

๒. แบบประเมินมาตรฐาน

๓. แบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ



ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกเขตมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการติดตามของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขภาพที่ยังเป็นปัญหา เนื่องจากอาหารกลางวันบางมื้อยังไม่ตรงตามปริมาณและคุณภาพของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร และผู้ประกอบอาหารยังไม่เป็นมาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยหน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีความยั่งยืน สามารถพึ่งตนเองได้ดี และบูรณาการการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งนักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงงานสุขภาพในโรงเรียน

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือให้จังหวัดแจ้งประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาระบบสุขภาพอาหารที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดที่มีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินต่อจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโรงเรียนขอรับการสนับสนุนตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และรวบรวมโครงการที่โรงเรียนขอรับการสนับสนุนงบประมาณดังกล่าว ให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นภายในวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๘ เพื่อกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจะได้รวบรวมจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชาญบุษะ เอี่ยมแสง)

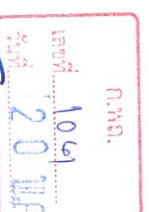
รองอธิบดี วิชาการฯ แทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักประสานและพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น

โทร. ๐-๒๒๔๔๑-๙๐๐ ต่อ ๕๓๕๓, ๕๓๕๕

ดาวน์โหลด Download N www.dia.go.th



ที่ ศธ ๐๕๑๘๘/๒๒๗ ๗



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เอกสารที่: ๒๑๒๒๘
วันที่: ๑๑ มิ.ย. ๒๕๕๘
ที่: ๑๓๐๐๐

๒ พฤษภาคม ๒๕๕๘
สำนักประสานและพัฒนากิจการศึกษาระดับท้องถิ่น

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ตีใบโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๘
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์การดำเนินงานคัดเลือกโรงเรียนเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ชุด

วันที่รับ: ๑๑ มิ.ย. ๒๕๕๘
วันที่: ๑๑ มิ.ย. ๒๕๕๘
เวลา:

ด้วย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ในฐานะฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ๒๕๕๘ ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับโครงการอาหารกลางวันได้แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขภาพโภชนาการที่ยังเป็นปัญหาเนื่องจากนักเรียนบางคนยังไม่สามารถรับประทานอาหารกลางวันได้ตามระบบของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา โรงเรียน โรงเรียน และผู้ประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ โดยหน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีความยั่งยืนสามารถพึ่งตนเองได้ และบูรณาการสู่การเรียนรู้ ที่สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งนักเรียนที่เป็นผู้บริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงต้องกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงงานสุขภาพโภชนาการในโรงเรียน

ในการนี้ ขอให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ดำเนินการประชาสัมพันธ์พร้อมทั้งพิจารณาคัดเลือกโรงเรียนในสังกัดที่มิเคยได้รับการจัดสรรในปีงบประมาณ ๒๕๕๗ และปีงบประมาณ ๒๕๕๘ รอบที่ ๑ ซึ่งมีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินคอกผลจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีโดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดมาพร้อมนี้ และขอให้ส่งโครงการที่โรงเรียนขอรับการสนับสนุนให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ภายในวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๕๘ เพื่อรวบรวมเสนอคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ที่จากรถอนุมติเงินคอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ดำเนินการ ต่อไป

ขอแสดงความนับถือ
(นายรัฐสรศักดิ์ สมณีเล็ก)
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
ส่วนแผนและงบประมาณทางการศึกษาระดับท้องถิ่น
เลขรับ: ๒๒๕
วันที่ ๑๑ มิ.ย. ๒๕๕๘
เวลา:

สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
โทร ๐๒ ๖๒๘๘ ๕๖๒๒
โทรสาร ๐๒ ๖๒๘๘ ๕๖๒๒

หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ตีในโรงเรียน

กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

หลักเกณฑ์การดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ตีในโรงเรียน

1. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ตีในโรงเรียน

พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2535 กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้มาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา มาตรา ๑๑ กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริม สนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียนและงบประมาณสุขภาพโภชนาการที่ตีในโรงเรียนประถมศึกษา จึงเป็นภารกิจหนึ่งที่เกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย การกำจัดขยะ น้ำเสีย ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน สิ่งเหล่านี้จะช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์แข็งแรง

จากการดำเนินงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมายังไม่ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณด้านนี้ เพื่อให้นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงงานระบบสุขภาพโภชนาการที่ตีในโรงเรียนประถมศึกษา

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันในโรงเรียน ให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย
- 2.2 เพื่ออำนวยความสะดวกด้านวัตถุประสงค์การจัดทำอาหารแก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวันในโรงเรียน
- 2.3 เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ

3. หลักเกณฑ์การดำเนินงาน

- 3.1 มาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการที่ตีในโรงเรียน ประกอบด้วย 8 มาตรฐาน
 - 3.1.1 มาตรฐานด้านการบริหารจัดการ
 - 3.1.2 มาตรฐานด้านภาวะและอุปกรณ์
 - 3.1.3 มาตรฐานด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล
 - 3.1.4 มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหาร
 - 3.1.5 มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหาร
 - 3.1.6 มาตรฐานสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย
 - 3.1.7 มาตรฐานด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะน้ำโรค
 - 3.1.8 มาตรฐานด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้อ

3.2 ลักษณะโรงเรียนที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ แยกตามประเภทดังนี้

- 3.2.1 โรงเรียนตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภูเขาสูงและถิ่นทุรกันดาร /โรงเรียนชายขอบ
- 3.2.2 โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพื้นนอน
- 3.2.3 โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ
- 3.2.4 โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 20

3.3 หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

- 3.3.1 พิจารณาตามแบบคำขอ ได้แก่ที่ตั้ง ลักษณะโรงเรียน ขนาดโรงเรียน ภาวะทุพโภชนาการ แบบประเมินตนเอง
- 3.3.2 พิจารณาโครงการ ได้แก่ค่าความสอดคล้อง ความเป็นไปได้ ความจำเป็นเร่งด่วน
- 3.3.3 การพิจารณาจัดสรรงบประมาณ
 - 1. กำหนดกรอบวงเงินในการพิจารณา
 - 2. ขนาดโรงเรียนที่จัดสรรงบประมาณ
 - 3. การพิจารณางบประมาณของโรงเรียนที่ขอถ้าของบประมาณมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะตั้งงบประมาณลงเท่ากับเกณฑ์ แต่หากของบประมาณต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะให้ตามที่ยื่นขอ หลักเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณดังนี้
 - 3.1 ขนาดเล็ก จัดสรรงบประมาณใหม่ไม่เกิน 85,000 บาท
 - 3.2 ขนาดกลาง จัดสรรงบประมาณใหม่ไม่เกิน 75,000 บาท
 - 3.3 ขนาดใหญ่ จัดสรรงบประมาณใหม่ไม่เกิน 75,000 บาท
 - 4. โรงเรียนที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณในปีงบประมาณ 2557 และปีงบประมาณ 2558 รอบที่ 1 จะไม่ได้รับจัดสรรงบประมาณซ้ำอีก ในปีงบประมาณ 2558

วิธีการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีในโรงเรียน

- 1. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่อง ดังต่อไปนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการ คู่มือประเมินมาตรฐาน
- 2. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการ พร้อมแบบฟอร์มในการประเมินมาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ และแบบคำของบประมาณ ประกอบด้วย แบบคำขอ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้ จ่ายงบประมาณ
- 3. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองโรงเรียนที่เสนอขอประมาณ จำนวนไม่น้อยกว่า 9 คน ประกอบด้วย
 - 3.1 ผู้อำนวยการสำนักงาน ประธานคณะกรรมการ
 - 3.2 รองผู้อำนวยการที่รับผิดชอบ รองประธานคณะกรรมการ
 - 3.3 ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัด กรรมการ
 - 3.4 ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กรรมการ
 - 3.5 ผู้แทนผู้บริหารโรงเรียน กรรมการ
 - 3.6 ผู้แทนครูผู้สอน กรรมการ
 - 3.7 ผู้อำนวยการกลุ่มนโยบายและแผน กรรมการ
 - 3.8 ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมฯ กรรมการและเลขานุการ
 - 3.9 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบกลุ่มส่งเสริมฯ กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

4. โรงเรียนเสนอของบประมาณโดยดำเนินการดังนี้

- 4.1 แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินตนเอง ประกอบด้วย
 - 4.1.1 ผู้อำนวยการโรงเรียน ประธานกรรมการ
 - 4.1.2 ครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน กรรมการ
 - 4.1.3 ครูผู้รับผิดชอบงานอนามัยโรงเรียน กรรมการ
 - 4.1.4 เจ้าหน้าที่ประจำโรงพยาบาลหมู่บ้าน/ตำบล กรรมการ
 - 4.1.5 ผู้แทนคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน กรรมการ
 - 4.1.6 เจ้าหน้าที่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน กรรมการ
 - 4.1.7 ครูผู้รับผิดชอบงานอาคารสถานที่ กรรมการและเลขานุการ
- 4.2 คณะกรรมการ ประเมินมาตรฐาน และเลือกมาตรฐานที่มาตรฐานระดับต้องปรับปรุงมาวิเคราะห์สภาพปัญหา สาเหตุ แนวทางแก้ไข
- 4.3 จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณสนับสนุน
- 4.4 เสนอของบประมาณโดยจัดส่งเอกสารให้สำนักงานเขตพื้นที่ดังนี้
 - 4.4.1 แบบคำขอ
 - 4.4.2 ภาพประกอบที่เป็นปัญหา
 - 4.4.3 โครงการพัฒนา
 - 4.4.4 รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ
 - 4.4.5 คำสั่ง/ประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินมาตรฐาน
5. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาพิจารณาจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วยบัญชีรายชื่อโรงเรียนที่ได้รับการพิจารณา โดยมีรายละเอียดตามข้อ 4.4 ทั้งรูปเล่มเอกสารและ file เอกสาร ตามแบบที่กำหนด
6. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแต่งตั้งคณะกรรมการวิจัยข้อมูลรายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน
7. แจ้งบัญชีการจัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และโอนเงินให้เขตพื้นที่
8. โรงเรียนตรวจสอบงบประมาณและส่งใบเสร็จรับเงิน คณะกรรมการดำเนินงานปรับโครงการตามที่ได้รับอนุมัติพร้อมจัดส่งให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อทราบ
9. รายงานผลการดำเนินงานให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทราบครั้งที่ 1 ภายในวันที่ 15 กันยายน และครั้งที่ 2 ภายในวันที่ 15 มีนาคม ของทุกปี
10. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานของโรงเรียนให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานทราบ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานจัดทำรายงานผลประจำปี

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. ด้านบริหารจัดการ	1.1 มีนโยบายจัดการอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดการอาหารกลางวัน	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดการอาหารกลางวัน	[0]	
	1.2 มีนโยบายจัดการอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสด นมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายการจัดการอาหารระหว่างมื้อเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดการอาหารระหว่างมื้อเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[0]	
	1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบายในการควบคุมการจำหน่ายอาหารในร.ร.เท่านั้น	[1]	
		- ไม่มีนโยบายในการควบคุม	[0]	
	1.4 มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	- มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.5 มีนโยบายเกี่ยวกับการดูแลสุขอนามัยของผู้จัดบริการอาหาร	- มีนโยบายกำกับดูแล	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.6 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.7 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบาย	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	1.8 มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้าน สุขาภิบาลอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ นร./นศ. ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่าง ๆ	[1]	
		- ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[0]	
	1.9 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการ จัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้าน สุขาภิบาลอาหารและดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินงานตามนั้น	[1]	
		- ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[0]	
	1.10 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการ ติดตามประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาล อาหารอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้พัฒนาการดำเนินงาน	[1]	
		- ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
2. ด้านภาษาและ อุปกรณ์	2.1 ภาษาอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อมและช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) มีครบ สำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ	[5]	
		- ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[0]	
	2.2 ภาษาอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ใน การเตรียม ปูรงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี	- ไม่มีการใช้ภาษาอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกร้าว	[3]	
		- มีการใช้ภาษาอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกร้าว	[0]	
	2.3 มีเขียง-มีด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกกร้าวหรือ เป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกัน ซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปกปิดด้วยฝาชี ครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่นการหั่นหมูแดง สำหรับข้าวหมูแดง	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[3]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.4 มีเขียง-มีดแยกใช้ตามประเภทของ อาหารอย่างน้อย 3 ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.5 ภาษาอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควร เป็นภาษาที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม	- ภาษาอุปกรณ์ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย	[3]	
		- ไม่เป็นตามเกณฑ์	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	2.6 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และซอสตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่วัตถุปรุงอื่นๆ ก็ต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาด	- ถูกต้อง	[2]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	2.7 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด	- ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[2]	
		- ไม่ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (16 - 20 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (10 - 15 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 9 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	3.1 ผู้จัดบริการอาหารสวมเสื้อมีแขนที่สะอาดพร้อมผ้ากันเปื้อนสีขาว	- แต่งกายได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	3.2 ผู้จัดบริการอาหารใส่หมวกหรือเน็คคูลัมผม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.3 ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนังโรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ	- ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	3.4 ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพแสดง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.5 ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องสวมตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือสวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.6 การชิมอาหารต้องใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้งอาหารที่ปรุงแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ให้มือหยิบจับโดยตรง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	3.7 ผู้บริโภคมีการล้างมือก่อนกินอาหารทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
	3.8 ผู้บริโภคไม่ดื่ม น้ำหรือเครื่องดื่มจากแก้วร่วมกัน	- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
		- ไม่มีการใช้แก้วน้ำร่วมกัน	[1]	
		- มีการใช้แก้วน้ำร่วมกัน	[0]	
	3.9 เมื่อผู้บริโภคนกินอาหารร่วมกันตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป มีการใช้ช้อนกลางทุกครั้ง	- ใช้ช้อนกลางหรือกินอาหารแยกสำรับหรือถาดหลุม	[1]	
		- ไม่ใช้ช้อนกลาง	[0]	
	3.10 ผู้บริโภคมีการแปรงฟันหลังกินอาหารกลางวันทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	4.1 สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น ไม่เป็นทางเดิน ผ่านไม่อยู่ติดกับสุขา หรือกองขยะ/จุดรวบรวมขยะ	- สถานที่ตั้งเหมาะสม	[2]	
		- สถานที่ตั้งไม่เหมาะสม	[0]	
	4.2 สถานที่เตรียม-ปรุงอาหารมีการก่อสร้างด้วยวัสดุที่มั่นคงและทำความสะอาดง่าย	- มีพื้น ฝาผนัง เพดาน เป็นวัสดุที่คงทนแข็งแรง ผิวเรียบง่ายต่อการทำความสะอาด	[2]	
		- ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุดังกล่าว	[0]	
	4.3 สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการแปรรูปสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกันและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในกรณีเก็บในห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	- ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	[2]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	4.4 ภายในครัวมีการระบายอากาศระบายกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารได้ดีโดยมีช่องทางระบายอากาศอย่างเพียงพอ มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศ	- ถูกต้องระบายได้ดี	[2]	
		- ไม่ถูกต้องหรือยังไม่มี	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.5 มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะต้องสูงอย่างน้อย 60 ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบอลูมิเนียม สแตนเลส	- มีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด	[2]	
		- ไม่มีมีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด	[0]	
	4.6 สถานที่กินอาหารต้องเป็นเขตปลอดบุหรี่ มีการระบายอากาศที่ดี พัดลม (ถ้ามี) ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	- มีการระบายอากาศที่ดี และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย	[2]	
		- ไม่เป็นตามตัวชี้วัด	[0]	
	4.7 สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่ชะล้าง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน	- ทำความสะอาดทุกครั้ง	[2]	
		- ทำความสะอาดเป็นบางครั้ง	[0]	
	4.8 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้ว ล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.9 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่โปร่งสะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	- ปฏิบัติได้ถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	4.10 มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	- มีการสุ่มตรวจ	[2]	
		- ไม่มีการสุ่มตรวจ	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (16 - 20 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (10 - 15 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 9 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้		
5. สถานที่รับประทานอาหาร	5.1 ตั้งอยู่ในสถานที่ที่เหมาะสม	- ตั้งอยู่ในสถานที่ที่เหมาะสม	[3]			
		- ตั้งอยู่ในสถานที่ที่ไม่เหมาะสม	[0]			
	5.2 พื้น เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผิวเรียบและทำความสะอาดง่าย	- พื้น เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผิวเรียบและทำความสะอาดง่าย	[3]			
		- ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุดังกล่าว	[0]			
	5.3 มีแสงสว่างเหมาะสม	- มีแสงสว่างเหมาะสม	[3]			
		- มีแสงสว่างไม่เหมาะสม	[0]			
	5.4 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	- สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	[3]			
		- สภาพไม่เป็นไปตามตัวชี้วัด	[0]			
	5.5 โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	- โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	[3]			
		- สภาพไม่เป็นไปตามตัวชี้วัด	[0]			
	รวม					

