



ที่ พร ๐๐๒๓.๓/ว ๑๗

ศาลากลางจังหวัดแพร่
ถนนไชยบูรณ์ พร ๕๔๐๐๐

๔ มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๙
เรียน นายอำเภอคลอง นายอำเภอร้องกวาง นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดแพร่
นายกเทศมนตรีเมืองแพร่

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการ ฯ	จำนวน ๑ ชุด
	๒. แบบประเมินมาตรฐาน	จำนวน ๑ ชุด
	๓. แบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ฯ	จำนวน ๑ ชุด

ด้วยได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ว่า สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการติดตามของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่า โรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหาเนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบทของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัวและผู้ประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ โดยหน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีความยั่งยืน สามารถพึ่งตนเองได้ และบูรณาการสู่การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งนักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดีมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงงานสุขาภิบาลในโรงเรียน

จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์โครงการดังกล่าวให้โรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดทราบโดยทั่วกัน หากประสงค์เข้าร่วมโครงการฯ ให้จัดส่งแบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณให้จังหวัดแพร่ จำนวน ๒ ชุด ภายในวันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๕๙ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยชัย เลียงประเสริฐ)

ท้องถิ่นจังหวัดแพร่ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร/โทรสาร ๐๕๔-๕๓๕๕๐๔-๕ ต่อ ๓๓

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่
5733
28 S.P. 2558



ที่ มท ๐๘๙๓.๓๖ ๒๕๕๘

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา ตูสิต กทม. ๑๐๓๐๐

ยี่ภา ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ปี ๒๕๕๙

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์การดำเนินการคัดเลือกโรงเรียนเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการ คณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญ ที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการติดตามของคณะกรรมการ กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านเกษตร เพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหา เนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบทของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัว และผู้ประกอบการยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ หน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีความยั่งยืน สามารถพึ่งตนเองได้ และบูรณาการสู่การเรียนรู้ นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหาร ที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือให้จังหวัดแจ้งประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนา ระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนประถมศึกษา ในสังกัดที่มีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินต่อผลจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และรวบรวมโครงการที่โรงเรียนขอรับ การสนับสนุนงบประมาณดังกล่าว ให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นภายในวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๙ เพื่อกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจะได้รวบรวมจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยวัฒน์ ชื่นโกสุม)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักประสานและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

ส่วนแผนและงบประมาณทางการศึกษาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๒๒๕๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๕๓

โทรสาร ๐ ๒๒๕๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๕๕



สำนักประสานและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

เลขรับ

16746

วันที่

21 ส.ค. 2558

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ กทม.๑๐๓๐๐

ที่ ศธ ๐๔๑๘๘/๑๖๗๕/๕

9 ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ปี ๒๕๕๙

90570

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

21 ส.ค. 2558

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์การดำเนินการคัดเลือกโรงเรียนเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุน เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับประถมศึกษา ทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการติดตามของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหาเนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้ โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบทของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัว และผู้ประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ หน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดีมีความยั่งยืนสามารถพึ่งตนเองได้ และบูรณาการสู่การเรียนรู้ นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดีมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยและมีบรรยากาศที่ดี ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน พิจารณาแล้ว เพื่อลดปัญหาด้านระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน จึงขอให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียนในสังกัดที่มีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินดอกผลจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดมาพร้อมนี้ และขอให้ส่งโครงการที่โรงเรียนขอรับการสนับสนุนให้ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ภายในวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๕๙ ตามแบบสรุปงบประมาณที่ส่งมาด้วย ๓ ในรูปแบบ Microsoft Excel ลงซีดีรอม เพื่อวิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลนำเสนอคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พิจารณานุมัติเงินดอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ ต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายการุณ สกุลประดิษฐ์)
เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

ส่วนเลขที่ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 311
วันที่ 21 ส.ค. 2558
เวลา

สำนักพัฒนานักศึกษานักเรียน
โทร ๐๒ ๖๒๘ ๕๖๒๒
โทรสาร ๐๒ ๖๒๘ ๕๖๒๒

กลุ่มงานประสานและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ 1147
วันที่ 21 ส.ค. 2558
เวลา 17.264

หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและ
น้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

หลักเกณฑ์การดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาด
ในโรงเรียน

๑. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. ๒๕๓๕
กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่าย
สำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา
มาตรา ๑๑ กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การ
ส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรเงินช่วยเหลือ
หรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการ
ของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียนและ งานระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
ประถมศึกษา จึงเป็นอีกภารกิจหนึ่งเกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน
การรับประทานอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร
สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย การกำจัดขยะ น้ำเสีย และน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ตลอดจน
การจัดการเรียนการสอน สิ่งเหล่านี้จะช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์
แข็งแรง

จากการดำเนินงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมา
ให้การสนับสนุนยังไม่เพียงพอกับความต้องการของสถานศึกษา เพื่อให้นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการ
อาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี
กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุน
งบประมาณเพื่อปรับปรุงระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ให้มี
คุณภาพ สะอาด ปลอดภัย
- ๒.๒ เพื่ออำนวยความสะดวกด้านวัสดุอุปกรณ์การจัดทำอาหารแก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวัน
ในโรงเรียน
- ๒.๓ เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ

๓. หลักเกณฑ์การดำเนินงาน

๓.๑ มาตรฐานด้านสุขอนามัยอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประกอบด้วย ๔ มาตรฐาน

- ๓.๑.๑ มาตรฐานด้านการบริหารจัดการ
- ๓.๑.๒ มาตรฐานด้านภาชนะและอุปกรณ์
- ๓.๑.๓ มาตรฐานด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล
- ๓.๑.๔ มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหาร
- ๓.๑.๕ มาตรฐานสถานที่รับประทานอาหาร
- ๓.๑.๖ มาตรฐานน้ำดื่มสะอาด
- ๓.๑.๗ มาตรฐานสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย
- ๓.๑.๘ มาตรฐานด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พหุหน้าโรค
- ๓.๑.๙ มาตรฐานด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้

๓.๒ ลักษณะโรงเรียนที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ แยกตามประเภทดังนี้

- ๓.๒.๑ โรงเรียนในถิ่นที่สูงและถิ่นทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ
- ๓.๒.๒ โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
- ๓.๒.๓ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขอนามัยอาหาร
- ๓.๒.๔ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ ๑๕

๓.๓ หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

๓.๓.๑ พิจารณาตามแบบคำขอ ได้แก่ที่ตั้ง ลักษณะโรงเรียน ขนาดโรงเรียน ภาวะทุพโภชนาการ แบบประเมินตนเอง

๓.๓.๒ กรอบการพิจารณาจัดสรรงบประมาณ

๓.๓.๒.๑ กำหนดกรอบวงเงินในการพิจารณา

๓.๓.๒.๒ ขนาดโรงเรียนที่จัดสรรงบประมาณ

๓.๓.๒.๓ การพิจารณางบประมาณของโรงเรียนที่ขอค่าของงบประมาณ

มากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะจัดงบประมาณลงเท่ากับเกณฑ์ แต่หากของบประมาณต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะให้ตามที่โรงเรียนขอ หลักเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณดังนี้

๑) ขนาดเล็ก มีนักเรียน ไม่เกิน ๑๒๐ คน จัดสรรงบประมาณให้

ไม่เกิน ๘๕,๐๐๐ บาท

๒) ขนาดกลาง นักเรียน ตั้งแต่ ๑๒๑ - ๓๐๐ คน จัดสรรงบประมาณให้

ไม่เกิน ๙๕,๐๐๐ บาท

๓) ขนาดใหญ่ นักเรียน ตั้งแต่ ๓๐๑ คน ขึ้นไป จัดสรรงบประมาณให้

ไม่เกิน ๙๕,๐๐๐ บาท

๓.๓.๓ โรงเรียนที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณแล้ว ไม่สามารถขอรับงบประมาณได้อีก ยกเว้น เฉพาะส่วนน้ำดื่มสะอาดเท่านั้น

๓.๓.๔ โรงเรียนขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จะต้องไม่เกินกรอบวงเงิน ตามขนาดโรงเรียนที่กำหนด

๓.๓.๕ ให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานต้นสังกัดที่เกี่ยวข้อง จัดส่งรายละเอียดโครงการขอรับการจัดสรรงบประมาณของโรงเรียนมาพร้อมแบบกรอกข้อมูล

๓.๓.๖ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานต้นสังกัดที่เกี่ยวข้อง จัดทำสรุปงบประมาณแบบกรอกข้อมูลขอรับการจัดสรรงบประมาณหากไม่สมบูรณ์พอที่จะวิเคราะห์ข้อมูลได้ และส่งไม่ทันตามกำหนดเวลา คณะกรรมการขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาจัดสรรงบประมาณให้

วิธีการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

๑. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่อง ดังต่อไปนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการ คู่มือประเมินมาตรฐาน

๒. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการพร้อมแบบฟอร์มในการประเมินมาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ และแบบคำของบประมาณ ประกอบด้วย แบบคำขอ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

๓. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรอง โรงเรียนที่เสนอของบประมาณ ประกอบด้วย ๑) ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/ผู้บริหารหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ๒) ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัด ๓) ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๔) ผู้แทนผู้บริหารโรงเรียน ๕) ผู้แทนครูผู้สอน ๖) ผู้อำนวยการกลุ่มนโยบายและแผน ๗) ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมฯ ๘) เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบกลุ่มส่งเสริมฯ หรือตามความเหมาะสม

