

**ด่วนที่สุด**

ที่ พร ๐๐๒๓.๓/ว ๒๖๗/๗



ศาลากลางจังหวัดแพร่  
ถนนไชยบูรณ์ พร ๕๔๐๐๐

๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔  
เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ และนายกเทศมนตรีเมืองแพร่  
สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๑๑๗๒  
ลงวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาว่า ได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะเป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั้งในกรุงเทพมหานคร และส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ จึงให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนในสังกัดที่สนใจมีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามที่กำหนด ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔ เพื่อรายงานกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ สำหรับอำเภอขอความร่วมมือแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิเชียร อนุสาสนนันท์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด  
กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น  
โทร. ๐-๕๔๕๓-๔๑๑๙ ต่อ ๓๐๕  
ผู้ประสานงาน คุณเรียนนภา โกสิน

ประชุม  
AMR

# ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๑๑๗๒



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่
เลขรับ..... 2469
วันที่..... ๑๕ มิ.ย. ๒๕๖๔
เวลา..... น.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
ถนนนครราชสีมา กทม. ๑๐๓๐๐

๗ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔  
เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการ  
ในสถานศึกษา ที่ มอส. ๕๕/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ว่า ได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะเป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งในกรุงเทพมหานครและส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.)

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ ขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนในสังกัดที่สนใจมีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามที่กำหนด ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔ โดยสามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มใบสมัครได้ที่ [www.dekthaikamsai.com](http://www.dekthaikamsai.com) และจัดส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ [fsn.foundation@gmail.com](mailto:fsn.foundation@gmail.com) หรือโทรสารหมายเลข ๐ ๒๑๕๐ ๙๘๐๔ ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ ขอให้จังหวัดจัดส่งสำเนาใบสมัครให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นทราบ ภายในวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๔ ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายทวี เสริมภักดีกุล)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น  
กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น  
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๔

2.6269  
- 4 มิ.ย. 2564  
เวลา



สำนักงานเลขาธิการคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.)

อาคารมีงมิตรวิเศษ เลขที่ ๙๙๙/๑ ซ.หิมาแลนค์ หมู่ ๒ อ.บางม่วงสว่าง ต.บางเขน อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐ โทร / โทรสาร ๐๒ - ๑๕๐๙๕๐๔, <fsn.foundation@gmail.com>

ที่ มอส. ๕๕ / ๒๕๖๔

วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๔

กองส่งเสริมและพัฒนา  
การบริการและวิชาการ  
เลขที่ 2438  
วันที่

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์แจ้งโรงเรียนเพื่อแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน จำนวน ๑ ฉบับ  
๒) ตัวอย่างตัวชี้วัดของเกณฑ์มาตรฐานฯ ฉบับบูรณาการ จำนวน ๑ ฉบับ  
๓) ข้อมูลแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ  
๔) ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ มีนโยบายให้เกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย โดยแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เมื่อวันที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้นรับผิดชอบ ดังรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) ซึ่งประธานคณะกรรมการฯ ได้แต่งตั้งคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาขึ้นเพื่อทำหน้าที่ศึกษา พัฒนา เกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน บูรณาการเป็นเกณฑ์มาตรฐานกลางระดับประเทศ ที่คำนึงถึงประโยชน์สูงสุดที่เด็กจะได้รับ สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน นั้น

ในการนี้ คณะทำงานได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ ดังมีรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะเป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัด สพฐ. และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งในกทม.และส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จึงขอความอนุเคราะห์ท่านได้โปรดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อแจ้งโรงเรียนที่สนใจ มีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓) ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ตามรายละเอียดในสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔) ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและดำเนินการ ด้วย จะเป็นพระคุณ

456

๐๕ มิ.ย. ๒๕๖๔

16.04%

ขอแสดงความนับถือ

(นางจกกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี)

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครอง  
ท้องถิ่น  
เลขที่ 533  
วันที่ ๐๕ มิ.ย. ๒๕๖๔  
เวลา 15.41 น.

ประธานคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา



คำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี  
ที่ ๑/๒๕๖๔  
เรื่อง แต่งตั้งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ ๒/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ แต่งตั้งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เพื่อให้การดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติสู่การปฏิบัติในระดับพื้นที่ที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสอดคล้องตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ที่ได้กำหนดเป้าหมายรวมไว้ ๖ ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก ๒๐ ปีข้างหน้า และมีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ หรือ SDGs ได้แก่ จำนวนคนขาดแคลนอาหารลดลง ปริมาณการสูญเสียและขยะอาหารลดลง ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น มูลค่าการค้าอาหารเพิ่มขึ้น จำนวนคนที่มีภาวะโภชนาการ (ขาดและเกิน) ลดลง และมีกลไกประสานงานกลางและบูรณาการดำเนินงาน โดยเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย ตลอดจนสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคและมีการดูแลสุขภาพได้อย่างเหมาะสม นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องตามนโยบายรัฐบาลและความต้องการของประชาชน รองรับการพัฒนาประเทศด้านความมั่นคงทางอาหารและสุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบัน และการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม โลก ป้องกันการเจ็บป่วยจากการได้รับอาหารที่มีสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง โรคติดต่อ โรคอุบัติใหม่ และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง อันเนื่องมาจากอาหาร และการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันเด็กของหน่วยงานรัฐได้ปฏิบัติถูกต้อง ครบถ้วนตามหมวด ๕ หน้าที่ของรัฐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ ตลอดจนการเสริมสร้างสมรรถนะของบุคลากรในพื้นที่ และการยกระดับมาตรฐานการทำงานของสถานศึกษาให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙ วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๑ ประกอบกับมติที่ประชุมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ครั้งที่ ๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ จึงขอยกเลิกคำสั่งเดิม และแต่งตั้งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนขึ้นใหม่ โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. องค์ประกอบ

