

คู่มือการปฏิบัติงาน  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุบลราชธานี เขต ๑

เรื่อง

โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

ผู้รับผิดชอบ นางสาวเพ็ญประภา บรรเทา

ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาชำนาญการ

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุบลราชธานี เขต ๑

## คู่มือประกอบด้วย

๑. หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
๒. แบบรายงานผลโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

คู่มือการปฏิบัติงาน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุบลราชธานี เขต ๑  
หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและ  
น้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน  
กลุ่มงาน ส่งเสริมกิจการนักเรียน กลุ่มส่งเสริมการจัดการศึกษา  
ผู้รับผิดชอบ นางสาวเพ็ญประภา บรรเทา นักวิชาการศึกษาชำนาญการ

๑. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับ การสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา มาตร ๑๑ กล่าวถึง คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริมสนับสนุนและ พัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรงเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่ โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการของเด็กนักเรียนในแต่ละ โรงเรียนและงานระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา จึงเป็นอีกการกิจ หนื้นที่เกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย การกำจัด ขยะ น้ำเสีย และน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน สิ่งเหล่านี้จะช่วยสนับสนุน ส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

จากการดำเนินงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมาให้ การสนับสนุนซึ่งไม่เพียงพอ กับความต้องการของสถานศึกษา เพื่อให้นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหาร ของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และมีบรรยายกาศที่ดี กองทุนเพื่อ โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อ ปรับปรุงระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ให้มี คุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

๑.๒ เพื่ออำนวยความสะอาดด้านวัสดุอุปกรณ์การจัดทำอาหารกลางวันแก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวัน ในโรงเรียน

๑.๓ เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ

## ๒. ขอบเขตการดำเนินการ

โรงเรียนในสังกัด

### ๓. ระยะเวลาการดำเนินการ

เดือนกรกฎาคม - เดือนธันวาคม

### ๔. ขั้นตอนการดำเนินการ

๓.๑ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน แจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประเมินคุณภาพ ในเรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการ คู่มือประเมินมาตรฐาน

๓.๒ สพป.อบ.๑ แจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาและประเมินมาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร และแบบคำขอประเมิน ประกอบด้วย แบบคำขอ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

๓.๓ โรงเรียนเสนอของบประมาณโดยดำเนินการดังนี้

๓.๒.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินตนเอง ประกอบด้วย ผู้อำนวยการโรงเรียน ครูเจ้าหน้าที่ประจำโรงเรียนภาคหมู่บ้าน/ตำบล ผู้แทนคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน เจ้าหน้าที่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หรือตามความเหมาะสม

๓.๒.๒ คณะกรรมการ ประเมินมาตรฐาน และเลือกมาตรฐานที่อยู่ในระดับที่ต้องการ ปรับปรุงนحوาวิเคราะห์สภาพปัญหา ล่าเหตุ แนวทางแก้ไข

๓.๒.๓ จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณสนับสนุน

๓.๓.๔ เสนอของบประมาณโดยจัดส่งเอกสารให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ดังนี้

- แบบคำขอ
- ภาพประกอบที่เป็นปัญหา
- โครงการพัฒนา
- รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ
- คำสั่ง / ประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินมาตรฐาน

๓.๔ สพป.อบ.๑ รับเรื่องจากโรงเรียน

๓.๕ สพป.อบ.๑ ตรวจสอบ (เอกสารประกอบโครงการ)

๓.๖ สพป.อบ.๑ พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองโรงเรียนที่เสนอของบประมาณ ประกอบด้วย ๑) ผู้อำนวยการสำนักงานเขตที่การศึกษา/ผู้บริหารงานที่เกี่ยวข้อง ๒) ผู้แทนสาธารณะสุข จังหวัด ๓) ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๔) ผู้แทนผู้บริหารโรงเรียน ๕) ผู้แทนครูผู้สอน ๖) ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมการจัดการศึกษา ๗) เจ้าหน้าที่-ผู้รับผิดชอบกลุ่มส่งเสริมฯ หรือตามความเหมาะสม

๓.๓ สพป.อบ.๑ /หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง พิจารณากลั่นกรองจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อ  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วย

๓.๔.๑ สรุปงบทหน้าแบบกรอกข้อมูล

๓.๔.๒ คำสั่งคณะกรรมการกัณกรอง

๓.๔.๓ รายละเอียดประกอบคำขอของโรงเรียน

๓. สพฐ. แต่งตั้งคณะกรรมการวิเคราะห์ข้อมูล รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน

๓.๕ แจ้งบัญชีการจัดสรรและโอนเงินให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา

๓.๖ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาแจ้งบัญชีจัดสรรและโอนเงินให้โรงเรียนไปดำเนินโครงการ

๓.๗ โรงเรียนตรวจสอบเงินที่ได้รับการจัดสรร และส่งใบเสร็จรับเงินให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา โรงเรียนต้องปรับโครงสร้างตามที่ได้รับอนุมัติพร้อมจัดส่งให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา

๓.๘ โรงเรียนดำเนินการโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

๓.๙ โรงเรียนรายงานผลการดำเนินงานให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทราบครั้งที่ ๑

๑๕ กันยายน และครั้งที่ ๒ ภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ของทุกปี

โรงเรียนได้รับเงินจัดสรรแล้ว ต้องดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีให้บรรลุเป้าหมาย ให้ใช้ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการพัสดุ พ.ศ. ๒๕๕๗ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมด้วยด้วยความซื่อสัตย์ สุจริต โปร่งใส ตรวจสอบได้

๓.๑๐ คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันระดับเขตพื้นที่การศึกษา ออกติดตามประเมินผล เชิงประจักษ์สู่ตรวจที่โรงเรียน

