

ด่วนที่สุด

ที่ พร ๐๐๒๓.๓/ว ๑๙๙๐



ศาลากลางจังหวัดแพร่
ถนนไชยบูรณ์ พร ๕๕๐๐๐

๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๘

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๘

เรียน นายอำเภอลอง นายอำเภอร่องกางง 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 ให้จัดส่งแบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณไปยังกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ภายในวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๕๘ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายธวัชชัย เลี้ยงประเสริฐ)

ท้องถิ่นจังหวัดแพร่ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร/โทรสาร ๐๕๔-๕๓๔๕๐๔-๕ ต่อ ๑

G:\งานส่งเสริมโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลที่ดีในโรงเรียน.DOC

หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน
กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

หลักเกณฑ์การดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

1. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2535 กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา มาตรา ๑๑ กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริม สนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียนและงานระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา จึงเป็นอีกภารกิจหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย การกำจัดขยะ น้ำเสีย ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน สิ่งเหล่านี้จะช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

จากการดำเนินงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมายังไม่ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณด้านนี้ เพื่อให้นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงงานระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา

2. วัตถุประสงค์

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

3. หลักเกณฑ์การดำเนินงาน

- 3.1 มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน ประกอบด้วย 8 มาตรฐาน
 - 3.1.1 มาตรฐานด้านการบริหารจัดการ
 - 3.1.2 มาตรฐานด้านภาชนะและอุปกรณ์
 - 3.1.3 มาตรฐานด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล
 - 3.1.4 มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหาร
 - 3.1.5 มาตรฐานสถานที่รับประทานอาหาร
 - 3.1.6 มาตรฐานสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย
 - 3.1.7 มาตรฐานด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค
 - 3.1.8 มาตรฐานด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้

3.2 ลักษณะโรงเรียนที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ แยกตามประเภทดังนี้

- 3.2.1 โรงเรียนตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภูเขาสูงและถิ่นทุรกันดาร /โรงเรียนชายขอบ
- 3.2.2 โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
- 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 ได้แก่ความสอดคล้อง ความเป็นไปได้ ความจำเป็นเร่งด่วน
- 3.3.3 กรอบการพิจารณาจัดสรรงบประมาณ
 - 1. กำหนดกรอบเงินในการพิจารณา
 - 2. ขนาดโรงเรียนที่จัดสรรงบประมาณ
 - 3. การพิจารณางบประมาณของโรงเรียนที่ขอถ้าของงบประมาณมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะตัดงบประมาณลงเท่ากับเกณฑ์ แต่หากของงบประมาณต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะให้ตามที่โรงเรียนขอ หลักเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณดังนี้
 - 3.1 ขนาดเล็ก จัดสรรงบประมาณให้ไม่เกิน 85,000 บาท
 - 3.2 ขนาดกลาง จัดสรรงบประมาณให้ไม่เกิน 75,000 บาท
 - 3.3 ขนาดใหญ่ จัดสรรงบประมาณให้ไม่เกิน 75,000 บาท
 - 4. โรงเรียนที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณในปีงบประมาณ 2557 และปีงบประมาณ 2558 รอบที่ 1 จะไม่ได้รับจัดสรรงบประมาณซ้ำอีก ในปีงบประมาณ 2558

วิธีการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีในโรงเรียน

- 1. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่อง ดังต่อไปนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการ คู่มือประเมินมาตรฐาน
- 2. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการ พร้อมแบบฟอร์มในการประเมินมาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ และแบบคำของงบประมาณ ประกอบด้วย แบบคำขอ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ
- 3. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองโรงเรียนที่เสนอของงบประมาณ 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 และเลือกมาตรฐานที่มีมาตรฐานระดับต้องปรับปรุงมาวิเคราะห์สภาพปัญหา 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. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาพิจารณาถ่วงถ่วงจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วยบัญชีรายชื่อโรงเรียนที่ได้รับการพิจารณา โดยมีรายละเอียดตามข้อ 4.4 ทั้งรูปเล่มเอกสารและ file เอกสาร ตามแบบที่กำหนด
6. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแต่งตั้งคณะกรรมการวิเคราะห์ข้อมูลรายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน
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 มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน - ไม่มีนโยบายจัดอาหารกลางวัน	[1] [0]	
	1.2 มีนโยบายจัดอาหารว่างมีเพื่อส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสด นมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายจัดอาหารว่างมีเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ - ไม่มีนโยบายจัดอาหารว่างมีเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[1] [0]	
	1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบายในการควบคุมจำหน่ายอาหารในร.เท่านั้น - ไม่มีนโยบายในการควบคุม	[1] [0]	
	1.4 มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขภาพอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	- มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขภาพอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	[1]	
	1.5 มีนโยบายเกี่ยวกับการดูแลสุขอนามัยของผู้จัดบริการอาหาร	- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.6 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขภาพและการและโภชนาการ	- มีนโยบายกำกับดูแล - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.7 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
		- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	1.8 มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขภาพอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ นร./นศ. ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่าง ๆ	[1]	
		- ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[0]	
	1.9 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านสุขภาพอาหารและดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินการตามนั้น	[1]	
		- ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[0]	
	1.10 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหารอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้ในการดำเนินงาน	[1]	
		- ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมสุขภาพและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
2. ด้านภาษาและอุปกรณ์	2.1 ภาษาและอุปกรณ์ประเภทงาน ชาม ช้อน ส้อมและช้อนกลาง (ถ้ามีการกินรวมลาร์ป) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ	[5]	
		- ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[0]	
	2.2 ภาษาและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี	- ไม่มีการใช้ภาษาและอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกกร้าว	[3]	
		- มีการใช้ภาษาและอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกกร้าว	[0]	
	2.3 มีเสียงมีด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกกร้าวหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกันซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปิดด้วยฝาที่ครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่นการหันหมูแดง สำหรับข้าวหมูแดง	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[3]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.4 มีเสียงมีดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย 3 ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.5 ภาษาและอุปกรณ์ประเภทงาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควรเป็นภาษาและที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม	- ภาษาและอุปกรณ์ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย	[3]	
		- ไม่เป็นตามเกณฑ์	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	2.6 ภาระน้ำดื่มหลายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และซอสผัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ก็ต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาด	- ถูกต้อง - ไม่ถูกต้อง	[2] [0]	
	2.7 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด	- ปฏิบัติอย่างถูกต้อง - ไม่ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[2] [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 - ไม่ถูกต้อง	[1] [0]	
	3.2 ผู้จัดบริการอาหารใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[1] [0]	
	3.3 ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนังโรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ	- ถูกต้อง - ไม่ถูกต้อง	[1] [0]	
	3.4 ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพแสดง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[1] [0]	
	3.5 ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและล้างจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องส้วมตั้งแต่เริ่มต้น ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือสวมแหวน "ไม่ดูบนูหรือขณะปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[1] [0]	
	3.6 การชิมอาหารต้องใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้งอาหารที่ปรุงแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ให้มือหยิบจับโดยตรง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[1] [0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้	
มาตรฐาน	3.7 ผู้บริโภคมีการล้างมือก่อนกินอาหารทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]		
		3.8 ผู้บริโภคไม่ได้ล้างมือหรือล้างมือไม่สะอาดทุกครั้ง	- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
			- ไม่มีการใช้แก้วร่วมกัน	[1]	
			- มีการใช้แก้วร่วมกัน	[0]	
	3.9 เมื่อผู้บริโภคกินอาหารร่วมกันตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป มีการใช้ช้อนกลางทุกครั้ง	- ใช้ช้อนกลางหรือกินอาหารแยกสำรับหรือภาชนะ	[1]		
		- ไม่ใช้ช้อนกลาง	[0]		
	3.10 ผู้บริโภคมีการแบ่งปันหลังกินอาหารกลางวันทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]		
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]		
	รวม				