๔. โรงเรียนเสนอของบประมาณโดยดำเนินการดังนี้

๔.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินตนเอง ประกอบด้วย ผู้อำนวยการโรงเรียน ครู เจ้าหน้าที่ประจำโรงพยาบาลหมู่บ้าน/ตำบล ผู้แทนคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน เจ้าหน้าที่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หรือตามความเหมาะสม

๔.๒ คณะกรรมการ ประเมินมาตรฐาน และเลือกมาตรฐานที่อยู่ในระดับที่ต้องการปรับปรุงมาวิเคราะห์สภาพปัญหา สาเหตุ แนวทางแก้ไข

๔.๓ จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณสนับสนุน

๔.๔ เสนอของบประมาณโดยจัดส่งเอกสารให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ดังนี้

๔.๔.๑ แบบคำขอ

๔.๔.๒ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา

๔.๔.๓ โครงการพัฒนา

๔.๔.๔ รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

๔.๔.๕ คำสั่ง/ประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินมาตรฐาน

๕. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง พิจารณากลั่นกรองจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วย

๕.๑ สรุปแบบกรอกข้อมูล

๕.๒ คำสั่ง และรายงานการประชุม

๕.๓ รายละเอียดประกอบคำขอของโรงเรียน ตามข้อ ๔.๔

๖. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแต่งตั้งคณะกรรมการวิเคราะห์ข้อมูล รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน

๗. แจ้งบัญชีการจัดสรรและโอนเงินให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๘. โรงเรียนตรวจสอบเงินที่ได้รับการจัดสรร และส่งใบเสร็จรับเงินให้หน่วยงานต้นสังกัด คณะกรรมการดำเนินงานรับโครงการตามที่ได้รับอนุมัติพร้อมจัดส่งให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อทราบ

๙. โรงเรียนรายงานผลการดำเนินงานให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทราบครั้งที่ ๑ ภายในวันที่ ๑๕ กันยายน และครั้งที่ ๒ ภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ของทุกปี

๑๐. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมรายงานผลการดำเนินงาน ของโรงเรียนให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานทราบสำนักงานคณะกรรมการการศึกษา ขั้นพื้นฐานจัดทำรายงานผลประจำปี

แบบประเมินมาตรฐาน
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา

โรงเรียน..... ตำบล..... อำเภอ.....
 จังหวัด..... สังกัด.....

สรุปผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	พอใช้	ต้องปรับปรุง
1. ด้านการบริหารจัดการ	10				
2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	15				
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	15				
5. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6. ด้านน้ำดื่มสะอาด	10				
7. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	10				
8. ด้านระบบการกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะน้ำโรค	5				
9. ด้านกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้อ	10				
คะแนนรวม	100				

สรุประดับคุณภาพรวมการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำดื่มสะอาด และโภชนาการ

80 - 100 คะแนน ระดับคุณภาพ ดีมาก
 61 - 79 คะแนน ระดับคุณภาพ พอใช้
 < 60 คะแนน ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แบบประเมินนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหาร น้ำดื่มสะอาด และภาวะโภชนาการของนักเรียน

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. ตำบลบริหารจัดการ	1.1 นโยบายจัดการอาหารมีหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดการอาหารกลางวัน	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดการอาหารกลางวัน	[0]	
	1.2 นโยบายจัดการอาหารระหว่างมือเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสด นมถั่วเหลือง ผักผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายจัดการอาหารระหว่างมือเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[1]	
		- ไม่มีนโยบายจัดการอาหารระหว่างมือเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[0]	
	1.3 นโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายไปโรงเรียน และส่งเสริมการขยายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบายในการควบคุมการจำหน่ายอาหารในร.ร. เท่านั้น	[1]	
		- ไม่มีนโยบายในการควบคุม	[0]	
	1.4 นโยบายส่งเสริมด้านสุขภาพโภชนาการทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	- มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขภาพโภชนาการทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.5 นโยบายเกี่ยวกับการดูแลสุขอนามัยของผู้จัดการอาหาร	- มีนโยบายกำกับดูแล	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.6 นโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขภาพโภชนาการและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.7 นโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพโภชนาการและโภชนาการ	- มีนโยบาย	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	

มาตรการฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน
	1.8 การประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขภาพอาหารน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ นักเรียน สถานศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่าง ๆ - ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[1] [0]
	1.9 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านสุขภาพโภชนาการและน้ำดื่มสะอาด ดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและดำเนินงานตามนั้น - ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[1] [0]
	1.10 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขภาพโภชนาการและน้ำดื่มสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้พัฒนาการดำเนินงาน - ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[1] [0]
รวม			