\*\*\*\*\*

## เอกสารที่ต้องจัดส่งให้ สำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

๑. หนังสือন้ำส่าง จาก สพป.
๒. ในสูตรรายละเอียดคำขอรับงบประมาณของโรงเรียนในสังกัด ทั้งนี้ต้องมีข้อมูลในแต่ละช่องถูกต้องครบถ้วน เอกสารประกอบคำขอรับงบประมาณ และไฟล์ตาราง สามารถ download ข้อมูลได้ที่ <http://sportact.obec.go.th/>
๓. โครงการของแต่ละโรงเรียน
๔. CD ที่บรรจุ ข้อมูลไฟล์ ในสูตรรายละเอียดคำขอรับงบประมาณ รูปแบบ Microsoft Excel  
หมายเหตุ
  ๑. หากข้อมูลไม่ครบถ้วน หรือไม่มีข้อมูล สำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประเมินศึกษา ขอสงวนสิทธิในการส่งข้อมูลให้คณะกรรมการพิจารณา และจัดส่งเอกสารคืนให้ สำนักงานเขต พื้นที่การศึกษา นั้นๆ
  ๒. ขอความกรุณาตรวจสอบข้อมูลในแผ่น CD ที่จัดส่งว่ามีข้อมูลครบถ้วนถูกต้องสมบูรณ์หรือไม่ หากข้อมูลไม่ครบถ้วน หรือไม่มีข้อมูล สำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประเมินศึกษา ขอสงวนสิทธิในการส่งข้อมูลให้คณะกรรมการพิจารณา และจัดส่งเอกสารคืนให้ สำนักงานเขต พื้นที่การศึกษา นั้นๆ

**หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน  
กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา**

**หลักเกณฑ์การดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาด  
ในโรงเรียน**

**๑. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน**

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชฯ ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติออกกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษามาตรฐาน กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรงเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะพื้นที่ในการของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียนและ งานระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา จึงเป็นอีกการกิจหนင์ที่เกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย การกำจัดขยะ น้ำเสีย และน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน ซึ่งเหล่านี้จะช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

จากการดำเนินงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมา ให้การสนับสนุนยังไม่เพียงพอ กับความต้องการของสถานศึกษา เพื่อให้นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยายกาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อบรรบประจําระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา

**๒. วัตถุประสงค์**

๒.๑ เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

๒.๒ เพื่ออำนวยความสะดวกด้านวัสดุอุปกรณ์การจัดทำอาหารแก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวันในโรงเรียน

๒.๓ เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ

**๓. หลักเกณฑ์การดำเนินงาน**

๓.๑ มาตรฐานด้านสุขภาวะอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประกอบด้วย ๕ มาตรฐาน

- ๓.๑.๑ มาตรฐานด้านการบริหารจัดการ
- ๓.๑.๒ มาตรฐานด้านภายนอกและอุปกรณ์
- 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 พาหะนำโรค
- ๓.๑.๙ มาตรฐานด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้

๓.๒ ลักษณะโรงเรียนที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ แยกตามประเภทดังนี้

- ๓.๒.๑ โรงเรียนในพื้นที่สูงและถันทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ
- ๓.๒.๒ โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
- ๓.๒.๓ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขภาวะอาหาร
- ๓.๒.๔ โรงเรียนที่มีภาวะพุทธศาสนาฯ มากกว่าร้อยละ ๑๕

๓.๓ หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

๓.๓.๑ พิจารณาตามแบบคำขอ ได้แก่ที่ตั้ง ลักษณะโรงเรียน ขนาดโรงเรียน ภาวะพุทธศาสนาฯ แบบประเมินตนเอง

- ๓.๓.๒ กระบวนการพิจารณาจัดสรรงบประมาณ
- ๓.๓.๒.๑ กำหนดกรอบวงเงินในการพิจารณา
- ๓.๓.๒.๒ ขนาดโรงเรียนที่จัดสรรงบประมาณ

๓.๓.๓ การพิจารณางบประมาณของโรงเรียนที่ขอถังของงบประมาณมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะต้องงบประมาณลงเท่ากับเกณฑ์ แต่หากของงบประมาณต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะให้ตามที่โรงเรียนขอ หลักเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณดังนี้

(๑) ขนาดเล็ก มีนักเรียน ไม่เกิน ๑๒๐ คน จัดสรรงบประมาณให้ไม่เกิน ๘๕,๐๐๐ บาท

(๒) ขนาดกลาง นักเรียน ตั้งแต่ ๑๒๑ - ๓๐๐ คน จัดสรรงบประมาณให้ไม่เกิน ๑๕๕,๐๐๐ บาท

(๓) ขนาดใหญ่ นักเรียน ตั้งแต่ ๓๐๑ คน ขึ้นไป จัดสรรงบประมาณให้ไม่เกิน ๒๕๕,๐๐๐ บาท

๓.๓.๔ โรงเรียนที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณแล้ว ไม่สามารถขอรับงบประมาณได้อีกยกเว้น เฉพาะส่วนน้ำดื่มสะอาดเท่านั้น

๓.๓.๕ โรงเรียนขอรับการสนับสนุนงบประมาณจะต้องไม่เกินกรอบวงเงินตามขนาดโรงเรียนที่กำหนด

๓.๓.๕ ให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานด้านสังกัดที่เกี่ยวข้อง จัดส่งรายละเอียดโครงการขอรับการจัดสรรงบประมาณของโรงเรียนมาพร้อมแบบกรอกข้อมูล

๓.๓.๖ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานด้านสังกัดที่เกี่ยวข้อง จัดทำสรุปงบทน้าแบบกรอกข้อมูลขอรับการจัดสรรงบประมาณหากไม่สมบูรณ์พอที่จะวิเคราะห์ข้อมูลได้ และส่งไม่ทันตามกำหนดเวลา คณะกรรมการขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาจัดสรรงบประมาณให้

#### วิธีการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

๑. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่อง ดังต่อไปนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการ คุณภาพนิยามมาตรฐาน

๒. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร แบบคำขอ ภาคประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

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

๔. โรงเรียนเสนอของบประมาณโดยดำเนินการดังนี้

๔.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินตนเอง ประกอบด้วย ผู้อำนวยการโรงเรียน ครุเจ้าหน้าที่ประจำโรงพยาบาลหมู่บ้าน/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 ภาคประกอบที่เป็นปัญหา

๔.๔.๓ โครงการพัฒนา

๔.๔.๔ รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

๔.๔.๕ คำสั่ง/ประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินมาตรฐาน

๕. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง พิจารณาหากลั่นกรองจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วย

๕.๑ สรุปงบทน้าแบบกรอกข้อมูล

๕.๒ คำสั่ง และรายงานการประชุม

๕.๓ รายละเอียดประกอบคำขอของโรงเรียน ตามข้อ ๔.๔

๖. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแต่งตั้งคณะกรรมการวิเคราะห์ข้อมูลรายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน

๗. แจ้งบัญชีการจัดสรรและโอนเงินให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๘. โรงเรียนตรวจสอบเงินที่ได้รับการจัดสรร และส่งใบเสร็จรับเงินให้หน่วยงานด้านสังกัดคณะกรรมการดำเนินงานปั้ปป์โครงการตามที่ได้รับอนุมัติพร้อมจัดส่งให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อทราบ

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

๑๐. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานของโรงเรียนให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานทราบสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานจัดทำรายงานผลประจำปี

แบบประเมินมาตรฐาน  
โครงการพัฒนาระบบสุขภาวะอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา .....