- |   |                        |
|---|------------------------|
| (๑) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์             | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๒) ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต                                  | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๓) นายสง่า ดามาพงษ์  | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๔) รองศาสตราจารย์ลิตตา เหมาะสุวรรณ                           | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๕) อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น                        | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๖) รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานที่ได้รับมอบหมาย | ประธานอนุกรรมการ       |

- |       |  |                                   |
|-------|--|-----------------------------------|
| (๑๗)  | รองอธิบดีกรมอนามัย ที่ได้รับมอบหมาย  | รองประธานอนุกรรมการ               |
| (๑๘)  | รองเลขาธิการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ที่ได้รับมอบหมาย  | อนุกรรมการ                        |
| (๑๙)  | ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หรือผู้แทน   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๐)  | ผู้อำนวยการสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ<br>สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ หรือผู้แทน                   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑)  | ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร หรือผู้แทน  | อนุกรรมการ                        |
| (๒๒)  | ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น<br>กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หรือผู้แทน                      | อนุกรรมการ                        |
| (๒๓)  | ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ  | อนุกรรมการ                        |
| (๒๔)  | ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ กรมอนามัย หรือผู้แทน  | อนุกรรมการ                        |
| (๒๕)  | ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือผู้แทน  | อนุกรรมการ                        |
| (๒๖)  | ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย หรือผู้แทน  | อนุกรรมการ                        |
| (๒๗)  | ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร<br>กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน                                     | อนุกรรมการ                        |
| (๒๘)  | ผู้อำนวยการกองสนับสนุนสุขภาพภาคประชาชน<br>กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ หรือผู้แทน   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๙)  | ผู้อำนวยการกองอาหาร<br>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้แทน   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๐) | นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๑) | นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๒) | ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรพร จิตต์แจ่ม   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๓) | นางสุปิยา เจริญศิริวัฒน์   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๔) | นายอารยะ โรจนวนนิชชากร   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๕) | นางสาววรรณลักษณ์ คงหนู   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๖) | ผู้จัดการแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ<br>สำนักพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ หรือผู้แทน | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๗) | ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ครั้งละไม่เกิน ๕ คน   | อนุกรรมการ                        |
| (๒๑๘) | ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน<br>สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน  | อนุกรรมการ<br>และเลขานุการ        |
| (๒๑๙) | หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมโภชนาการวัยเรียน<br>สำนักโภชนาการ กรมอนามัย  | อนุกรรมการ<br>และเลขานุการร่วม    |
| (๓๑๐) | นางจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี<br>ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ                                     | อนุกรรมการ<br>และเลขานุการร่วม    |
| (๓๑๑) | นางสาวนฤมล ธนเจริญวัชร<br>สำนักโภชนาการ กรมอนามัย  | อนุกรรมการ<br>และผู้ช่วยเลขานุการ |
| (๓๑๒) | นายชาญณรงค์ ศรีจันทร์ สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน<br>สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน                             | อนุกรรมการ<br>และผู้ช่วยเลขานุการ |
| (๓๑๓) | นายไพโรจน์ กระโจมทอง<br>มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ  | อนุกรรมการ<br>และผู้ช่วยเลขานุการ |
| (๓๑๔) | เจ้าหน้าที่ฝ่ายเลขานุการ<br>คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ  | อนุกรรมการ<br>และผู้ช่วยเลขานุการ |

## ๒. อำนาจหน้าที่

(๑) สนับสนุนให้มีการพัฒนาการติดตาม และประเมินผลข้อมูลภาวะโภชนาการและคุณภาพอาหารของนักเรียนอย่างเป็นระบบเดียวกัน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

(๒) พัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ให้มีประสิทธิภาพภายใต้มาตรฐานเดียวกันครอบคลุมทั้งประเทศ ลดปัญหาสุขภาพด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) อันเกิดจากภาวะทุพโภชนาการ สารเคมีทางการเกษตรตกค้างและความไม่ปลอดภัยในอาหารของเด็กปฐมวัย และ เด็กวัยเรียน

(๓) จัดทำข้อเสนอแนะกฎระเบียบและคำแนะนำที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ตลอดจนส่งเสริมให้มีการผลิตและจัดการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยต่อเด็กตามความต้องการของสถานศึกษา

(๔) จัดทำข้อเสนอกรอบอัตรากำลังคน การผลิตและพัฒนาบุคลากร และหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการชุมชนแบบครบวงจรเพื่อสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่มวัย เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของเด็กและชุมชน

(๕) จัดทำข้อเสนอแนะการดำเนินงานเชิงนโยบาย การจัดการองค์ความรู้ การจัดการงานด้านความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการชุมชนอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เสนอต่อคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

(๖) แต่งตั้งคณะทำงานหรือเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม

(๗) ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

(ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต)

ประธานคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้าง  
ความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี



(ร่าง)เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มาตรฐานหมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/เอกสาร
หมวดที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา  (ค่าน้ำหนักคะแนน = 15)	1. มีนโยบายด้านการบริหารจัดการอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน ที่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ สพฐ. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงสาธารณสุข (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค ฯ) สสส. และนโยบายรัฐบาล ในสถานการณ์ต่างๆ	1) ผู้บริหารสถานศึกษาและคณะกรรมการหรือคณะทำงาน มีการประชุมเพื่อวิเคราะห์นโยบายและตัดสินใจปรับให้เหมาะสมกับพื้นที่และบริบทของโรงเรียน กำหนดขึ้นเป็นนโยบายของสถานศึกษา 2) มีเอกสารนโยบายและเป้าหมายที่ชัดเจนที่แสดงถึงเจตนาในการขับเคลื่อนตามระยะเวลาที่กำหนด 3) ส่งเอกสารนโยบาย เป้าหมาย และแผนการขับเคลื่อนให้หน่วยงานต้นสังกัดและผู้เกี่ยวข้องทราบ	
	2. มีกลไกการขับเคลื่อนงานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	1) มีคณะกรรมการหรือคณะทำงานด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน ที่มีการกำหนดโครงสร้างและบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจน 2) มีการจัดทำ TOR การจัดจ้างแม่ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาจัดประกอบอาหารกลางวัน (กรณีจ้างเหมา) ที่กำหนด Spec ของคุณภาพอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาล อาหารปลอดภัยและโภชนาการ 3) มีการจัดทำ MOU ระหว่างผู้รับผิดชอบอาหารกลางวันโรงเรียน กับ แม่ครัว หรือ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน และ เกษตรกร หรือตัวแทนกลุ่มเกษตรกร และ ตัวแทนผู้ปกครองนักเรียน เพื่อให้ได้ผลผลิตเกษตรปลอดภัย มาจัดทำอาหารกลางวัน	
	3. มีแผนปฏิบัติงาน/โครงการ/กิจกรรมรองรับนโยบายสู่การปฏิบัติ	1) มีเอกสารแสดงถึงการนำนโยบายและเป้าหมายมาจัดทำเป็นแผนปฏิบัติงาน 2) มีโครงการ และ/หรือ กิจกรรมแสดง และเป็นທີ່ประจักษ์ 3) มีแผนกำกับ ติดตาม และประเมินผล 4) มีชื่อผู้รับผิดชอบ ที่ชัดเจน	
	4. มีการบริหารจัดการงบประมาณอาหารกลางวันนักเรียนที่ถูกต้องทันเวลา	1) ได้รับการจัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันครบถ้วนทันเวลา 2) การเบิก-จ่ายทันเวลา ถูกต้องตามระเบียบการเงินการคลัง 3) การจัดการงบประมาณเหลือถูกต้องตามระเบียบ เช่น	หนังสือ

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		ส่งคืน อปท. หรือ อื่นๆ.... 4) การจัดซื้อ/จัดจ้างถูกต้องตามแนวทางปฏิบัติของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ 5) กำหนดระเบียบของสถานศึกษาให้จัดทำรายการอาหารที่ต้องประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) เป็นรายสัปดาห์ รายเดือน รายภาคเรียน หรือ รายปี ที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกายตามวัยของนักเรียนในแต่ละวัน	กรมบัญชีกลาง ที่ กค.(กวจ) 0405.2/ว.116 ลว. 12 มีนาคม 2562
	5. มีแผนการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหาร โภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน	1) ผู้บริหารสถานศึกษาเข้าร่วมการพัฒนาศักยภาพด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียนจากหน่วยงานต่างๆอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง 2) ครูที่รับผิดชอบ/บุคลากร ได้รับการอบรม ดูงาน เพื่อพัฒนาศักยภาพ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง 3) แม่ครัว / ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ได้รับการอบรม อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง 4) นักเรียนแกนนำ ได้รับการอบรมความรู้และฝึกทักษะ ภาคการศึกษาละ อย่างน้อย 2 ครั้ง 5) มีการประชุม อบรม สัมมนา ผู้ปกครองเพื่อสร้างความรอบรู้ด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน	
	6. มีฐานข้อมูลสารสนเทศและการจัดการความรู้/สื่อสารประชาสัมพันธ์ด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน	1) มีระบบ IT ที่เอื้อต่อการจัดการฐานข้อมูลอย่างต่อเนื่อง 2) มีผู้รับผิดชอบ และปฏิบัติการได้ถูกต้องครบถ้วน 3) มีการนำข้อมูลมาจัดการความรู้และสื่อสารประชาสัมพันธ์ให้กับผู้ปกครอง หน่วยงานและภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทราบเพื่อร่วมแก้ไขปัญหา	
	7. มีการประสานงานและสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและ	1) มีการประสานงานกับ อปท. (ด้านงบประมาณ/การผลักดันอาหารปลอดภัย อาหารสุขภาพในชุมชน-รอบ.	



มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
	ภาคส่วนต่างๆ (Collaboration)	<p>1) รั้ว รร. และการอบรม ตรวจสอบรับรองผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร)</p> <p>2) มีการประสานงานกับ รพ.สต./รพ.ชุมชนในพื้นที่ (การคัดกรองเด็กกลุ่มเสี่ยง กลุ่มป่วยสู่ระบบบริการทางการแพทย์ฯ การตรวจสอบสุขภาพแม่ครัว ผู้ประกอบอาหาร เจ้าหน้าที่อาหารแก่สถานศึกษา)</p> <p>3) มีการประสานงาน ค้นหา กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์/เกษตรกรปลอดภัย เพื่อให้โรงเรียนมีวัตถุดิบปลอดภัยในการประกอบอาหารตามเมนู TSL)</p> <p>4) มีการประสานงานร่วมกับ อสม./แกนนำชุมชน ในการตรวจสอบการจ้างเหมาประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัยแก่นักเรียน</p> <p>5) มีการประสานงานกับวิสาหกิจชุมชน/ร้านค้า/ผู้ประกอบการอาหาร ผู้ปกครองนักเรียน (ช่วยครูปรับพฤติกรรมนักเรียนด้านการกิน การออกกำลังกายที่บ้าน)</p>	
	8. การกำกับติดตามและประเมินผล	<p>1) มีเครื่องมือ และ ตัวชี้วัด ในการกำกับ ติดตาม และ ประเมินผลใน 3 มิติ ได้แก่ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ (Input - Process - Output)</p> <p>2) มีการระบบการทำงาน แบบ Plan-Do-Check-Act</p>	
หมวดที่ 2 : คุณภาพและ ความปลอดภัย อาหาร (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 25)	ก. กรณีปรุงประกอบอาหารใน โรงเรียน	<p>1) โรงเรียนผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561(4 หมวดย่อย) สำหรับอาหารโรงเรียน 50 ข้อ และ หลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัยตาม ข้อเสนอองค์การอนามัยโลก</p> <p>2) เมนูอาหารที่จัดบริการ ถูกต้องตรงกับหลัก โภชนาการและปริมาณเพียงพอ</p>	<p>กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามพรบ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535</p>
	ข. กรณีจ้างเหมาประกอบอาหาร จากภายนอก	<p>1) ผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการตรวจสอบสถานที่ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยที่โรงเรียนจัดตั้งขึ้น ร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบ ประกอบด้วย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมของอปท. ในเขตรับผิดชอบ / จนท.สาธารณสุข / กรรมการ</p>	<p>โดยใช้ตาม แบบตรวจ มาตรฐาน สุขาภิบาล อาหารสำหรับ</p>

มาตรฐาน หมวด	ชื่อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		สถานศึกษา / นักเรียน อย.น้อย	โรงอาหารใน โรงเรียน (พ .ศ.2561)
	1. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย	1) มีการจัดซื้อ/จัดหาผักผลไม้เกษตรอินทรีย์หรือเกษตร ปลอดภัยที่เชื่อถือได้มาใช้ในโครงการอาหารกลางวัน นักเรียนตามข้อตกลงระหว่างโรงเรียน แม่ครัว และ เกษตรกร 2) ตัวอย่างอาหารสด อาหารแห้ง ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เครื่องปรุง รส และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม จัดได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและ อาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียน	
	2. เครื่องปรุงรส	1) หลีกเลี่ยงการใช้อาหารสำเร็จรูป การเติมผงชูรส ผง ปรุงแต่งรส และอาหารที่มีสีอุตสาหกรรม 2) ใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร	
	3. อุปกรณ์ เครื่องใช้	อุปกรณ์ เครื่องใช้ปฏิบัติตามสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ 11 ข้อ	
	4. สถานที่ หรือ บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	ปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงเรียน 8 ข้อ	
	5. บริเวณที่บริโภคอาหาร	โรงเรียนปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับ โรงเรียน 6 ข้อ	
	6. น้ำดื่ม /น้ำใช้ /น้ำแข็ง	1) น้ำดื่ม น้ำใช้ ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงเรียน 4 ข้อ 2) น้ำแข็งปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับ โรงเรียน 3 ข้อ	

มาตรฐาน หมวด	ชื่อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
	7. อาหารเสริมนม	1) อาหารเสริม มีการตรวจรับและจัดเก็บใน (นม) ไม่เกิน) อุณหภูมิที่เหมาะสม 8 องศาเซลเซียส 2) สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะตามข้อแนะนำของ อย.	
	8. แม่ครัว ผู้รับเหมา ผู้สัมผัสอาหาร	1) มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้และ มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน 2) มีทะเบียนผ่านหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (มีใบรับรองที่เชื่อถือได้จากหน่วยงานสาธารณสุขหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือสถาบันการศึกษา) 3) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 4) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ใน การหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือกระทำใดๆที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	
	9. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูล	1) การจัดการขยะ มีถังรวบรวมขยะ ไม่รั่วซึม มีฝาปิด ป้องกันการค้ำเชื้อจากสัตว์ 2) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำทิ้งจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และ ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ 3) มีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้งท่อสาธารณะ	
	10. สิ่งแวดล้อมบริเวณสถานที่ปรุงประกอบอาหาร	1) ไม่มีการสูบบุหรี่ และติดเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" 2) มีแสงสว่างเพียงพอ 3) ไม่อยู่ใกล้แหล่งขยะ และ สารเคมีที่มีพิษ 4) ห้องน้ำห้องส้วม ต้องไม่เปิดประตูตรงสู่บริเวณปรุงประกอบอาหาร 5) มีอ่างล้างมือ และน้ำยาล้างมือ / แอลกอฮอล์ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร แยกเป็นสัดส่วน	