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

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

มาตรฐานที่ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	4.1 สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น ไม่เป็นทางเดินผ่านไม่อยู่ติดกับสุขา หรือกองขยะ/จุลชีววิทยา	<ul style="list-style-type: none"> - สถานที่ตั้งเหมาะสม - สถานที่ตั้งไม่เหมาะสม 	[2] [0]	
	4.2 สถานที่เตรียม-ปรุงอาหารมีการก่อสร้างด้วยวัสดุที่มั่นคงและทำความสะอาดง่าย	<ul style="list-style-type: none"> - มีพื้น ฝาผนัง เพดาน เป็นวัสดุที่คงทนแข็งแรง ผิวเรียบง่าย - ทำความสะอาด - ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุตั้งกลาง 	[2] [0]	
	4.3 สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการปรุงสุกสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกันและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในกรณีเก็บในห้อยยื่น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	<ul style="list-style-type: none"> - ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - ไม่ถูกต้อง 	[2] [0]	
	4.4 ภายในครัวมีการระบายอากาศระบายกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารได้ดีโดยมีช่องทางระบายอากาศอย่างน้อย 1 ช่อง	<ul style="list-style-type: none"> - ถูกต้องระบายได้ดี - ไม่ถูกต้องหรือยังไม่ดี 	[2] [0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	<p>4.5 มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหาร โดยเฉพาะซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ใต้โต๊ะสูงอย่างน้อย 60 ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำอาหาร สะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบอลูมิเนียม สแตนเลส</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด 	[2]	
	<p>4.6 สถานที่กินอาหารต้องเป็นเขตปลอดบุหรี่ มีการระบายอากาศที่ดี พัดลม (ถ้ามี) ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มีการระบายอากาศที่ดี และติดตั้งเครื่องหมาย้ำลมสูบบุหรี่ไว้ด้วย - ไม่เป็นตามตัวชี้วัด 	[2]	
	<p>4.7 สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่ชะล้าง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ทำความสะอาดทุกครั้ง - ทำความสะอาดเป็นบางครั้ง 	[2]	
	<p>4.8 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้วล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติได้ถูกวิธี - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี 	[2]	
			[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.9 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ด้วยสิ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่โปร่งสะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	- ปฏิบัติได้ถูกวิธี - ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[2] [0]	
	4.10 มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	- มีการสุ่มตรวจ - ไม่มีการสุ่มตรวจ	[2] [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 พื้นเพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผิวเรียบและทำความสะอาดสะดวก	- ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุดังกล่าว	[0]	
		- มีแสงสว่างเหมาะสม	[3]	
		- มีแสงสว่างไม่เหมาะสม	[0]	
	5.4 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	- สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	[3]	
		- สภาพไม่ปฏิบัติตามตัวชี้วัด	[0]	
	5.5 โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	- โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	[3]	
		- สภาพไม่ปฏิบัติตามตัวชี้วัด	[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	<p>6.1 มีระบบนำใช้สะอาดและเพียงพอสำหรับประกอบอาหาร ชะล้าง และหั่นเนื้อ เช่น นำประปา ถังหรือตุ่มน้ำที่มีปิดเท็งก้นที่มีก๊อก</p> <p>6.2 มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ให้ใช้อย่างเพียงพอสำหรับผู้ประกอบอาหารในครัว และสำหรับผู้บริโภคน้ำเพื่อล้างมือก่อนกินอาหารและหลังการใช้ห้องสุขา</p> <p>6.3 มีอ่างล้างล้างสำหรับชะล้างทำความสะอาดวัตถุใบในการปรุงอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ที่ควรมีขนาดใหญ่พอจะล้างภาชนะได้โดยสะดวก มีความสูงพอเหมาะในการยืนล้าง และต้องมีย่าน้อย 3 อ่างไม่ได้ล้างด้วยน้ำไหล</p> <p>6.4 มีระบบดักเศษอาหารด้วยตะแกรงและที่ดักเศษอาหารที่เหมาะสม กรณีที่มีเศษอาหารจำนวนมากต้องมีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่มีคุณภาพดีและมีกรำกำจัดเป็นประจำ</p>	<p>เกณฑ์การประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - เพียงพอและสะดวกต่อการใช้เสมอ - ไม่เพียงพอต่อการใช้ - มีที่ล้างมือเพียงพอต่อการใช้ - ไม่เพียงพอต่อการใช้ - มีอ่างล้างล้างสำหรับชะล้างตามที่ตัวชี้วัดกำหนด - ไม่มีอ่างล้างล้างสำหรับชะล้างตามที่กำหนด - มีระบบดักเศษอาหารและตะแกรงให้ถูกต้อง - มีระบบดักเศษอาหารที่ไม่ถูกต้อง 	<p>[2]</p> <p>[0]</p> <p>[1]</p> <p>[0]</p> <p>[1]</p> <p>[0]</p> <p>[1]</p> <p>[0]</p>	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
มาตรฐาน	6.5 ห้องสุชาฎาคุณลักษณะ สะอาด และมีจำนวนเพียงพอจะไม่เปิดสูดหรือบริการบริเวณที่กินอาหาร ไม่ควรมีถึงขยะในห้องรวมถึงใต้อาณานิยม/กระดาษเช็ดมือต้องมีฝาปิดและวางไว้นอกห้อง	- ห้องสุชาฎาคุณลักษณะและเพียงพอ	[1]	
		- ไม่ถูกสุชาฎาคุณลักษณะหรือไม่เพียงพอ	[0]	
	6.6 มีการบำรุงรักษาอาคารสถานที่ และอุปกรณ์เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ/อุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
	6.7 มีการบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า แยกและเตาไฟให้อยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
	6.8 มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ และติดตั้งในที่เห็นได้ชัด และหยิบใช้ได้สะดวก	- มีเพียงพอ และใช้งานได้	[1]	
		- ไม่มี	[0]	
	6.9 สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่นๆจัดเก็บอย่างปลอดภัย ไม่ให้เป็นเบื่อนอาหาร โดยแยกเก็บเป็นสัดส่วนในพื้นที่ที่เหมาะสม	- มีการจัดเก็บอย่างปลอดภัยเป็นสัดส่วน	[1]	
		- การจัดเก็บไม่ปลอดภัย	[0]	
	รวม			