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
6. สิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	6.1 มีระบบน้ำใช้ที่สะอาดและเพียงพอสำหรับการประกอบอาหาร ชะล้าง และห้องน้ำ เช่น น้ำประปา ถังหรือตุน้ำที่มีฝาปิดเท็งก์น้ำที่มีก๊อก	- เพียงพอและสะดวกต่อการใช้เสมอ	[2]	
		- ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]	
	6.2 มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ให้ใช้อย่างเพียงพอสำหรับผู้ประกอบอาหารในครัว และสำหรับผู้บริโภคเพื่อล้างมือก่อนกินอาหารและหลังการใช้ห้องสุขา	- มีที่ล้างมือเพียงพอต่อการใช้	[1]	
		- ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]	
	6.3 มีอ่างล้างสำหรับชะล้างทำความสะอาดวัตถุดิบในการปรุงอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ที่ควรมีขนาดใหญ่พอจะล้างภาชนะได้โดยสะดวก มีความสูงพอเหมาะในการยืนล้าง และต้องมีย่าน้อย 3 อ่างไม่ได้ล้างด้วยน้ำไหล	- มีอ่างล้างสำหรับชะล้างตามที่ตัวชี้วัดกำหนด	[1]	
		- ไม่มีอ่างสำหรับชะล้างตามกำหนด	[0]	
	6.4 มีระบบดักเศษอาหารด้วยตะแกรงและที่ดักเศษอาหารที่เหมาะสม กรณีที่มีเศษอาหารจำนวนมากต้องมีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่มีคุณภาพดีและมีการกำจัดเป็นประจำ	- มีระบบดักเศษอาหารและดูแลให้ถูกต้อง	[1]	
		- มีระบบดักเศษอาหารที่ไม่ถูกต้อง	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้	
	6.5 ห้องสุขาถูกสุขลักษณะ สะอาด และมีจำนวนเพียงพอประตูไม่เปิดสู่ครัวหรือบริเวณที่กินอาหาร ไม่ควรมีถังขยะในห้องส้วมถึงใส่ผ้าอนามัย/กระดาษเช็ดมือต้องมีฝาปิดและวางไว้นอกห้องส้วม	- ห้องสุขาถูกสุขลักษณะและเพียงพอ	[1]		
		- ไม่ถูกสุขลักษณะหรือไม่เพียงพอ	[0]		
	6.6 มีการบำรุงรักษาอาคารสถานที่ และอุปกรณ์เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ/อุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]		
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]		
	6.7 มีการบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า แก๊สและเตาไฟ ให้อยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]		
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]		
	6.8 มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เห็นได้ชัด และหยิบใช้ได้สะดวก	- มีเพียงพอ และใช้งานได้	[1]		
		- ไม่มี	[0]		
	6.9 สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่นๆต้องจัดเก็บอย่างปลอดภัย ไม่ให้ปนเปื้อนอาหาร โดยแยกเก็บเป็นส่วนใน พื้นที่ที่เหมาะสม	- มีการจัดเก็บอย่างปลอดภัยเป็นส่วน	[1]		
		- การจัดเก็บไม่ปลอดภัย	[0]		
	รวม				