สรุปคะแนนรวมของด้านบริหารจัดการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มคอ.ดร.วิชา	หัวข้อ	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน
2. ด้านภาษาและอุปกรณ์	<p>2.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อม ช้อนกลาง แก้วน้ำ และอุปกรณ์สำหรับใส่เครื่องดื่ม (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้อย่างเพียงพอ</p> <p>2.2 ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารและน้ำดื่ม ซึ่งใช้บ่อยครั้งมี บรูณและกับอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี</p> <p>2.3 เชียง-มีด และอุปกรณ์เสิร์ฟ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกกร้าวหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกัน และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปิดด้วยผ้าหรือครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่น การหันหมุนแดงสำหรับข้าวหมูแดง</p> <p>2.4 เชียง-มีดแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้</p> <p>2.5 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควรเป็นภาชนะที่ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม</p>	<p>มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ</p> <p>- ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ</p> <p>- ไม่มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกกร้าว</p> <p>- มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกกร้าว</p> <p>- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี</p> <p>- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี</p> <p>- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี</p> <p>- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี</p> <p>- ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุดที่สุดที่ปลอดภัย</p> <p>- ไม่เป็นตามเกณฑ์</p>	<p>[3]</p> <p>[0]</p> <p>[2]</p> <p>[0]</p> <p>[2]</p> <p>[0]</p> <p>[2]</p> <p>[0]</p> <p>[2]</p> <p>[0]</p>

มาตรฐาน	เกณฑ์การประเมิน	คะแนนที่ได้
	<p>2.6 ภาชนะใส่น้ำสลายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และ ซ้อนตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ก็ต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาด</p> <p>2.7 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด</p>	<p>[2]</p> <p>[0]</p> <p>[2]</p> <p>[0]</p>
รวม		

สรุปคะแนนรวมของด้านภาชนะและอุปกรณ์ (คะแนนเต็ม 15 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

- ผ่านระดับดีมาก (11 - 15 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (6 - 10 คะแนน)
- ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มคอ.๓ ร.๓๓๓	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	3.1 ผู้จัดบริการอาหารสวมเสื้อมีแขนที่สะอาดหรือสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว	- แต่งกายได้ถูกต้อง - ไม่ถูกต้อง	[1]	
	3.2 ผู้จัดบริการอาหารใส่หมวกหรือเนื้ทคลุมผม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.3 ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือมีรอยแผลเรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ	- ถูกต้อง - ไม่ถูกต้อง	[1]	
	3.4 ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพแสดง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.5 ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องส้วมตั้งแต่สัปดาห์ก่อน ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือสวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[1]	
	3.6 การรับประทานอาหารต้องใช้ช้อนตักโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้งอาหารที่ปรุงแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ให้มือหยิบจับโดยตรง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[1]	

มาตรฐาน มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ตัด		
3.7 ผู้บริโภคมีการล้างมือก่อนกินอาหารทุกครั้ง	ผู้บริโภคมักล้างมือก่อนกินอาหารทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]			
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]			
		- ไม่มีการใช้แก๊วน้ำร่วมกับ	[1]			
		- มีการใช้แก๊วน้ำร่วมกับ	[0]			
		- ใช้ช้อนกลางหรือกินอาหารแยกสำหรับหรือถาดหลุม	[1]			
		- ไม่ใช้ช้อนกลาง	[0]			
		- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]			
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]			
		รวม				
		3.10 ผู้บริโภคมีการแบ่งปันหลังกินอาหารกลางวันทุกครั้ง		- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]			

สรุปคะแนนรวมของด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่คิด
4. ตำบลสถานที่ประกอบอาหาร (โรงครัว โรงอาหาร)	4.1 สถานที่ยุติธรรมและปรุงอาหารแยกวัน สัปดาห์ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้แก่ เช่น ไม่เป็นทางเดินผ่านไม่อยู่ติดกับสุขา หรือกองขยะ/จุดรวมขยะ	<ul style="list-style-type: none"> - สถานที่ยุติธรรม สะอาด - สถานที่ตั้งเหมาะสม 	[2]	
	4.2 สถานที่ยุติธรรม-ปรุงอาหารมีการก่อสร้างด้วยวัสดุที่มั่นคงและทำความสะอาด	<ul style="list-style-type: none"> - มีพื้น ฝาผนัง เติตาน เป็นวัสดุที่คงทนแข็งแรง ผิวเรียบง่ายต่อการทำความสะอาด - ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุสังเคราะห์ 	[2]	
	4.3 สถานที่ยุติธรรม-ปรุงอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการแปรรูปสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกันและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในกรณีที่เป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	<ul style="list-style-type: none"> - ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - ไม่ถูกต้อง 	[2]	[0]
	4.4 ภายในครัวมีการระบายอากาศระบายกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารได้ดีโดยมีช่องทางระบายอากาศอย่างเพียงพอ มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศ	<ul style="list-style-type: none"> - ถูกต้องระบายได้ดี - ไม่ถูกต้องหรือยังไม่ดี 	[2]	[0]