มาตรฐาน หมวด	ข้อช่วย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
หมวดที่ 3 : คุณค่าทาง โภชนาการ สารอาหารที่เด็ก ควรได้รับตาม วัย (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 25)	1. การจัดอาหารกลางวันตาม มาตรฐานโภชนาการ + การตัก + เครื่องมือที่ใช้ เช่น Thai School Lunch	1) อาหารที่จัดบริการนักเรียนมีสารอาหารที่มีคุณค่า ทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกายตามวัย ของนักเรียนในแต่ละวัน และ ครบสารอาหารเฉลี่ยต่อ สัปดาห์ ตาม Thai School Lunch 2) นักเรียนได้บริโภคผัก ปลอดภัย อย่างน้อย เฉลี่ยวัน ละ 60-100 กรัม (อนุบาล 60 กรัม (ครึ่ง – 1 ทัพพี, ประถม 1 ทัพพี) ทุกวัน หรืออย่างน้อย 3 วันต่อสัปดาห์ 3) นักเรียนได้บริโภค ผลไม้ตามฤดูกาล อย่างน้อย 3 วันต่อสัปดาห์ 4) ปริมาณการตักอาหารเหมาะสมตามวัย	คู่มือการจัดการ อาหารกลางวัน นักเรียน ตาม มาตรฐาน โภชนาการ สุขภาพ อาหารและ อาหาร ปลอดภัย สำหรับโรงเรียน
	2. คุณภาพอาหารว่าง อาหาร ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการและจำหน่าย ในโรงเรียน	1) จัดเวรให้ครูและนักเรียน สุ่มตรวจสอบคุณภาพ อาหารว่าง อาหาร ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการและ จำหน่ายในโรงเรียน 2) มีการบันทึกผลการตรวจสอบอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง 3) มีการสรุปผลการตรวจ ประชุมร่วมกันเพื่อปรับปรุง แก้ไขปัญหา 4) ติดตามผลการแก้ไข	ประถมศึกษา (กันยายน 2558) ตารางแสดง ปริมาณอาหาร ของเด็กแต่ละ วัย ในคู่มือ TSL
	3. การตรวจสอบคุณภาพอาหาร กลางวัน อาหารอ่อนหวาน อ่อนเค็ม	1) มีคณะกรรมการสถานักเรียนและครู ตรวจสอบ คุณภาพอาหารกลางวัน 2) มีแบบบันทึกการตรวจสอบ 3) มีแบบสำรวจความพึงพอใจของนักเรียน 4) มีการสรุปผล และแจ้งให้แม่ครัว /ผู้รับจ้างเหมา ทราบ 5) แจ้งผลการปรับปรุงให้นักเรียนและครูทราบ	
	4. การส่งเสริมพฤติกรรมการกินผัก ผลไม้ ลดหวานมันเค็ม	1) มีกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรมการกินผักผลไม้ ลด หวานมันเค็ม ในสถานศึกษา และ/หรือในชุมชนบริเวณ รอบโรงเรียน โดยการมีส่วนร่วมของนักเรียน ครู ผู้ปกครอง โดยสถานักเรียนเป็นแกนนำ 2) มีการจัดทำระบบรณรงค์ สร้างแรงจูงใจแก่นักเรียน และ ผู้ประกอบการ	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		3) มีการประชุม ถอดบทเรียน สรุปผล 4) มีการถ่ายทอดกิจกรรม ประเพณี จากรุ่นสู่รุ่น	
	5. อาหารเหลือทิ้ง (Food waste)	1) มีการจัดกิจกรรมของสภานักเรียนและครูในการ กำกับติดตามอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) ของ นักเรียน ประจำวัน 2) มีการจัดบันทึก ติดตาม ชั่งน้ำหนักอาหาร และชนิด อาหารที่นักเรียนทิ้ง เพื่อวิเคราะห์สาเหตุ 3) ประชุมร่วมระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และ แม่ ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร เพื่อหาวิธีแก้ไข 4) จัดทำบันทึกผลการดำเนินงาน	
หมวดที่ 4 การ จัดปัจจัย แวดล้อมและ สิ่งแวดล้อมเชิง สร้างสรรค์  (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 20)	1. การจัดการเรียนการสอนแบบ บูรณาการ 8 กลุ่มสาระ	1) มีแผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและกิจกรรม ที่สอดคล้องกับเรื่อง โภชนาการ และสุขภาพตั้งแต่ ประถมศึกษาปีที่ 1-6	
	2. การจัดกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรม การกิน การออกกำลังกายและภาวะ โภชนาการ	1) การจัดกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรมการกิน การออก กำลังกายและภาวะโภชนาการ 2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมความรู้ เรื่องของการ กิน การออกกำลังกาย และภาวะโภชนาการ	
	3. การใช้อาหารกลางวันนักเรียน เชื่อมโยงเศรษฐกิจชุมชน เช่น การ ใช้งบอาหารกลางวันอย่างน้อย 30% จัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยในชุมชน ผัก ผลไม้อินทรีย์อย่างน้อย 2 วัน/ สัปดาห์ การส่งเสริมการปลูกผัก ผลไม้อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน	3) การใช้อาหารกลางวันนักเรียนเชื่อมโยงเศรษฐกิจ ชุมชน เช่น การใช้งบอาหารกลางวันอย่างน้อย 30% จัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยในชุมชน ผักผลไม้อินทรีย์อย่าง น้อย 2 วัน/สัปดาห์ การส่งเสริมการปลูกผักผลไม้ อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน	
	4. อื่นๆ		
หมวดที่ 5 การ เฝ้าระวังภาวะ โภชนาการ  (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 15)	1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมกรกิน และการออกกำลังกายตามสุข บัญญัติแห่งชาติ	นักเรียนปฏิบัติตามสุขบัญญัติ 10 ข้อ เพื่อปรับ พฤติกรรมกรกินและการออกกำลังกายที่ถูกต้อง	
	2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ + มาตรฐานของเครื่องมือ	1) มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง ภาคเรียนละ 2 ครั้ง 2) เครื่องมือชั่ง วัด ถูกต้องได้มาตรฐาน 3) มีการจดบันทึกเป็นรายบุคคล/รายห้อง	