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของอาหารช่วงระยะเวลาพักและหลังเลิกเรียน (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
มาตรฐาน 7. ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พหุหน้าโรค	7.1 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่ แตกรั่วสามารถระบายน้ำเสียออกจาก ห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างสุขภัณฑ์ระบายน้ำรวมได้	- มีท่อระบายน้ำในสภาพดี	[1]	
		- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพไม่เต็มหรือชำรุด	[0]	
	7.2 มีการรวบรวมและกำจัดขยะอย่าง ถูกต้อง โดยให้ถึงขยะรองรับมูลฝอยและเศษ 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 ไม่มีสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ ในสถานที่เตรียม-ประกอบอาหารที่กินอาหาร	- ไม่มีสัตว์เลี้ยงใดๆ เข้ามา	[1]	
		- มีการพบว่ามีสัตว์เลี้ยงเข้ามาเสมอ	[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	<ul style="list-style-type: none"> - มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี 	[1] [0]	
	8.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการให้บริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความพร้อมของสถานที่ภาชนะอุปกรณ์ให้บริการ	<ul style="list-style-type: none"> - มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี 	[1] [0]	
	8.3 มีการจัดทำรายงานประจำปีของภาพระเมินผลการทำงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย -อัตราความชุกของปัญหาภาวะโภชนาการทั้งด้านขาดและเกิน	<ul style="list-style-type: none"> - มีการจัดทำรายงานประจำปีเป็นรูปเล่ม - ไม่มีการจัดทำรายงานการประเมินผล 	[1] [0]	
	8.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวงแผนรายการอาหารรายการอาหาร การบริการอาหาร เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> - นักเรียนมีส่วนร่วม - นักเรียนไม่มีส่วนร่วม 	[1] [0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	8.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านสุขอนามัยอาหารและโภชนาการโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น สื่อลงตามสาย มุมความรู้ข่าวสารด้านสุขภาพอาหารและโภชนาการ บุรุษแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มี	[1]	
		- ไม่มี	[0]	
	8.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านงานสุขภาพอาหารและความปลอดภัย	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา	[1]	
		- ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[0]	
	8.7 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา	[1]	
		- ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[0]	
	8.8 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน	- มีอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	[1]	
		- ไม่มี	[0]	
	8.9 มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขภาพอาหารแก่ผู้จัด-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
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา 255.....