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4.5 มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะต้องสูงอย่างน้อย 60 ซม. พื้นโต๊ะด้วยวัสดุที่ความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบอูนิเมียม สแตนเลส	- มีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด - ไม่มีมีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด	[2]		
		4.6 สถานที่กินอาหารต้องเป็นเขตปลอดบุหรี่ มีการระบายอากาศที่ดี พัดลม (ถ้ามี) ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	- มีการระบายอากาศที่ดี และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย - ไม่เป็นตามตัวชี้วัด	[1]
4.7 สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่เข้ล้าง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน	- ทำความสะอาดทุกครั้ง - ทำความสะอาดเป็นบางครั้ง	[1]	[0]	
4.8 กากขยะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้ว ล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกวิธี - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[1]	[0]	

มคอ.๓ รุขุม	จุดชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4.9 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จ ห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่โปร่ง สะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	4.10 มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง	[0]	
		- มีการสุ่มตรวจ	[1]	
		- ไม่มีการสุ่มตรวจ	[0]	
	รวม			

สรุปคะแนนรวมของตัวบ่งชี้ที่ประกอบอาหาร (โรงครัว โรงอาหาร) (คะแนนเต็ม 15 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (11 - 15 คะแนน) ผ่านระดับพอใช้ (6 - 10 คะแนน) ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
5. ด้านสถานที่ รับประทานอาหาร	5.1 ตั้งอยู่ในสถานที่เหมาะสม	- ตั้งอยู่ในสถานที่เหมาะสม	[3]	
		- ตั้งอยู่ในสถานที่ที่ไม่เหมาะสม	[0]	
	5.2 พื้นเพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง สีเขียวและทำความสะอาดง่าย	- พื้น เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง สีเขียวและทำความสะอาดง่าย	[3]	
		- สดอาดง่าย	[0]	
		- ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน	[0]	
5.3 มีแสงสว่างเหมาะสม	- มีแสงสว่างเหมาะสม	[3]		
- มีแสงสว่างไม่เหมาะสม	[0]			
5.4 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ปลอดภัยตลอดเวลา	- สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	[3]		
	- สภาพไม่เป็นไปตามตัวชี้วัด	[0]		
5.5 โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง และมีจำนวนเพียงพอ	- โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	[3]		
	- สภาพไม่เป็นไปตามตัวชี้วัด	[0]		
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านสถานที่รับประทานอาหาร (คะแนนเต็ม 15 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (11 - 15 คะแนน) ผ่านระดับพอใช้ (6 - 10 คะแนน) ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้	
มาตรฐานที่ 6 ด้านน้ำดื่มสะอาด	6.1 กระบวนการผลิต และคุณภาพ น้ำดื่ม	- น้ำดื่มคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย	[1]		
		- น้ำดื่มคุณภาพ ไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยและเป็นสนิม	[0]		
		- โรงเรียนมีกระบวนการจัดการหรือผลิตน้ำดื่มที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย	[1]		
		- โรงเรียนไม่มีการบริหารจัดการหรือผลิตน้ำดื่มที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย	[0]		
		6.2 ภาชนะที่จัดเก็บน้ำดื่ม	- โรงเรียนมีภาชนะที่ปิดสนิท มีก๊อกหรือทางรับน้ำดี ภาชนะสะอาดได้ง่ายและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	[1]	
			- โรงเรียนไม่มีภาชนะที่ปิดสนิท ไม่มีก๊อกหรือทางรับน้ำดี ภาชนะสะอาดได้ยากและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	[0]	
			- ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย และทำความสะอาดได้ง่าย	[1]	
		6.3 ภาชนะสำหรับดื่ม	- ทำด้วยวัสดุที่เป็นอันตราย และทำความสะอาดได้ยาก	[0]	
			- ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย	[1]	
			- ทำจากวัสดุที่เป็นอันตราย	[0]	
- มีภาชนะดื่มน้ำประจําตัว ไม่ใช่ร่วมกับ เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรค	[1]				
		- ไม่มีภาชนะดื่มน้ำประจําตัว	[0]		

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
6.4 จุดบริการน้ำดื่ม	6.5 การให้บริการน้ำดื่มและประชาชนสัมพันธ์	- สถานให้บริการดื่มเครื่องดื่มร้อนอยู่ในที่ถูกสุขลักษณะ สวยงาม	[1]	
		- สถานให้บริการดื่มไม่อยู่ในที่ถูกสุขลักษณะ	[0]	
		- สถานให้บริการดื่มมีเพียงพอ	[1]	
		- สถานให้บริการน้ำดื่มไม่มีเพียงพอ	[0]	
		- มีการประชาสัมพันธ์เรื่องความรู้ นำบริการไปสื่อคล้าย	[1]	
		- ไม่มีการประชาสัมพันธ์เรื่องความรู้ นำบริการไปสื่อคล้าย	[0]	
		- มีการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	[1]	
		- ไม่มีการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของตัวชี้วัดนี้คะแนนเต็ม 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดี.....