โรงเรียน..... ตำบล ..... อำเภอ .....  
จังหวัด ..... ลังกัด .....

สรุปผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขภาวะอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
1. ด้านการบริหารจัดการ	10				
2. ด้านภาระน้ำหนักและอุปกรณ์	15				
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	15				
5. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6. ด้านน้ำดื่มสะอาด	10				
7. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกความสะดวกและความปลอดภัย	10				
8. ด้านระบบการกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะนำโรค	5				
9. ด้านกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้	10				
คะแนนรวม	100				

สรุประดับคุณภาพรวมการดำเนินงานด้านสุขภาวะอาหาร น้ำดื่มสะอาด และโภชนาการ

80 - 100 คะแนน ระดับคุณภาพ ดีมาก

61 - 79 คะแนน ระดับคุณภาพ พอกใช้

< 60 คะแนน ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แบบประเมินนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหาร น้ำดื่มสะอาด และภาวะโภชนาการของนักเรียน

มาตรฐานการ คุณภาพ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	
			คะแนนที่ได้	คะแนนที่เสีย
1. ด้านบริหารจัดการ	1.1 นิยามจัดอาหารมหิดลเพื่อส่งเสริมภาระ <sup>ให้กับบุคลากร</sup> ในการขอรับนักเรียน	- มีนโยบายจัดอาหารรัฐบาลสำหรับเด็ก - ไม่มีนโยบายจัดอาหารกลางวัน	[1]	[0]
	1.2 นิยามจัดอาหารระหว่างพื้นที่สูงสุด 2 ชั้น <sup>ของนักเรียน เช่น นมสด นมทารังสีอง ผลไม้ อาหารว่างห้องอื่น</sup>	- มีนโยบายจัดอาหารระหว่างพื้นที่สูงสุด 2 ชั้น <sup>เพื่อเพิ่มคุณภาพอาหาร</sup> - ไม่มีนโยบายจัดอาหารระหว่างพื้นที่สูงสุด 2 ชั้น <sup>เพื่อเพิ่มคุณค่าในการดูแลเด็ก</sup>	[1]	[0]
	1.3 นิยามในกรุงเทพมหานครคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่วนราชการฯ อาหารที่มีคุณภาพด้วยต้นสูตรภายในโรงเรียน	- มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่วนราชการฯ - ไม่มีนโยบายในกรุงเทพมหานคร	[1]	[0]
	1.4 นิยามสังเสริมต้านทานสุราภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	- มีนโยบายสังเสริมต้านทานสุราภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณโรงเรียน	[1]	[0]
	1.5 นิยามเพื่อยกับการอนุส�อนามัยของผู้ดูแลหรืออนามัย	- มีนโยบายยกับบุคลากร - ไม่มีนโยบาย	[1]	[0]
	1.6 นโยบายให้บุคลากรพักผ่อนส่วนรวมในงานสุขง่วงเวลา	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม - ไม่มีนโยบาย	[1]	[0]
	1.7 นโยบายที่ยกับบุคลากรสังเคราะห์ความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร และน้ำดื่มน้ำ	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1]	[0]

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1.8 การประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขภาพฯ ของรัฐบาลในเรื่องเรียนและนิเทศการให้แก่ผู้เสียชีวิৎสูง ได้แก่ ครุยว่าจารย์ นักเรียน สถานศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนที่รับทราบ	1.8 การประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขภาพฯ ของรัฐบาลในเรื่องเรียนและนิเทศการให้แก่ผู้เสียชีวิৎสูง ได้แก่ ครุยว่าจารย์ นักเรียน สถานศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนที่รับทราบ	- มีประชาสัมพันธ์แก่ผู้เสียชีวิৎสูงราบตื้นเป็นอย่างต่อ ๑ - ไม่มีประชาสัมพันธ์แก่ชุมชนที่พื้นบ้าน	[1] [0]	
1.9 คุณภาพรวมของรือขอคุณจะทำงานมีภาระติดทำแผนงานและมาตราการส่งเสริมดำเนินสุขภาวะทางแสวงหาน้ำใจ สำนักงานคุณภาพต้องดำเนินการต่อไปนั้น	1.9 คุณภาพรวมของรือขอคุณจะทำงานมีภาระติดทำแผนงานและมาตราการส่งเสริมดำเนินสุขภาวะทางแสวงหาน้ำใจ สำนักงานคุณภาพต้องดำเนินการต่อไปนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินงานตามนั้น - ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[1] [0]	
1.10 คุณภาพรวมของการรือขอคุณจะทำงานมีภาระติดตามประเมินผลการดำเนินงานเดือนสุขภาวะอาหารและน้ำซึ่งออกอย่างต่อเนื่องทุกเดือน	1.10 คุณภาพรวมของการรือขอคุณจะทำงานมีภาระติดตามประเมินผลการดำเนินงานเดือนสุขภาวะอาหารและน้ำซึ่งออกอย่างต่อเนื่องทุกเดือน	- มีการประเมินและนำเสนอผู้พัฒนาการต่อไปนั้น - ไม่มีการประเมินผลการต่อไปนั้น	[1] [0]	
		รวม		

สรุปคะแนนรวมของค้านบบริหารจัดการ ( คะแนนเต็ม 10 คะแนน ) คะแนนที่ได้.....

