ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๙๓.๗/ ว ๑๘๐๓

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา ดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๔ สิงหาคม ๒๕๕๖

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๖

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์การดำเนินการคัดเลือกโรงเรียนเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้จัดทำโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา ปี ๒๕๕๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันในโรงเรียน ให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย อำนวยความสะดวกด้านวัสดุอุปกรณ์การจัดทำอาหาร แก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวันในโรงเรียน และเพื่อให้นักเรียนมีอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ จึงได้ประชาสัมพันธ์โครงการมาเพื่อให้โรงเรียนในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่สนใจเสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินดอกผลจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดี

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอแจ้งประชาสัมพันธ์โครงการฯ ดังกล่าว เพื่อแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พิจารณาดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และรวบรวมโครงการที่โรงเรียนขอรับการสนับสนุนเงินดอกผลจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดี ให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ภายในวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๕๖ เพื่อกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจะได้รวบรวมจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณาดำเนินการต่อไป

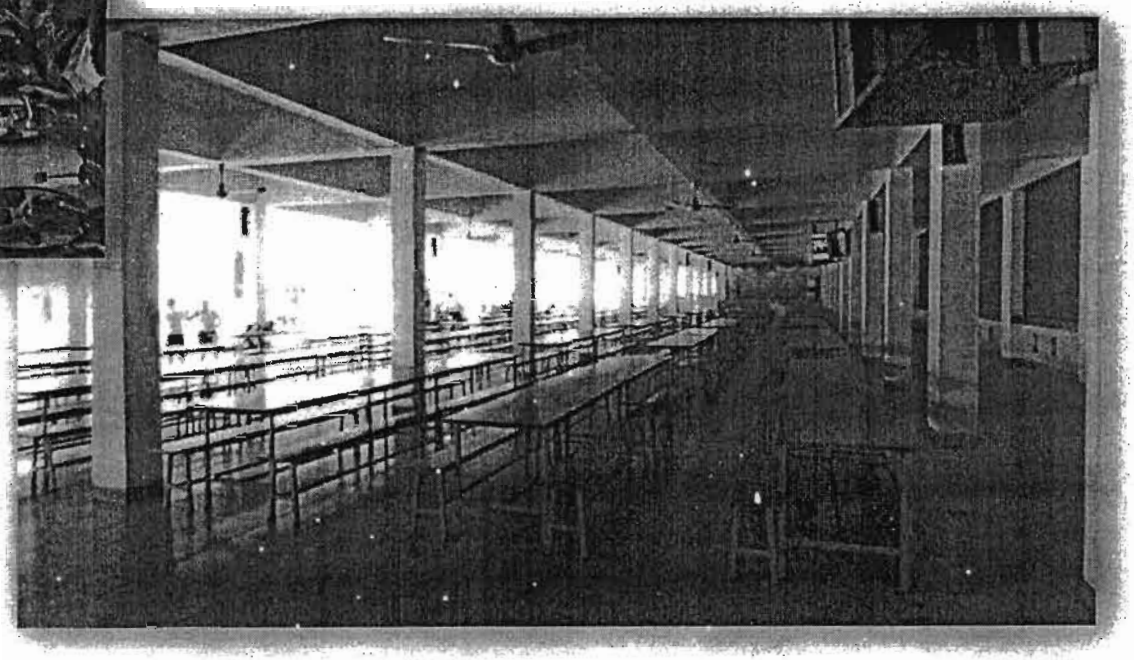
ขอแสดงความนับถือ

ช. เอี่ยมแสง

(นายชาญนะ เอี่ยมแสง)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักประสานและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
ส่วนแผนและงบประมาณการศึกษาท้องถิ่น
โทร. ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๔๓
โทรสาร ๐-๒๒๔๑-๙๐๒๑-๓ ต่อ ๑๑๒, ๑๑๓

เกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา



กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

ปฏิทินปฏิบัติงานตามโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลที่ดีในโรงเรียนประถมศึกษา
สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

วันเดือนปี	การปฏิบัติ	หมายเหตุ
๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖	สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน แจ้งหลักเกณฑ์วิธีการและเอกสารการขอรับงบประมาณให้ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาทราบ	
๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖	โรงเรียนส่งเอกสารการขอรับงบประมาณถึงสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา	
๒๓ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๖	สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา รวบรวมเอกสารการของบประมาณของโรงเรียน ส่งสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน	
๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๖	คณะทำงานของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน วิเคราะห์ข้อมูลแบบคำขอ/โครงการ	
๑๖ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๖	สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน แจ้งจัดสรร/อนุมัติ/โอนเงินงบประมาณให้โรงเรียน	

สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน
กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

.....