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มคอ. ๕		มคอ. ๖		มคอ. ๗	
มคอ. ๕		มคอ. ๖		มคอ. ๗	
7. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก นักศึกษาและความ ปลอดภัย	7.1 มีระบบน้ำใช้ที่สะอาดและเพียงพอ สำหรับการประกอบอาหาร ชะล้าง และร่อนน้ำ เช่น น้ำประปา ถังหรือตุ่มน้ำที่มีปิดแท็งก์น้ำที่มีกรอก	เพียงพอและสะดวกต่อการใช้ดื่ม	[2]		
		ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]		
		มีถังล้างมือเพียงพอต่อการใช้	[1]		
		ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]		
7.2 มีถังล้างมือพร้อมสบู่ให้ใช้อย่างเพียงพอ สำหรับผู้ประกอบอาหารในครัว และสำหรับผู้บริโภค เพื่อล้างมือก่อนกินอาหารและหลังการใช้ห้องสุขา	มีถังล้างมือพร้อมสบู่ให้ใช้อย่างเพียงพอ	[1]			
	ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]			
	ไม่มีถังล้างมือพร้อมสบู่ให้ใช้อย่างเพียงพอ	[0]			
7.3 มีอ่างล้างสำหรับชะล้างที่สะดวกสะอาด จัดตั้งไม่ไกลจากปรุงอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ที่ควร มีขนาดใหญ่พอจะล้างภาชนะได้โดยสะดวก มีความ สูงพอเหมาะในการยืนล้าง และต้องมีอย่างน้อย 3 อ่างไม่ใช้ล้างถ้วยน้ำไหล	มีอ่างล้างสำหรับชะล้างที่สะดวกสะอาด	[1]			
	ไม่เพียงพอสำหรับชะล้างตามที่กำหนด	[0]			
	ไม่มีอ่างสำหรับชะล้างตามกำหนด	[0]			
7.4 มีระบบดักเศษอาหารด้วยตะแกรงและที่ ดักเศษอาหารที่เหมาะสม กรณีที่มีเศษอาหารจำนวนมาก มากต้องมีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่ดักภาห ตีและมีการกำจัดเป็นประจำ	มีระบบดักเศษอาหารด้วยตะแกรงและที่ ดักเศษอาหารที่เหมาะสม	[1]			
	มีระบบดักเศษอาหารที่ไม่ถูกต้อง	[0]			
	ไม่มีระบบดักเศษอาหาร	[0]			

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
7.5 ห้องสุขาถูกสุขลักษณะ สะอาด และมีจำนวนเพียงพอในระดับอาคารหรือบริเวณที่กินอาหาร ไม่ควรมีถังขยะในห้องส่วนถึงผู้จำหน่าย/กระดาดขยะต้องมีฝาปิดและวางไว้นอกห้องส่วน	7.6 มีการบำรุงรักษาอาคารสถานที่ และอุปกรณ์เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ/อุบัติเหตุ	- ห้องสุขาถูกสุขลักษณะเพียงพอ	[1]	
		- ไม่ถูกสุขลักษณะหรือไม่เพียงพอ	[0]	
		- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
		- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
		- มีเพียงพอ และใช้งานได้	[1]	
		- ไม่มี	[0]	
		- มีการจัดเก็บอย่างปลอดภัยเป็นส่วน	[1]	
		- การจัดเก็บไม่ปลอดภัย	[0]	
รวม				
7.9 สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่นๆต้องจัดเก็บอย่างปลอดภัย ไม่ให้เป็นอันตราย โดยแยกเก็บเป็นส่วนในพื้นที่ที่เหมาะสม				