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

มติครรภาน	ผู้รับผิดชอบ	เกณฑ์การประเมิน		คะแนนที่ได้
		คะแนน	คะแนนที่ได้	
2. ต้านทานและ ยุปกรณ์	2.1 ภาระนอกรอบบ้าน ตาม ห้อง ส่วน ซึ่งมีผล แก้ไขแล้ว ถูกประเมินเป็นดีมาก (ถ้ามีการกันรั่วสายรั้ว) มีความเสี่ยหัวเรื่อง สามารถบรรเทารั้วทางบ้านเรียนให้ทันได้อย่าง เพียงพอ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีครบทุกอย่างเรียนให้เพียงพอ</li> <li>- ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ</li> </ul>	[3] [0]	
	2.2 ภาระนอกรอบบ้านส่วนทางแยกและน้ำดื่ม ซึ่งใช้ในการเตรียม บุญและในอาหาร ต้องอยู่ใน สภาพดี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์พิเศษ แตกร้าว</li> <li>- ถ้าใช้ภาชนะอุปกรณ์พิเศษ แตกร้าว</li> </ul>	[2] [0]	
	2.3 เขียงมื้อ แสงยูปกรณ์สำนักงาน อยู่ใน สภาพดี ไม่แตกหักหรือเป็นร่องรอยใดๆ ไม่เสียหาย ซึ่งสัก朵าหารด้วยวัสดุที่ทนทาน และไม่ต้องหันต่อ การปรับตัวฝ่ายซ้ายของระบบหัวน้ำไม่ได้สูงกว่า เช่น การหันหมุดสำหรับหัวพูดเหตุ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปฏิบัติตามมาตรฐาน</li> <li>- ไม่ได้ปฏิบัติตามมาตรฐาน</li> </ul>	[2] [0]	
	2.4 เขียงมื้อและติดตามประเทศไทยของอาหาร อย่างน้อย 3 ประมาณได้แก่ เม็ดสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สอก แหลกที่ใช้กับผัก/ผลไม้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปฏิบัติตามมาตรฐาน</li> <li>- ไม่ได้ปฏิบัติตามมาตรฐาน</li> </ul>	[2] [0]	
	2.5 ภาระนอกรอบบ้านทางงาน ตาม ห้อง และห้อง ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นไฟไหม้ แสดงว่า เป็นภาระนอกรอบบ้านยุติธรรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ภาระนอกรอบบ้านที่ปลดออก</li> <li>- ไม่เป็นภาระนอกรอบบ้าน</li> </ul>	[2] [0]	

ຕົວຢ່າງ		ການພັດທະນາປະຊຸມ	ຄະນະນຳຕີ
ລາຍລະອຽດ	ລາຍລະອຽດ	ຄະນະ	ຄະນະ
2.6 ການນຳເນີນສຳນັກຢູ່ນິບາລາ ນໍາຈຶນ ແລະ ຫ້ອນເຫຼົາ ຕ້ອງທີ່ກ່າວຍຮະບູນຄືບອົບຫາວາ ພົບສົນຕານ ເລສ ນໍາຍົແກ້ ແລະມີໄດ້ສຳຫັບການນຳເນີນສຳນັກຢູ່ເຫຼົ່າ ເຕີມປະຈຸບັນ ທີ່ດ້ວຍເປັນການນຳທີ່ກ່າວຍຮະບູນຫຼາຍ	- ຫຼັດຕ້ອງ - ໂນດູກ້ອງ	[2]	[0]
2.7 ຫ້ອນ ສ່ອນ ດະກິບຍັນ ຕ້ອງຜ່ານການຮ່າງຂຶ້ວ ກ່ອນໄຟໂດຍຈຸນໃນນ້ຳກ່ອນຫຼາຍອາດ	- ປົກປັບຕິຍ່າງຖືກຕ້ອງ - ໂນດູກ້ອຍຈຸດຕ້ອງ	[2]	[0]
ຮວມ			

ສຸດທະນະນາງຮ່າມຂອງຕົວຢ່າງນະແຍບປະກາດ ( ຄະນະຕີ 15 ຄະນະ ) ຄະນະນຳຕີ.....  
 ຜ່ານຮະຕິເຕີມກາ ( 11 - 15 ຄະນະ )  ລ່ານຮະຕິບໍພວຍເຂົ້າ ( 6 - 10 ຄະນະ )  
 ລ່າງປັບປຸງ ( 0 - 5 ຄະນະ )

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คุณภาพที่ได้
3. ตัวบ่งชี้น้ำมันย่างบุคคล	3.1 ผู้ดูแลรักษาความสื่อสารให้สอดคล้องพัฒนาภัยเงียบ	- แต่งกายได้ถูกต้อง - ไม่ถูกต้อง	[1] [0]	
	3.2 ผู้ดูแลรักษาทรัพย์สินให้สอดคล้องพัฒนาภัยเงียบ	- ปฏิบัติถูกต้อง - ไม่ปฏิบัติถูกต้อง	[1] [0]	
	3.3 ผู้ดูแลรักษาอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคผู้ควบคุมต้องรักษาและตรวจสอบครบทั้งตัวท้องนรนงบทางเดินอาหารและคงเหลือไว้ติดต่อ	- ถูกต้อง - ไม่ถูกต้อง	[1] [0]	
	3.4 ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสอบประจำวันโดยหลักเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและสังเคราะห์	- ปฏิบัติถูกต้อง - ไม่ปฏิบัติถูกต้อง	[1] [0]	
	3.5 ผู้ดูแลรักษาธรรมเนียมสุขภาพดี มีการล้างน้ำก่อนเข้ามาปฏิบัติงานทุกครั้งและหันหน้าไปข้างหลังเพียงครึ่ง身ส่วนท้ายของตัวเสื้อเป็นไม่รวมเครื่องประดับที่อาจหล่นลงพื้น ไม่สูบหรือดูบบุหรี่งาน	- ปฏิบัติถูกต้อง - ไม่ปฏิบัติถูกต้อง	[1] [0]	
	3.6 การซ้อมอาหารต้องใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะสังค์ต้องสอดคล้องและเป็นไปตามที่ควรรักษาไว้พร้อมสำหรับใช้จริง	- ปฏิบัติถูกต้อง - ไม่ปฏิบัติถูกต้อง	[1] [0]	

มติครรภาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน		คะแนนที่ได้
			[1]	[0]	
ครั้ง	3.7 ผู้บริโภคเมื่อการล้างจานมือก่อนกินอาหารทุกครั้ง	- ปฏิบัติตามที่ต้อง	[1]		
ร่วมกัน	3.8 ผู้บริโภคไม่ต้มน้ำร้อนซึ่เชื้อไวรัสต้มน้ำกับร่วมกัน	- ไม่ได้ปฏิบัติตามที่ต้อง <sup>*</sup> - ไม่มีการใช้แม่กล้าหัวร่วมกัน - ไม่การใช้แม่กล้าหัวร่วมกัน	[0]	[1]	
	3.9 เมื่อผู้บริโภคกินอาหารร่วมกันต้องแต่ 2 คนขึ้นไป มีการใช้ช้อนกลางทางทุกครั้ง	- ใช้ช้อนกลางหรือถ้กันอาหารแยกสำรับหรือมาตาม[1] - ไม่ใช้ช้อนกลาง	[1]	[0]	
	3.10 ผู้บริโภคไม่ประเมินพึงหนักกินอาหารกล่องหันทุกครั้ง	- ปฏิบัติตามที่ต้อง <sup>*</sup> - ไม่ได้ปฏิบัติตามที่ต้อง	[1]	[0]	
		รวม			

สรุปคะแนนรวมของลูกค้าในส่วนของส่วนบุคคล ( คะแนนเต็ม 10 คะแนน ) คะแนนที่ได้.....  
 ผ่านระดับมาก ( 8 - 10 คะแนน )  ผ่านระดับพอใช้ ( 5 - 7 คะแนน )  ควรปรับปรุง ( 0 - 4 คะแนน )

มหิดลภูมิ	ทักษิณ	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. ต้านทานประบกอบ อาหาร (โรคร้าย โร อาหาร)	4.1 สถานที่เตรียมและปรุงอาหารเป็น สัดส่วน ต้องไม่หล่อเท้าห้องและไม่ให้อาหารหรือเสื้อ เก็บกรอบป้มเปรี้ยวต่างๆ บน ไม่เป็นอาหารเด็นผ่านมือ <sup>*</sup> ติดกับขา หรือของขยะ/จุดรวมขยะ	- สถานที่ดูแลสะอาดสม - สถานที่ตั้งไม่เหมือนสุน	[2] [0]	
	4.2 สถานที่เตรียม-ปรุงอาหารก่อสร้าง ตัวรับประทานคุมและทำความสะอาดอย่าง ดี	- มีพื้น ผ้าผนัง พืชตาน เป็นวัสดุที่คงทนแข็งแรง ผ้าเรียบง่าย - ต่อกรามห้าความสะอาด	[2] [0]	
	4.3 สถานที่เก็บตู้อบอาหารเป็นระบบเย็บ สะอัด อยู่ในสภาพดี โดยอุปกรณ์ อาหารแห้ง อาหารที่ใส่ในภาชนะที่ต้องมีไฟกันยาเป็น สัดส่วนจากก้นและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในกรณีที่เก็บในห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 ซม.	- ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - ไม่ถูกต้อง	[2] [0]	
	4.4 ภายในครัวมีการระบายอากาศด้วย กลิ่นและควันจากการปรุงอาหาร เสื้อผ้ามีกลิ่นทาง อาหารหรืออาหารที่ไม่ดี มีปล่องระบายควันหรือ พัดลมดูดอากาศ	- ถูกต้องระบบได้ดี - ไม่ถูกต้องหรือยังไม่ดี	[2] [0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนได้
4.5 มีตัวชี้วัดที่มีมาตรฐาน/มาตรฐาน โดยเฉพาะ ซึ่งทำได้แล้วดูที่เข้มงวด โดยต้องถูกอย่าง น้อย 60 ชั่วโมง ที่นับตั้งแต่วันที่ภาคเรียนของแต่ละ ปีงับ เป็นปีของศึกษาปัจจุบันเป็นปี สัมมูลส์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีตัวชี้วัดเบ็ดเตล็ด/หรือรุกอาจทางตามครัวเรือน</li> <li>- ไม่มีตัวชี้วัดที่เข้มงวด/หรือรุกอาจทางตามครัวเรือน</li> </ul>	[2]		
4.6 สถานที่ที่กินอาหารต้องเป็นเขตปลอดบุหรี่ มีการระบุอาหารที่ห้ามพก进来 (ถ้วย) ห้องทำงาน สะอาดอย่างสม่ำเสมอ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการระบุอาหารที่ห้ามพกเข้ามาห้องทำงานสูบบุหรี่ได้</li> <li>- ไม่เป็นตามครัวเรือน</li> </ul>	[1]		
4.7 สถานที่เรียน-ประกอบอาหาร สถานที่ กินอาหารบริเวณเมืองท่องเที่ยว ห้องทำงานและอพาร์ท มิลล์ห้องลักการใช้งาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ห้องทำงานและอพาร์ทห้องครัว</li> <li>- ห้องทำงานและอพาร์ทห้องครัว</li> </ul>	[1]		
4.8 ภาระเชิงบวกของครัวเรือน ล้างอย่างถูกต้องตามน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้ว ล้าง ด้วยน้ำจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำก๊อกอีกอย่าง น้อย 2 ครั้ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปฏิบัติถูกต้อง</li> <li>- ไม่ได้น้ำปนตอย่างถูกต้อง</li> </ul>	[0]		

มาตราฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.9 ภาคีจะประนีดลสืบทอดความรู้มืออาชีพอย่างต่อเนื่อง ห้ามเข้าตัวองผู้ใดไม่ใช่เจ้าของเดิมที่เป็นผู้รับ มอบหมาย แต่คงความสูงของภาระอย่างน้อย 60 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปฏิบัติตามเกณฑ์</li> <li>- ไม่ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์</li> </ul>	[1]  [0]	
	4.10 มีการส่งเสริมความสัมരณาทางชาตินิ悔 และการสัมมติส่วนราชการอย่างน้อยหนึ่งครั้ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการส่งเสริมตรวจสอบ</li> <li>- ไม่มีการส่งเสริมตรวจสอบ</li> </ul>	[1]  [0]	
	รวม			

สรุปคะแนนรวมของค่านิยมที่ประกูลอาชาร (แรงศรั้ว โรงเรียน) ( คะแนนเต็ม 15 คะแนน ) คะแนนที่ได้ .....  
 ผ่านระดับมาก ( 11 - 15 คะแนน )       ผ่านระดับพอใช้ ( 6 - 10 คะแนน )       ควรปรับปรุง ( 0 - 5 คะแนน )

มาตราฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	
			คะแนน	คะแนนที่ได้
5. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	5.1 คุ้งอยู่ในสถานที่ท่องเที่ยวตามสัมภาระ	- ต้องอยู่ในสถานที่ท่องเที่ยวตามสัมภาระ - คงอยู่ในสถานที่ท่องเที่ยวตามสัมภาระ	[3]	[0]
	5.2 พื้น เตาด้าน ก่อสร้างแล้วเสร็จทุกห้องน้ำ แม่บูรณะ ผู้ใช้รีบ用และทำความสะอาดด้วย	- พื้น เตาด้าน ก่อสร้างแล้วเสร็จทุกห้องน้ำ แม่บูรณะ ผู้ใช้รีบ用และทำความสะอาดด้วย	[3]	[0]
	5.3 มีแสงสว่างเหมาะสม	- มีแสงสว่างเหมาะสม - มีแสงสว่างไม่เหมาะสม	[3]	[0]
	5.4 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพดี	- สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพดี	[3]	[0]
	5.5 โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ใน สถานที่สะอาด แม่บูรณะเป็นไป และมี จำนวนเพียงพอ	- โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ใน สถานที่สะอาด แม่บูรณะเป็นไป และมี จำนวนเพียงพอ	[3]	[0]

สรุปเป้าหมายการดำเนินการที่ปรับปรุงกระบวนการทาง ( ค่าเฉลี่ย 15 คะแนน ) คุณจะนำไปต่อ.....

□ ค่าวิเคราะห์เชิงลึก ( 11 - 15 หน้า)

1

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
มาตรฐานที่ 6 ด้านน้ำมีสุขภาพ	6.1 กระบวนการผลิต และคุณภาพ น้ำดื่มน้ำ	- น้ำมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย  - ห้ามมีคุณภาพ ไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยและเป็นสิ่งมึน  - โรงเรียนมีระบบงานการจัดทำกรีฑาและศิลป์ที่มีคุณภาพ สะอาดและ ปลอดภัย  - โรงเรียนไม่มีกระบวนการจัดทำหรือผลิตน้ำดื่มน้ำดื่มคุณภาพ สะอาดและ ปลอดภัย	[1]  [0]  [1]  [0]	
	6.2 กำหนดพัฒนาตัวมี	- โรงเรียนมีภาระที่รับผิดชอบ ภาระของทางวิชาชีพ หักความเสียหายได้ ง่ายและรวดเร็วอย่างน้อย 60 เท่าตัวตัว  - โรงเรียนไม่มีภาระที่ต้องเสีย ไม่มีภาระที่หักงานรับน้ำดื่ม ทำความสะอาด สบายน้ำดื่มและน้ำสุขาภิบาลอย่างน้อย 60 เท่าตัวตัว  - กำหนดวันสุดท้ายเป็นอันตราย และทำความสะอาดได้จ่าย	[1]  [0]  [1]	
	6.3 ภาระน้ำดื่มที่รับต้องมา	- ห้ามภาระที่เป็นอันตราย และทำความสะอาดได้ยาก  - หัวใจภาระที่เป็นอันตราย  - ภาระน้ำดื่มที่มีภาระจ้างน้ำดื่มกัน เพื่อป้องกันภาระซื้อโภค	[0]  [0]  [1]	
		- ไม่มีภาระที่เป็นอันตราย	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
6.4 จัดบริการน้ำดื่ม	- สถานที่บริการตี่มควาวอยู่ในที่ถูกต้องตามกฎหมาย - สถานที่บริการดื่มน้ำดื่มน้ำที่ถูกต้องตามกฎหมาย	[1] [0]		
6.5 การให่องค์ความรู้และสนับสนุน ประชาน้ำดื่มน้ำ	- สถานที่บริการน้ำดื่มน้ำไม่มีพยาธิ - มีการประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ น้ำบริโภคปลอดภัย - ไม่มีการประชาน้ำดื่มน้ำร่องรอยศักดิ์สิทธิ์ น้ำบริโภคปลอดภัย - ไม่มีการประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ น้ำบริโภคปลอดภัย - ไม่มีการประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ น้ำบริโภคปลอดภัย - ไม่มีการประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ น้ำบริโภคปลอดภัย	[1] [0] [1] [0] [1] [0]		
	รวม			

สรุปคะแนนรวมของตัวบ่งชี้ตามเกณฑ์ ( คะแนนเต็ม 10 คะแนน ) คะแนนที่ได้.....  
 ผ่านระดับมาก ( 8 - 10 คะแนน )       ผ่านระดับพอใช้ ( 5 - 7 คะแนน )  
 ผ่านระดับต่ำมาก ( 0 - 4 คะแนน )       ควรปรับปรุง ( 0 - 4 คะแนน )

มาตราฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
7. ดำเนินองค์งานยุทธศาสตร์ ระบบและความปลอดภัย	7.1 มีระบบนำเข้าเชิงยานพาณิชย์เพิ่มข้อสำหรับการประมวลผลอาหาร ซึ่งส่วนแม่พิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ปรับเปลี่ยนตามความต้องการได้	- เพิ่มยอดและติดตามต่อการใช้งาน - ไม่เพิ่งพอด้วยการใช้	[2]	[0]
	7.2 มีทีมงานมือพร้อมสนับสนุนให้เด็กร่วงพื้นที่ทางกายภาพ สำหรับผู้ประกอบอาหารในครัว และสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ เพื่อลดภาระภาระกิจกรรมอาหารและลงจ้างการใช้ห้องเช่า	- มีทีมงานมืออาชีพรองรับต่อการใช้ - ไม่เพิ่งพอด้วยการใช้	[1]	[0]
	7.3 มีอ่างล้างสำหรับชั่งถังตามที่ต้องใช้จริง	- มีอ่างล้างสำหรับชั่งถังตามที่ต้องใช้จริง	[1]	[0]
	7.4 มีระบบเบ็ดเตล็ดอาหารตัวตัดและกรองละเอียดที่ติดเชือกอาหารที่เหมาะสม กรณีที่มีเศษอาหารจำนวนมากต้องถูกหักออก แต่ไม่สามารถนำกลับคืนไปใช้ประโยชน์ได้ บ่อตักไข่เป็นบ่อตักไข่	- มีระบบเบ็ดเตล็ดอาหารและกรองให้บ่อตักไข่ - มีระบบเบ็ดเตล็ดอาหารที่ไม่ถูกต้อง	[1]	[0]

มาตราฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
7.5 ห้องสุขาภูมิศาสตร์และห้องน้ำ สะอาด แล่มีว่างงานเพียงพอประปะครึ่งสัปดาห์หรือมากกว่าทันที อาการไม่คิดจะขยับไม่นอนหรือล้าบก็ต้องใส่ผ้าอนามัย/ กะรังดายซึ่งมีอัตราเสื่อมไฟฟ้าและเวลาไปนอนพักส่วน	- ห้องสุขาภูมิศาสตร์ภายในสะอาดและพียาภรณ์ - ไม่ถูกดูดซุดโดยคนดูดซุดหรือไม่พียาภรณ์	[1] [0]		
7.6 มีการบำรุงรักษาอาคารสถานที่ แหล่งอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานยังปฏิทิน/อุปกรณ์	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ - ไม่มีการบำรุงรักษา	[1] [0]		
7.7 มีการบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า แก๊สและเชื้อไฟ ให้อยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ - ไม่มีการบำรุงรักษา	[1] [0]		
7.8 มีจุดบริการด้วยผลิตภัณฑ์ที่ดี และติดตั้งในที่ที่เหมาะสม สะอาดและหยอดไปใช้ได้สะดวก	- มีพียาภรณ์ แต่ใช้ได้ไม่ได้ - ไม่มี	[1] [0]		
7.9 สาธารณูปโภคที่ความสะอาด สาธารณะดี โกรดและสารพิษอันตรายต้องติดเขื่อนอย่างปลอดภัย ไม่ปนเปื้อนอันอาหาร โดยแยกกันเป็นสัดส่วนในพื้นที่เพื่อเหมาะสม	- มีการจัดเก็บอย่างปลอดภัยเป็นสัดส่วน - การจัดเก็บไม่ปล่อยไว้	[1] [0]		

ຄວາມປັບປຸງ (0 - 4 ຮີ່ມືນາ)

มาตราฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
8. ดำเนินแบบก้าจด้วยบันทึกน้ำเสียทางน้ำในบ่อฯ	8.1 มีท่อหรือร่องระบายน้ำที่ไม่สิ้นสภาพดีไม่แตกชำรุดเสื่อมสภาพตามปกติ	- มีท่อระบายน้ำในสภาพดี - ท่อหรือร่องระบายน้ำมีสภาพไม่ดีหรือชำรุด	[1] [0]	
	8.2 มีการรวมและกำจัดขยะอย่างถูกต้องโดยให้มีช่องรองรับบุกหลอดแยกเศษอาหารย่างเพียงพอทั่วถูกต้องและถูกต้องตามที่ต้องมีฝาปิด แยกประเภทเป็นส่วนของขยะแห้ง และนำไปกำจัดทุกวัน	- มีระบบกรองรวมและกำจัดขยะที่ถูกต้อง - มีระบบเก็บมูลฝอย	[1] [0]	
	8.3 มีการควบคุมสต๊อกและผลิตภัณฑ์คงเหลือในโรงเรือน ตามข้อปฏิบัติทางด้านกิจกรรมอาหาร	- มีการควบคุม - ไม่มีมาตรฐาน	[1] [0]	
	8.4 ไม่มีสัตว์ แรบและแมลงในบ่อฯ เช่น หมู แมลงสาบ นก มด มด แมลงสาบ นก แมลงวัน แมลงสาบ กิ่งอ่อนอาหาร เชือยม-ประดับกอบอ่องและหินอ่อนอาหาร	- ไม่พบว่ามีสัตว์หรือแมลงจำนวนมาก - มีการผลิตสัตว์หรือแมลงจำนวนมาก	[1] [0]	
	8.5 ไม่มีสัตว์ลึกลับ เช่น ลุนช์ เมว่า กาน่า ฯลฯ ในสถานที่เตรียมอาหารที่กินอาหาร	- ไม่มีสัตว์ลึกลับใดๆ เข้ามา - มีการพกพาเมสต์ครัวสีเขียวเข้มเข้ม	[1] [0]	
	รวม			

สรุปคะแนนรวมของตัวชี้วัดแบบน้ำเสีย พาหนะน้ำในบ่อ ( คะแนนเต็ม 5 คะแนน ) คะแนนที่ได้.....  
 ผ่านระดับปี๒ ( 4 - 5 คะแนน )  ผ่านระดับปี๓ ( 2 - 3 คะแนน )  ควรปรับปรุง ( 0 - 1 คะแนน )

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
9. ด้านส่งเสริมการเรียนรู้	9.1 มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียน เกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด	- มีการประเมินประจําปีและนําผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่มีครั้ง	[1] [0]	
	9.2 มีการประเมินปัญหาอุบัติคันในการให้บริการห้องน้ำโรงเรียน เช่น ความพร้อมของสถานที่ทำงานจะประกอบด้วยการให้บริการ	- มีการประเมินประจำปีและนําผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่มีครั้ง	[1] [0]	
	9.3 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประเมินผลต่อการเงินปีราย -อัตรารความถูกของบัญชากำไรขาดทุนการหักค่าน้ำยาและกิน	- มีการจัดทำรายงานประจำปีเป็นรูปแบบ - ไม่มีการจัดทำรายงานการประเมินผล	[1] [0]	
	9.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดตับริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดตารางแผนรายการอาหาร รายการอาหาร การบริการอาหาร ทึ่งเลี้ยง	- นักเรียนมีส่วนร่วม - นักเรียนไม่มีส่วนร่วม	[1] [0]	

หมายเลข	รายการ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
9.5	มีสื่อเผยแพร่ความรู้้านศูนย์ในการอาหารและน้ำซึ่งออกทางสื่อสารต่างๆอย่างต่อเนื่อง เช่น สื่อทางกายภาพความรู้เชิงสารต้านสุขภัยทางอาหารและน้ำดื่มน้ำผลไม้ ฯลฯ	- มี - ไม่มี	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]	
9.6	คู่มือการเสริมสร้างทักษะด้านงานอาชีวศึกษาและความปลอดภัย		- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]	
9.7	คู่มือการเตรียมสัมมนาด้านอาหารและน้ำซึ่งออกทางสื่อสารต้านสุขภัย		- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]	
9.8	คู่มือค่ายยังห้องห้องอาหารรับประทานอาหารเพื่อนักเรียน		- มีอย่างน้อยสักครึ่งครึ่งหนึ่ง	[1] [0]	
9.9	มีการอบรมให้ความรู้้านศูนย์กับบลส.อาหารก่อจุลส์รับผิดชอบการจัดตั้งบริการอาหาร		- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม	[1] [0]	
9.10	มีการอบรมให้ความรู้้านศูนย์กับบลส.ผู้จัดผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร		- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม	[1] [0]	
รวม					