มาตรการ หมวด	ชื่อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		4) นำข้อมูลไปวิเคราะห์ นำไปแจ้งนักเรียน ผู้ปกครอง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	
	3. การคัดกรองส่งต่อเด็กกลุ่มเสี่ยง เช่น อ้วนคอดำ อ้วนเตี้ย ผอมเตี้ย	1) มีแบบสำรวจและคัดแยกนักเรียน 2) ส่งต่อนักเรียนกลุ่มเสี่ยงไป รพสต./อนามัย	
	4. การแก้ไขภาวะทุพโภชนาการ แบบมีส่วนร่วม	1) มีโครงการ/กิจกรรมแก้ปัญหาภาวะโภชนาการ 2) เชิญผู้ปกครองและชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ	
	5. การเฝ้าระวังสารปนเปื้อน/สารเคมีในเลือด/ปัสสาวะของนักเรียน - ครู	1) ไม่นำวัตถุพิษที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่รู้แหล่งที่มา นำประกอบอาหาร ให้กับนักเรียนรับประทาน 2) ให้มีการตรวจเลือดนักเรียนเพื่อหาสารปนเปื้อน	
	6. การติดตามเยี่ยมบ้านเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ	1) มีโครงการออกเยี่ยมบ้านนักเรียน 2) โรงเรียนมีข้อมูลส่วนบุคคลของนักเรียนทุกคน	



ข้อมูลแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ  
นำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา  
ปีการศึกษา 2564

1. ความเป็นมา

ตามที่ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) โดยการสนับสนุนทุนดำเนินงานจาก สสส. ได้จัดทำโครงการขับเคลื่อนนโยบายอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียนในกลุ่มโรงเรียนแม่ข่ายเด็กไทยแก้มใส และขยายผลสู่โรงเรียนเครือข่ายในแต่ละจังหวัดจากแนวทางที่ดีของโครงการเฉลิมพระเกียรติฯ เด็กไทยแก้มใส จนเกิดมีนักเรียนแกนนำเรื่อง Healthy Food Healthy kids, Fit and Fun ในแต่ละโรงเรียนขึ้นแล้ว ซึ่งสรุปผลในช่วงที่ผ่านมาเป็นที่น่าชื่นชม ปัจจัยความสำเร็จของโรงเรียน พบว่า ได้เกิดจุดเปลี่ยนของโรงเรียน ได้แก่ผู้บริหารสถานศึกษา คณะครู กรรมการสถานศึกษา ผู้ปกครอง นักเรียน ชุมชน เกษตรกร และภาคีทางวิชาการในพื้นที่ได้มีการทำงานร่วมกัน มีความตระหนักถึงปัญหาของสภาพแวดล้อมทางอาหารที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของนักเรียน และปัญหาการจัดการอาหารและโภชนาการของโรงเรียน โดยอาศัยกระบวนการบริหารจัดการที่ดีภายในโรงเรียน ได้แก่ การกำหนดนโยบายของผู้บริหารสถานศึกษาและการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบที่ชัดเจน การบรรจุเป็นแผนงานของโรงเรียน การจัดการอาหารและโภชนาการของโรงเรียนที่สอดคล้องกับปัญหาด้านโภชนาการหรือพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียน การบริหารทรัพยากรของโรงเรียนด้านบุคคลากร ความรู้และงบประมาณ ทั้งจากภายในและภายนอกที่โรงเรียนได้รับ ซึ่งจากการวิจัยประเมินผลการดำเนินงาน พบว่านักเรียนที่เข้าร่วมในโครงการเด็กไทยแก้มใสอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ ปี 2558-2563 มีความตระหนักในเรื่องภาวะโภชนาการของนักเรียนดีกว่าโรงเรียนที่ไม่ได้ดำเนินงานตามแนวทางเด็กไทยแก้มใส และได้ส่งผลให้ผู้บริหารและคณะครูจากหลายโรงเรียนเห็นตรงกันว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง จากที่ได้เข้าร่วมโครงการ คือ เกิดความตื่นตัวมากขึ้นในกลุ่มครู นักเรียน ทำให้การดำเนินงานเป็นไปได้อย่างราบรื่น รวมทั้ง การได้ทำการเกษตรในโรงเรียน และการได้มีทักษะการเรียนรู้การใช้โปรแกรมช่วยจัดเมนูอาหาร Thai School Lunch และ โปรแกรมวิเคราะห์อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง แปรผลเป็นภาวะการเจริญเติบโตและภาวะโภชนาการ เป็นประโยชน์มาก พฤติกรรมการบริโภคของเด็กนักเรียน ป. 4-6 ร้อยละ 76.1 บริโภคผักเพียงพอ ร้อยละ 83.3 นักเรียนมีความพึงพอใจในการจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียน รวมทั้ง ความรู้ความตระหนักของผู้ปกครองก็เพิ่มขึ้นกว่าเดิม ให้ความสำคัญของการกินอาหารมื้อเช้า และการกินผัก ผลไม้ทุกวัน

ดังนั้น ในปีการศึกษา 2564 นี้ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) จึงได้ดำเนินงานพัฒนาต่อเนื่อง ให้เกิดการขับเคลื่อนขับเคลื่อนระบบคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและชุมชน ขึ้น ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก สสส. และ คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติที่มีส่วนร่วมในระดับกระทรวงและกรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนนโยบาย

อาหารเพื่อสุขภาพในเด็กวัยเรียนที่มีเกณฑ์มาตรฐานแบบบูรณาการร่วมกัน และผลักดันเป็นนโยบายสาธารณะ  
ดำเนินงานครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนในระยะ 10 ปี

## 2. วัตถุประสงค์โครงการ

- 2.1 เพื่อสนับสนุนและขับเคลื่อนนโยบายอาหารเพื่อสุขภาพ เข้าสู่ระบบงานประจำของโรงเรียน
- 2.2 เพื่อส่งเสริมความรู้เรื่องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ แก่ ครูนักเรียนและผู้ปกครอง

## 3. เป้าประสงค์

- 3.1 โรงเรียนมีการนำเกณฑ์มาตรฐานการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ที่คณะทำงาน ฯ ได้จัดทำร่างขึ้นไปทดลองดำเนินการนำร่อง เพื่อให้การจัดบริการอาหารกลางวันได้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย จัดเมนูอาหารให้นักเรียนได้บริโภคผัก ผลไม้เพียงพอตามข้อแนะนำทุกวันเรียน (หรืออย่างน้อย 3 วันเรียน)
- 3.2 โรงเรียนจัดปัจจัยแวดล้อมทางอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพนักเรียน
- 3.3 มีการเชื่อมประสานงานการบริหารจัดการ ให้สามารถนำผลผลิตเกษตรอาหารปลอดภัยในชุมชนมาจัดบริการประกอบเป็นอาหารกลางวันนักเรียน และส่งเสริมการบริโภคในโรงเรียน
- 3.4 มีสื่อการเรียนการสอนด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่และชีวิตวิถีใหม่
- 3.5 มีฐานข้อมูลการรายงานกิจกรรมของโรงเรียน การติดตามสถานการณ์ภาวะโภชนาการและพฤติกรรมกินอาหารของนักเรียน สู่การประมวลผลของส่วนกลาง

## 4. พื้นที่และคุณสมบัติของโรงเรียนกลุ่มเป้าหมาย

ในระยะนำร่อง ปี 2564 นี้ ได้พิจารณาพื้นที่ที่มีต้นทุนการดำเนินงานมาแล้ว ในช่วงระยะที่ผ่านมา ซึ่งอาจเป็นโรงเรียนต้นแบบที่ผ่านการประเมินด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีการผลิตการเกษตรในโรงเรียน / เชื่อมโยงผลผลิตเกษตรปลอดภัยในชุมชนเข้าสู่โครงการอาหารกลางวัน มีเครือข่ายด้านเกษตร อาหาร สุขภาพกับชุมชนท้องถิ่นและหน่วยงานภายนอก และ/หรือ เป็นโรงเรียนมีแผนงาน /โครงการด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน บรรจุในแผนปฏิบัติการโรงเรียนและมีนโยบายการส่งเสริมสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เช่น โรงเรียนแม่ข่ายต้นแบบเด็กไทยแก้มใส เด็กไทยไม่กินหวาน รวมทั้งโรงเรียนเครือข่าย โรงเรียนที่ผ่านการรับรองเป็นโรงเรียนต้นแบบของสพฐ. กรมอนามัย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สสส. และ หน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ที่มีความหลากหลายทั้งขนาดจำนวนนักเรียน วัฒนธรรมชาติพันธุ์ ศาสนา และรูปแบบการจัดบริการอาหาร ทั้งการประกอบเองที่โรงเรียน จ้างแม่ครัวมาประกอบอาหาร หรือ จ้างเหมาบริการทั้งหมดจากภายนอก เพื่อให้เป็นตัวแทนในการศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เกณฑ์มาตรฐานการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ดังกล่าว ในพื้นที่ต่อไปนี้

- 4.1 กลุ่มโรงเรียนใน 7 จังหวัดได้แก่ เชียงใหม่ น่าน อุบลราชธานี สุรินทร์ บุรีรัมย์ สมุทรปราการ และ ยะลา
- 4.2 กลุ่มโรงเรียนในกทม. หรือ จังหวัดอื่น ๆ ที่สมัครใจ และมีคุณสมบัติตามข้างต้น

## 5. วิธีการสมัคร

5.1 สามารถ Download แบบฟอร์มใบสมัคร ได้ที่ [www.dekthaikamsai.com](http://www.dekthaikamsai.com)

5.2 กรอกรายละเอียดใบสมัครตามแบบฟอร์ม

5.3 จัดส่งใบสมัครแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ ตามแบบฟอร์มแนบท้าย พร้อมหลักฐานเกี่ยวกับคุณสมบัติตามข้อ 4 ภายในวันที่ 21 มิถุนายน 2564 ทางอีเมล [fsn.foundation@gmail.com](mailto:fsn.foundation@gmail.com) หรือ โทรสาร หมายเลข 02-1509804

## 6. ขั้นตอนการดำเนินงาน

6.1 คณะทำงานโครงการจะพิจารณาคัดเลือกโรงเรียน ที่สมัครใจ แจ้งผลภายในวันที่ 25 มิถุนายน 2564

6.2 ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจเกณฑ์มาตรฐาน ฯ และการดำเนินงาน ในวันที่ 30 มิถุนายน 2564 หรือ ช่วงต้นเดือนกรกฎาคม 2564

6.3 จัดทำข้อตกลงการดำเนินงาน และ การสนับสนุนจากโครงการส่วนกลาง (เดือนกรกฎาคม 2564)