ของโรงเรียน.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....สังกัด.....

สรุปผลการประเมินงานสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
1. ด้านการบริหารจัดการ	10				
2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	20				
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4. ด้านสถานที่ประกอบกร	20				
5. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	5				
7. ด้านระบบการกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะนำโรค	10				
8. ด้านกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้	10				
คะแนนรวม	100				

สรุปคะแนนรวมการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

ระดับขั้นดีมาก 80 - 100 คะแนน

ระดับขั้นพอใช้ 61 - 79 คะแนน

ระดับปรับปรุง < 60 คะแนน

แบบประเมินนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหารและภาวะโภชนาการของนักเรียน

แบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

ข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียน (ข้อมูล ณ วันที่สำรวจ) วันที่.....

1. ชื่อโรงเรียน.....ตำบลอำเภอ.....จังหวัด.....รหัส OBEC.....
2. สังกัด อปท. สข ตชด. กทม. สพป.....
3. ที่ตั้ง พื้นที่ปกติ พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง
 บ้านไกลพักนอน พื้นที่ประสบภัย โรงเรียนในพื้นที่สูงและชายแดน
4. ลักษณะโรงเรียน
 โรงเรียนตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภูเขาสูงและถิ่นทุรกันดาร /โรงเรียนชายขอบ
 โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 20
 โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
 โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
 อื่นๆ ระบุ
5. จำนวนนักเรียน

ระดับ	จำนวนนักเรียนทั้งหมด		จำนวนนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ				จำนวนนักเรียนที่ได้รับเงินช่วยเหลือค่าอาหารเช้า, เย็น บ้านไกลพักนอน		จำนวนนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ/ขาดแคลนที่ได้รับการจัดสรรจากกองทุนฯ		จำนวนนักเรียนที่ได้รับจัดสรรงบประมาณหมวดเงินอุดหนุนจากอปท. ครั้งที่.../.....	
	ชาย	หญิง	น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุ (ผอม)		ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุ (เตี้ย)		จำนวนนักเรียน		จำนวนเงิน		จำนวนนักเรียน	จำนวนเงิน
			ช	ญ	ช	ญ	ช	ญ	ช	ญ		
ก่อนประถม												
ประถม												
ม.ต้น												
ม.ปลาย												
รวม												
รวมทั้งสิ้น												
ร้อยละ												

6. ขนาดของโรงเรียน ขนาดเล็ก นักเรียนต่ำกว่า 120 คน
 ขนาดกลาง นักเรียนตั้งแต่ 120 ถึง 300 คน
 ขนาดใหญ่ นักเรียนมากกว่า 301 คนขึ้นไป

7. เคยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน ได้แก่

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

สรุปผลการประเมินตนเอง (ตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขภาพอาหารที่ดีในโรงเรียน)

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

สรุปผล

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

เนื่องจาก.....

8. ความต้องการในการพัฒนาระบบสุขภาพอาหารที่ดีในโรงเรียน ดังนี้

โครงการพัฒนาระบบสุขภาพอาหารที่ดีในโรงเรียน

ที่	กิจกรรม	จำนวนงบประมาณด้าน			รวมเงิน
		วัสดุอุปกรณ์	สถานที่ประกอบ อาหาร	โรงอาหาร	

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอขอรับงบประมาณ

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....ผู้รับรองข้อมูล

(.....)

ผู้อำนวยการโรงเรียน

สภาพการดำเนินงานที่เป็นปัญหาควรได้รับการพัฒนา
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน