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของตัวชี้วัดด้านความปลอดภัยและความเป็นปลอดภัย (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน) ผ่านระดับดีพอใช้ (5 - 7 คะแนน) ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
8. ตำบลระบบกำจัดขยะน้ำเสีย พานะน้ำโรต	8.1 มีหอหรือโรงระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวสามารถระบายน้ำเสียออกจาก ห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างสุขอนามัยน้ำรวมได้	<ul style="list-style-type: none"> - มีหอระบายน้ำในสภาพดี - หอหรือโรงระบายน้ำมีสภาพไม่ดีหรือชำรุด 	[1]	
	8.2 มีการรวบรวมและกำจัดขยะอย่างถูกต้อง โดยให้มีถังขยะรองรับมูลฝอยและเศษอาหารอย่างเพียงพอทั่วถึงทุกสัปดาห์ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และเก็บขยะแยกเปียกและขยะแห้ง และนำไปกำจัดทุกวัน	<ul style="list-style-type: none"> - มีระบบรวบรวมและกำจัดขยะที่ถูกต้อง - มีระบบที่ไม่ถูกต้อง 	[1]	[0]
	8.3 มีการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรตภายในโรงเรียน ตามข้อบัญญัติทางสุขภิบาลอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - มีการควบคุม - ไม่มีมาตรการควบคุม 	[1]	[0]
	8.4 ไม่มีสัตว์ และแมลงนำโรต เช่น หนู แมลงสาบ มด มอด และแมลงวันในบริเวณสถานที่เตรียม-ประกอบอาหารและที่กินอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่พบว่ามีสัตว์หรือแมลงนำโรตใดๆ - มีการพบสัตว์หรือแมลงนำโรตเสมอ 	[1]	[0]
	8.5 ไม่มีสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ ฆา ฯลฯ ในสถานที่เตรียม-ประกอบอาหารที่กินอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีสัตว์เลี้ยงใดๆ เข้ามา - มีการพบว่ามีสัตว์เลี้ยงเข้ามาเสมอ 	[1]	[0]
รวม				

สรุปคะแนนรวมของตำบลระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พานะน้ำโรต (คะแนนเต็ม 5 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (4 - 5 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (2 - 3 คะแนน)

ตกปรับปรุง (0 - 1 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	9.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านสุขอนามัยทางอาหารและโภชนาการโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น สื่อตามสาย มุมความรู้-ข่าวสารด้านสุขภาพโภชนาการและโภชนาการ บอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มี - ไม่มี	[1] [0]	
	9.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านงานสุขภาพโภชนาการและความปลอดภัย	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]	
	9.7 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]	
	9.8 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน	- มีอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง - ไม่มี	[1] [0]	
	9.9 มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขวิทยาอาหารแก่ผู้จัด-ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม	[1] [0]	
	9.10 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัดผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม	[1] [0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านส่งเสริมการเรียนรู้ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน) ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน) ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

แบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
โครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

ข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียน ใช้ข้อมูล ณ วันที่ 10 มิถุนายน

1. ชื่อโรงเรียน.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัส OBEC.....
2. สังกัด อปท. สข. ตชด. กทม.
 สพป..... สศศ.....
3. ที่ตั้ง พื้นที่ปกติ
 พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง
 โรงเรียนในพื้นที่สูงและถิ่นทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ
4. ลักษณะโรงเรียน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
 โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 15
 โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
 โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
 โรงเรียนประสบภัยพิบัติ
 อื่นๆ ระบุ.....
5. จำนวนนักเรียน

ระดับ	จำนวนนักเรียนทั้งหมด			จำนวนนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ								จำนวนนักเรียนที่ได้รับเงินช่วยเหลือค่าอาหารเช้า, เบิงบ้านไกลพักนอน		จำนวนนักเรียนที่ได้รับจัดสรรงบประมาณหมวดเงินอุดหนุนจากอปท. ครั้งที่...../.....	
	ชาย	หญิง	รวม	น้ำหนักต่อส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ (ผอม) (1)		ส่วนสูงต่ออายุต่ำกว่าเกณฑ์ (เตี้ย) (2)		น้ำหนักต่อส่วนสูงเกินเกณฑ์ (อ้วน) (3)		น้ำหนักและส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ (4)		จำนวนนักเรียน	จำนวนเงิน	จำนวนนักเรียน	จำนวนเงิน
				ช	ญ	ช	ญ	ช	ญ	ช	ญ				
ก่อนประเมิน															
ประเมิน															
ม.ต้น															
ม.ปลาย															
รวม															
รวมทั้งสิ้น															
ร้อยละ															

หมายเหตุ : ถ้านักเรียนน้ำหนักต่อส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ (1) และส่วนสูงต่ออายุต่ำกว่าเกณฑ์ (2) เป็นบุคคลเดียวกันให้นำข้อมูลมารวมในช่องหมายเลข (4)

6. ขนาดของโรงเรียน ขนาดเล็ก นักเรียนไม่เกิน 120 คน
 ขนาดกลาง นักเรียนตั้งแต่ 121 ถึง 300 คน
 ขนาดใหญ่ นักเรียนตั้งแต่ 301 คนขึ้นไป

7. ได้รับการสนับสนุนโครงการพัฒนาสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
 เคย ปี พ.ศ.....
 ไม่เคย

8. เคยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน ได้แก่

ที่	ชื่อบุคคล/องค์กร/ หน่วยงาน/อื่นๆ	รายการสนับสนุน	ปีการศึกษา	รายการสนับสนุน		มูลค่ารวมเป็น เงินทั้งสิ้น (บาท)
				จำนวนเงิน (บาท)	วัสดุ (บาท)	
1						
2						
3						

9. สรุปผลการประเมินตนเอง (ตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาด
 ในโรงเรียน)

ที่	มาตรฐาน	คะแนน		ระดับคุณภาพ		
		เต็ม	ได้	ดีมาก	พอใช้	ปรับปรุง
1	ด้านการบริหารจัดการ	10				
2	ด้านภาษาและอุปกรณ์	15				
3	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4	ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	15				
5	ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6	ด้านน้ำดื่มสะอาด	10				
7	ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	10				
8	ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค	5				
9	ด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้	10				
รวมคะแนน		100				

สรุปผล

วิเคราะห์ผลการประเมินจุดที่ควรพัฒนาได้แก่มาตรฐาน.....ตัวชี้วัดที่.....