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักและหลังเลิกเรียน (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
7. ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะนำโรค	7.1 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่ แตกรั่วสามารถระบายน้ำเสียออกจาก ห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำรวมได้	- มีท่อระบายน้ำในสภาพดี	[1]	
		- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพไม่ดีหรือชำรุด	[0]	
	7.2 มีการรวบรวมและกำจัดขยะอย่าง ถูกต้อง โดยให้มีถังขยะรองรับมูลฝอยและเศษ อาหารอย่างเพียงพอทั่วถึงถูกสุขลักษณะไม่รั่วซึม มีฝาปิด แยกประเภทขยะเปียกและขยะแห้ง และ นำไปกำจัดทุกวัน	- มีระบบรวบรวมและกำจัดขยะที่ถูกต้อง	[1]	
		- มีระบบที่ไม่ถูกต้อง	[0]	
	7.3 มีการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค ภายในโรงเรียน ตามข้อปฏิบัติทางสุขาภิบาล อาหาร	- มีการควบคุม	[1]	
		- ไม่มีมาตรการควบคุม	[0]	
	7.4 ไม่มีสัตว์ และแมลงนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ มด มอด และแมลงวันในบริเวณสถานที่ เตรียม-ประกอบอาหารและที่กินอาหาร	- ไม่พบว่ามีสัตว์หรือแมลงนำโรคใดๆ	[1]	
		- มีการพบสัตว์หรือแมลงนำโรคเสมอ	[0]	
	7.5 ไม่มีสัตว์เลื้อย เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ ในสถานที่เตรียม-ประกอบอาหารที่กินอาหาร	- ไม่มีสัตว์เลื้อยใดๆ เข้ามา	[1]	
		- มีการพบว่ามีสัตว์เลื้อยเข้ามาเสมอ	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
8. ด้านส่งเสริมการเรียนรู้	8.1 มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง	[1]	
		- มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[0]	
	8.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการให้บริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความพร้อมของสถานที่ภาชนะอุปกรณ์ในการให้บริการ	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง	[1]	
		- มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[0]	
	8.3 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย - อัตราความชุกของปัญหาภาวะโภชนาการทั้งด้านขาดและเกิน	- มีการจัดทำรายงานประจำปีเป็นรูปเล่ม	[1]	
		- ไม่มีการจัดทำรายงานการประเมินผล	[0]	
	8.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวางแผนรายการอาหารรายการอาหาร การบริการอาหาร เก้นล้าง	- นักเรียนมีส่วนร่วม	[1]	
		- นักเรียนไม่มีส่วนร่วม	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้	
	8.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น เสียงตามสาย มุมความรู้-ข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการบอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มี	[1]		
		- ไม่มี	[0]		
	8.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านงานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[0]		
	8.7 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[0]		
	8.8 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน	- มีอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	[1]		
		- ไม่มี	[0]		
	8.9 มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้จัด-ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่มีการอบรม	[0]		
	8.10 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัดผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่มีการอบรม	[0]		
	รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

แบบประเมินมาตรฐาน
โครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่โรงเรียน ประจำปีการศึกษา 255.....

ของโรงเรียน.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....สังกัด.....

สรุปผลการประเมินงานสุขภาพโภชนาการและโภชนาการ

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
1. ด้านการบริหารจัดการ	10				
2. ด้านภาวะและอุปกรณ์	20				
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4. ด้านสถานที่ประกอบการ	20				
5. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	5				
7. ด้านระบบการกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะนำโรค	10				
8. ด้านกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้	10				
คะแนนรวม	100				

สรุปคะแนนรวมการดำเนินงานด้านสุขภาพโภชนาการและโภชนาการ

ระดับชั้นดีมาก 80 – 100 คะแนน

ระดับชั้นพอใช้ 61 - 79 คะแนน

ระดับปรับปรุง < 60 คะแนน

แบบประเมินนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหารและโภชนาการ
โภชนาการของนักเรียน

7. เคยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน ได้แก่

ที่	ชื่อบุคคล/ องค์กร/ หน่วยงาน/อื่นๆ	รายการสนับสนุน	การศึกษา	รายการสนับสนุน		มูลค่ารวมเป็น เงินทั้งสิ้น
				จำนวนเงิน	พัสดุ	
1						
2						
3						

สรุปผลการประเมินตนเอง (ตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ตีในโรงเรียน)

ที่	มาตรฐาน	คะแนน		ระดับผลการประเมิน	
		เต็ม	ได้	ดีมาก	พอใช้
1	ด้านการบริหารจัดการ	10			
2.	ด้านภาษาและและอุปกรณ์	20			
3	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10			
4	ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	20			
5	ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15			
6	ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	5			
7	ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาทะน้ำโรค	10			
8	ด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้	10			
รวมคะแนน		100			

สรุปผล

วิเคราะห์ผลการประเมินจุดที่ควรพัฒนาใช้เกณฑ์มาตรฐาน.....ที่วิจัยจัดทำ.....

เนื่องจาก.....

8. ความต้องการในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ตีในโรงเรียน ดังนี้

โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ตีในโรงเรียน

ที่	กิจกรรม	จำนวนงบประมาณด้าน		รวมเงิน
		วัสดุอุปกรณ์	สถานที่ประกอบอาหาร	

(ลงชื่อ)..... ผู้เสนอขอใช้งบประมาณ

(.....)