สรุปคะแนนรวมของตัวনสสสสสสสสสสสส ( คะแนนเต็ม 10 คะแนน ) คะแนนที่ได้ .....  
 ผ่านระดับปีตีม ( 8 - 10 คะแนน )     ผ่านระดับปีตี ( 5 - 7 คะแนน )     ควรปรับปรุง ( 0 - 4 คะแนน )

แบบรายงานผลโครงการพัฒนาระบบสุขภาวะอาหารที่ดีในโรงเรียน

ข้อมูล ณ □ 15 กันยายน พ.ศ. □ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2558 ถัดไป

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษา**

1. ชื่อโรงเรียน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัส OBEC.....

2. สังกัด  ภายใน

3. พื้นที่ตั้ง  พื้นที่ปักติด  พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง

บ้านไก่พักนอน  พื้นที่ประสบภัย

4. ลักษณะโรงเรียน

โรงเรียนตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภูเขาสูงและถี่่นทุรกันดาร/โรงเรียนชายขอบ

โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 10

โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขภาวะอาหาร

โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไก่พักนอน

อี๊ดา ระบุ.....

5. จำนวนนักเรียน แยกตามรายละเอียดดังนี้

ระดับ	จำนวน นักเรียน ทั้งหมด		จำนวนนักเรียน ที่มีภาวะ ทุพโภชนาการ		จำนวนนักเรียน ที่ได้รับเงินช่วยเหลือ ค่าอาหารเข้า, เย็น บ้านไก่พักนอน		จำนวนนักเรียนที่มี ภาวะทุพโภชนาการ/ ขาดแคลนที่ได้รับ <sup>การจัดสรรจาก กองทุนฯ</sup>		จำนวนนักเรียนที่ ได้รับจัดสรร งบประมาณหมวดเงิน อุดหนุนจาก อบพ. ครั้งที่.../.....	
	ชาย	หญิง	น้ำหนักต่ำ กว่าเกณฑ์ อายุ (พอม)	ส่วนสูงต่ำ กว่าเกณฑ์ อายุ (เด็ก)	จำนวน นักเรียน	จำนวน เงิน	จำนวน นักเรียน	จำนวนเงิน	จำนวน นักเรียน	จำนวนเงิน
			ช	ญ	ช	ญ	ช	ญ	ช	ญ
ก่อน ประเมณ										
ประเมณ										
น.ต้น										
ม.ปลาย										
รวม										
รวมทั้งสิ้น										
ร้อยละ										

5. ขนาดของโรงเรียน ขนาดเล็ก  นักเรียนต่ำกว่า 120 คน

ขนาดกลาง นักเรียนตั้งแต่ 120 ถึง 300 คน

ขนาดใหญ่ นักเรียนตั้งแต่ 301 คนขึ้นไป

6. สถานศึกษาได้รับการสนับสนุนจากชุมชน องค์กรการกุศล มูลนิธิ หรือบุคคลและหน่วยงานอื่นๆ ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อโครงการพัฒนาระบบสุขากินอาหารที่ดีในโรงเรียน โดยมีภาคี เครือข่ายดังนี้

รายการ	ปีการศึกษา	จำนวนเงิน	คงเหลือ (เป็นเงิน)	คงเหลือ (เป็นวัสดุ)

## ส่วนที่ 2 การดำเนินกิจกรรมที่ได้รับการอนุมัติ

### 1. กิจกรรมที่ดำเนินการ

กิจกรรมที่ดำเนินกิจกรรมตามที่ได้รับอนุมัติ	งบประมาณ		ผลกิจกรรมที่ดำเนินการ	งบประมาณ	
	เงินสด (บาท)	พัสดุ มูลค่า(บาท)		เงินสด (บาท)	พัสดุ มูลค่า (บาท)
กิจกรรมที่ 1 .....			กิจกรรม 1.....		
1.....			1.....		
2.....			2.....		
กิจกรรมที่ 2 .....			กิจกรรมที่ 2 .....		
1.....			1.....		
2.....			2.....		
ฯลฯ			ฯลฯ		
รวมงบประมาณทั้งสิ้น			รวมงบประมาณทั้งสิ้น		
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น			รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น		

งบประมาณคงเหลือ ..... บาท

### 2. การดำเนินการจัดพัฒนาระบบสุขากินอาหารที่ดีในโรงเรียนที่ดำเนินการ

- มีนักเรียนที่ได้รับประทานอาหารกลางวันเพิ่มขึ้นจากจำนวนที่ได้รับงบประมาณ จำนวน.....คน
- จำนวนนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการลดลง จำนวน.....คน
  - น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุ (พอม) จำนวน.....คน
  - ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุ (เตี้ย) จำนวน.....คน

3. โรงเรียนสามารถบูรณาการการดำเนินกิจกรรมพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียนสู่กระบวนการเรียนรู้ของนักเรียนได้อย่างไรบ้าง

กลุ่มสาระการเรียนรู้	เรื่อง	กิจกรรม

4. ได้รับการสนับสนุน หรือความร่วมมือจากชุมชนอย่างไร

ที่	บุคคล / หน่วยงาน / องค์กร	รายการให้การสนับสนุน	จำนวน

5. ปัญหา / อุปสรรค

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

6. ข้อเสนอแนะ

.....  
 .....  
 .....  
 .....

ลงชื่อ..... ผู้รายงาน / ผู้รับผิดชอบโครงการ  
 (.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ..... ผู้รับรองข้อมูล  
 (.....)

ตำแหน่งผู้อำนวยการโรงเรียน.....

ภาพกิจกรรม	โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน กิจกรรม..... วันเดือนปีที่จัด..... สถานที่จัด.....
------------	---

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

--	--