เนื่องจาก.....

10. สรุปงบประมาณความต้องการในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
 ดังนี้ โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

ที่	กิจกรรม	จำนวนงบประมาณ			น้ำดื่มสะอาด (น้ำอุปโภค)	รวมเงิน
		ภาษีและอุปกรณ์เครื่องครัว	สถานที่ประกอบอาหาร (โรงครัว, โรงอาหาร)	สถานที่รับประทานอาหาร (โต๊ะ, เก้าอี้)		

(ลงชื่อ) ผู้เสนอขอรับงบประมาณ (ลงชื่อ) ผู้รับรองข้อมูล
 (.....)
 ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียน (.....)

หมายเหตุ: สรุปงบประมาณความต้องการให้ทำเฉพาะกิจกรรมหลัก ส่วนรายละเอียดแต่ละกิจกรรมให้ตรวจข้อมูล
 ในแบบประมาณการตามโครงการฯ โดยแยกแต่ละกิจกรรม

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

ที่	กิจกรรม	รายการ	ปริมาณวัสดุ			รวมเงิน
			จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	

ตรวจสอบถูกต้อง

รับรองถูกต้อง

ลงชื่อ (.....) ผู้ประมาณการ
เจ้าหน้าที่พัสดุ

ลงชื่อ (.....)
ผู้อำนวยการโรงเรียน.....

ชื่อโครงการ พัฒนาระบบสุขภาพอนามัยและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
แผนงาน.....
สนองตอบ กลุ่มที่ สทศ. ที่..... นครศึกษานาการศึกษาระดับพื้นฐานที่.....
ผู้รับผิดชอบ.....

ที่	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย		พื้นที่	ระยะเวลา
		เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ		

รับ

.....
ผู้อำนวยการโรงเรียน.....

**สภาพการดำเนินงานที่เป็นปัญหาควรได้รับการพัฒนา
โครงการพัฒนาระบบสุขภาพปลอดภัยที่ดีและนวัตกรรมสะอาดในโรงเรียน**

งบประมาณ โครงการพัฒนาระบบสุขภาพปลอดภัยในโรงเรียน

ที่	รายการ	สพ./หน่วยงาน		ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
		รายการ	จำนวน			
รวม						

งสอบถูกต้อง ผู้ประมาณการ

รับรองถูกต้อง

ตั้งชื่อ

ผู้อำนวยการ

ผู้อ่านเรียน

คำอธิบายแบบกรอกข้อมูลรายละเอียดประกอบ
การพิจารณาอนุมัติโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๕๙

ที่	ข้อมูลพื้นฐาน	รายการ	รหัส
๑	ที่ตั้ง	๑.๑ พื้นที่ปกติ	
		๑.๒ พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง	๑
		๑.๓ โรงเรียนในพื้นที่สูงและถิ่นทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ	๒
๒	ลักษณะโรงเรียน	๒.๑ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ ๑๕	๓
		๒.๒ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร	๑
		๒.๓ โรงเรียนประสมกึ่งพิบัติ	๒
		๒.๔ บ้านใกล้พิกนอน	๓
		๒.๕ อื่นๆ	๔
		๒.๖	๕
๓	ขนาดโรงเรียน	๓.๑ ขนาดเล็ก	๑
		๓.๒ ขนาดกลาง	๒
		๓.๓ ขนาดใหญ่	๓
๔	ภาวะทุพโภชนาการ	๔.๑ ต่ำกว่าร้อยละ ๑๕	๑
		๔.๒ ตั้งแต่ร้อยละ ๑๕ - ๒๐	๒
		๔.๓ มากกว่าร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป	๓

ที่	รายการประเมิน	มาตรฐาน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
๕	การประเมินมาตรฐาน	๕.๑ ด้านการบริหารจัดการ		
		๕.๒ ด้านโภชนาการและอุปกรณ์	๑๐	
		๕.๓ ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	๑๕	
		๕.๔ ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	๑๐	
		๕.๕ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	๑๕	
		๕.๖ ด้านน้ำดื่มสะอาด	๑๕	
		๕.๗ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	๑๐	
		๕.๘ ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พานะน้ำโรค	๑๐	
		๕.๙ ด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้	๕	
	รวม		๑๐๐	