6.4 คณะทำงานส่วนกลางติดตาม ให้คำแนะนำแก่ โรงเรียน และชุมชนในพื้นที่นำร่อง (สิงหาคม – ธันวาคม)

6.5 ประเมินผล ถอดบทเรียน จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน (มกราคม 2565)

6.6 ประชุมสรุปผล มอบขวัญกำลังใจ ประกาศเกียรติคุณ

## 7. การประกาศผล

ประกาศผลโรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการ ในวันที่ 25 มิถุนายน 2564 ผ่านช่องทาง Website : [dekthaikamsai.com](http://dekthaikamsai.com) ทางอีเมลของโรงเรียนตามที่แจ้งในใบสมัคร

## 8. การติดต่อ สอบถามผู้ประสานงาน

นายไพโรจน์ กระจิมทอง โทรศัพท์ 081-580-8109

นางสาววิรัตน์ดา ดวงใจ โทรศัพท์ 085-553-9680

หรือสามารถสอบถามในกลุ่ม Line : โรงเรียนแม่ข่ายเด็กไทยแก้มใส



ใบ ส มั ค ร

โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

ปีการศึกษา 2564

โปรดศึกษาเงื่อนไขและข้อมูลรายละเอียดตามเอกสาร สิ่งที่ส่งมาด้วย 2 และ 3

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อโรงเรียน :

สังกัด :  สพป./เขต.....  อปท. (ระบุ).....  กทม.

ที่อยู่ :

แขวง/ตำบล :

เขต/อำเภอ :

จังหวัด :

รหัสไปรษณีย์ :

เบอร์โทรศัพท์ :

ชื่อผู้อำนวยการโรงเรียน :

มือถือ :

E-mail :

ผู้ประสานงาน :

มือถือ :

E-mail :

ขนาดพื้นที่โรงเรียน : .....ไร่.....งาน.....ตรว.

จำนวนนักเรียน : .....คน

พื้นที่ทำเกษตรโรงเรียน  มี  ไม่มี

อนุบาล จำนวน.....คน

จำนวนครู : .....คน ครูสายโภชนาการ .....คน

ประถมศึกษา จำนวน.....คน

จำนวนบุคคลากรอื่น .....คน

มัธยม (ขยายโอกาส) จำนวน.....คน

การจัดบริการอาหารกลางวัน :

พืชผัก ข้าว ไข่ ที่นำมาเป็นอาหารกลางวัน :

โรงเรียน ทำเองโดยครูและนักเรียน

จากเกษตรกรในโรงเรียนทั้งหมด

โรงเรียน ทำเอง โดยจ้างแม่ครัว

จากเกษตรกรในโรงเรียน.....% ซื้อ.....%

จ้างเหมาผู้ประกอบการ แต่มาทำที่โรงเรียน

ซื้อจากข้างนอกทั้งหมด

จ้างเหมาผู้ประกอบการ โดยทำมาจากข้างนอก

( ) จากตลาดสดหรือร้านค้าในหมู่บ้านหรือรถเร่

อื่นๆ ระบุ.....

( ) เกษตรกรทั่วไปในชุมชน (ไม่แน่ใจความปลอดภัย)

( ) รับจากเกษตรกรอินทรีย์และ/หรือปลอดภัย

ระยะเวลาการจัดทำเมนูอาหารกลางวัน :

จัดทำวันต่อวัน  ล่วงหน้ารายสัปดาห์  ล่วงหน้ารายเดือน  ล่วงหน้า 1 ภาคการศึกษา  อื่นๆ.....

เมนูอาหารกลางวันได้มาอย่างไร

- ใช้โปรแกรม Thai School Lunch โดยใครคิด ?(ระบุ) .....
- คุณครูคิดเมนูขึ้นเอง โดยใช้.....
- ผู้ประกอบการคิดเอง หรือ  แม่ครัว คิดเอง
- อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 โรงเรียนเคยเข้าร่วมโครงการส่งเสริมด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพอะไรบ้าง \*\*\*

- ไม่เคยเข้าร่วมโครงการ  เคยเข้าร่วมโครงการ ดังนี้
- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> โครงการนักเรียนไทยสุขภาพดี                     | <input type="checkbox"/> โครงการโรงเรียนต้นแบบอาหารกลางวัน         |
| <input type="checkbox"/> โครงการโรงเรียนต้นแบบด้านโภชนาการ              | <input type="checkbox"/> โครงการโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ             |
| <input type="checkbox"/> โครงการโรงเรียนสุขบัญญัติแห่งชาติ              | <input type="checkbox"/> โครงการเด็กไทยแก้มใส                      |
| <input type="checkbox"/> โครงการเด็กไทยไม่กินหวาน                       | <input type="checkbox"/> โครงการเด็กไทยดูดี บริโภคผัก ผลไม้ปลอดภัย |
| <input type="checkbox"/> โครงการสร้างเสริมสุขภาพและป้องกันโรคในโรงเรียน | <input type="checkbox"/> อื่นๆ (ระบุ).....                         |

\*\*\* (หากมีหลักฐานแสดงใบประกาศเกียรติคุณ หรือรางวัลโรงเรียนต้นแบบ โปรตแบบสำเนาภาพถ่าย มาด้วย)

ส่วนที่ 3

เหตุผลที่โรงเรียนมีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา มีดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความที่ระบุไว้ข้างต้นทั้งหมดนี้เป็นความจริงทุกประการ และข้าพเจ้ามีความมุ่งมั่นที่จะเข้าร่วมโครงการดังกล่าว

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร  
(.....)

ตำแหน่งผู้อำนวยการสถานศึกษา