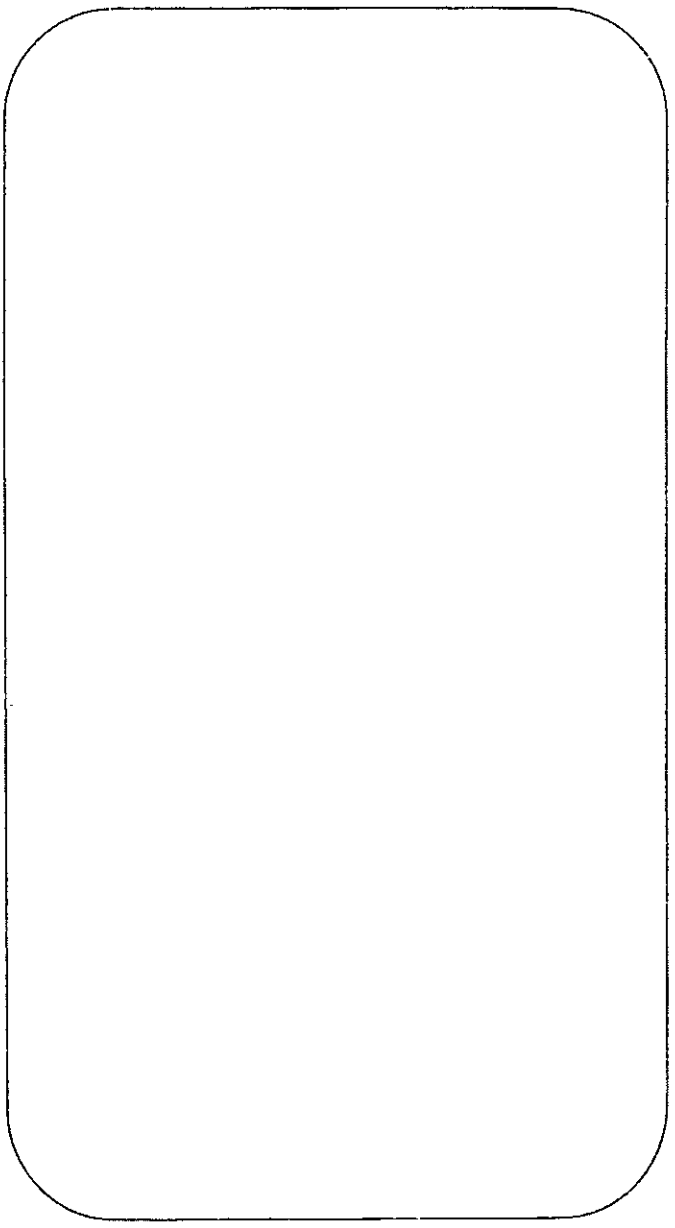
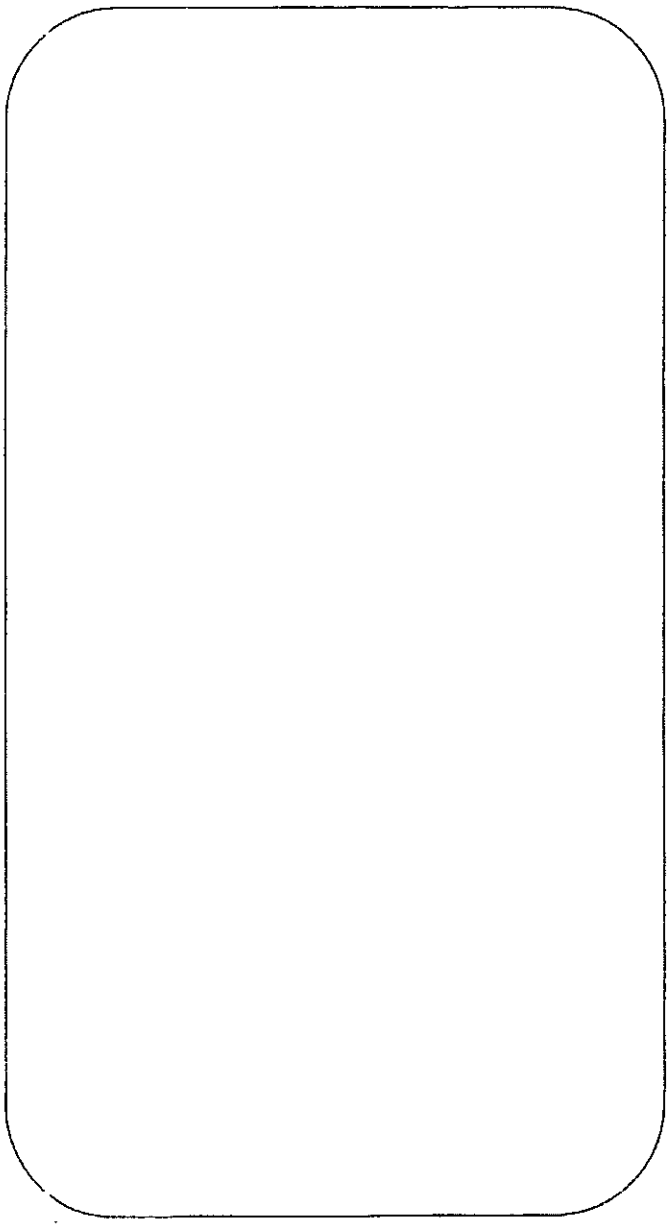
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... ผู้รับรองข้อมูล

(.....)

ผู้อำนวยการโรงเรียน

สภาการดำเนินงานที่เป็นปัญหาควรรได้รับการพัฒนา
โครงการพัฒนาระบบสุขภาพอาหารที่ดีในโรงเรียน



ชื่อโครงการ พัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

แผนงาน

สนองตอบ กลยุทธ์ สพฐ. ที่ มาตรฐานการศึกษาขั้นพื้นฐานที่.....ด้าน.....ตัวชี้วัดที่.....

ผู้รับผิดชอบ

ที่	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย		ตัวชี้วัด	กิจกรรม	งบประมาณ	ระยะเวลา
		เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ				

รายละเอียดประมาณ โครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีในโรงเรียน

โรงเรียน.....สพป./หน่วยงาน.....จังหวัด.....

ที่	กิจกรรม	รายการ	ปริมาณวัสดุ		ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
			จำนวน	หน่วย		
รวม						

ตรวจสอบถูกต้อง

รับรองถูกต้อง

ลงชื่อ

ผู้ประมาณการ

ลงชื่อ

(.....)

(.....)

เจ้าหน้าที่พัสดุ

ผู้อำนวยการโรงเรียน.....