หลักเกณฑ์และวิธีการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

1. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2535 กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา มาตรา ๑๑ กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริม สนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียน

เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ ให้นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน โดยหน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีความยั่งยืนสามารถพึ่งตนเองได้ และบูรณาการสู่การเรียนรู้ ที่สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง จากการติดตามของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ประจำปี 2555 พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหาเนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้ โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบทของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัว และผู้ประกอบอาหารยังทำได้ไม่เท่าเทียมกัน เนื่องจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษายังไม่ได้กำหนดมาตรฐาน หรือให้การสนับสนุนงบประมาณด้านนี้ เพื่อให้นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงต้องกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันในโรงเรียน ให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

2.2 เพื่ออำนวยความสะดวกด้านวัสดุอุปกรณ์การจัดทำอาหารแก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวันในโรงเรียน

2.3 เพื่อให้นักเรียนมีอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ

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 โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

3.2.4 โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 20

3.3 หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

3.3.1 พิจารณาตามแบบคำขอ

3.3.1.1 ที่ตั้ง

3.3.1.2 ลักษณะโรงเรียน

3.3.1.3 ขนาดโรงเรียน

3.3.1.4 ภาวะทุพโภชนาการ

3.3.1.5 แบบประเมินตนเอง

3.3.2 พิจารณาโครงการ

3.3.2.1 ความสอดคล้อง

3.3.2.2 ความเป็นไปได้

3.3.2.3 ความจำเป็นเร่งด่วน

วิธีการดำเนินงาน

1. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่อง ดังต่อไปนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการ คู่มือประเมินมาตรฐาน
2. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการพร้อมแบบฟร์อมในการของบประมาณประกอบด้วย แบบประเมินตนเอง แบบคำขอ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

3. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองโรงเรียนที่เสนอของบประมาณ 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 ผู้อำนวยการกลุ่ม	กรรมการและเลขานุการ
3.9 เจ้าหน้าที่กลุ่ม	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 คณะกรรมการวิเคราะห์และสรุปผลการประเมิน

4.3 วิเคราะห์สภาพปัญหา สาเหตุ แนวทางแก้ไข

4.4 จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณสนับสนุน

4.5 เสนอของบประมาณโดยจัดส่งเอกสารให้สำนักงานเขตพื้นที่ดังนี้

4.5.1 แบบคำขอ

4.5.2 แบบวิเคราะห์ข้อมูลโครงการ

4.5.3 โครงการพัฒนา

4.5.4 รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

4.5.5 ภาพประกอบที่เป็นปัญหา

4.5.6 แบบประเมินตนเอง

4.5.7 คำสั่ง/ประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินมาตรฐาน

5. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาพิจารณากลั่นกรองจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วย บัญชีรายชื่อโรงเรียนที่ได้รับการพิจารณา โดยมีรายละเอียดตามข้อ 4.5 ทั้งรูปเล่มเอกสารและ file เอกสาร ตามแบบที่กำหนด
6. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแต่งตั้งคณะกรรมการวิเคราะห์ข้อมูล รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน
7. แจ้งบัญชีการจัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และโอนเงินให้โรงเรียนโดยตรง
8. โรงเรียนตรวจสอบงบประมาณและส่งใบเสร็จรับเงิน คณะกรรมการดำเนินงานปรับโครงการตามที่ได้รับอนุมัติพร้อมจัดส่งให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อทราบ
9. รายงานผลการดำเนินงานให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาทราบครั้งที่ 1 ภายในวันที่ 15 กันยายน และครั้งที่ 2 ภายในวันที่ 15 มีนาคม ของทุกปี
10. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานของโรงเรียนให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานทราบ
11. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานจัดทำรายงานผลประจำปี

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. ด้านบริหารจัดการ	1.1 มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน	[0]	
	1.2 มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสด นมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[0]	
	1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบายในการควบคุมการจำหน่ายอาหารในร.ร.เท่านั้น	[1]	
		- ไม่มีนโยบายในการควบคุม	[0]	
	1.4 มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	- มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.5 มีนโยบายเกี่ยวกับการดูแลสุขอนามัยของผู้จัดบริการอาหาร	- มีนโยบายกำกับดูแล	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.6 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขาภิบาลอาการและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.7 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบาย	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	1.8 มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ นร./นศ. ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบตัวนโยบายต่าง ๆ	[1]	
		- ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[0]	
	1.9 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารและดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินงานตามนั้น	[1]	
		- ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[0]	
	1.10 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้พัฒนาการดำเนินงาน	[1]	
		- ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[0]	
รวม				

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

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

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	2.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อมและช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำรับ) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้อย่างเพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ	[5]	
		- ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[0]	
	2.2 ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรุงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี	- ไม่มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกร้าว	[3]	
		- มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกร้าว	[0]	
	2.3 มีเขียง-มีด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกันซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปกปิดด้วยฝาชีครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่นการหั่นหมูแดงสำหรับข้าวหมูแดง	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[3]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.4 มีเขียง-มีดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย 3 ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.5 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควรเป็นภาชนะที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม	- ภาชนะอุปกรณ์ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย	[3]	
		- ไม่เป็นตามเกณฑ์	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	2.6 ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และช้อนตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ก็ต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาด	- ถูกต้อง	[2]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	2.7 ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด	- ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[2]	
		- ไม่ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
รวม				

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

☐ ผ่านระดับดีมาก (16 - 20 คะแนน) ☐ ผ่านระดับพอใช้ (10 - 15 คะแนน) ☐ ควรปรับปรุง (0 - 9 คะแนน)

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

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

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

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

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

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

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

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

☐ ผ่านระดับดีมาก (16 - 20 คะแนน) ☐ ผ่านระดับพอใช้ (10 - 15 คะแนน) ☐ ควรปรับปรุง (0 - 9 คะแนน)

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

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

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

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

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	6.5 ห้องสุขาถูกสุขลักษณะ สะอาด และมีจำนวนเพียงพอประตูไม่เปิดสู่ครัวหรือบริเวณที่กินอาหาร ไม่ควรมีถังขยะในห้องส้วมถังใส่ผ้าอนามัย/กระดาษเช็ดมือต้องมีฝาปิดและวางไว้นอกห้องส้วม	- ห้องสุขาถูกสุขลักษณะและเพียงพอ	[1]	
		- ไม่ถูกสุขลักษณะหรือไม่เพียงพอ	[0]	
	6.6 มีการบำรุงรักษาอาคารสถานที่ และอุปกรณ์เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ/อุบัติภัย	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
	6.7 มีการบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า แก๊สและเตาไฟ ให้อยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันอุบัติภัย	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
	6.8 มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดีและติดตั้งในที่เห็นได้ชัด และหยิบใช้ได้สะดวก	- มีเพียงพอ และใช้งานได้	[1]	
		- ไม่มี	[0]	
	6.9 สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่นๆต้องจัดเก็บอย่างปลอดภัย ไม่ให้ปนเปื้อนอาหาร โดยแยกเก็บเป็นสัดส่วนในพื้นที่ที่เหมาะสม	- มีการจัดเก็บอย่างปลอดภัยเป็นสัดส่วน	[1]	
		- การจัดเก็บไม่ปลอดภัย	[0]	
รวม				

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน) ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน) ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

7. ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค	7.1 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวสามารถระบายน้ำเสียออกจาก ห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำรวมได้ดี	- มีท่อระบายน้ำในสภาพดี	[1]	
		- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพไม่ดีหรือชำรุด	[0]	
	7.2 มีการรวบรวมและกำจัดขยะอย่างถูกต้อง โดยให้มีถังขยะรองรับมูลฝอยและเศษอาหารอย่างเพียงพอทั่วถึงถูกสุขลักษณะไม่รั่วซึม มีฝาปิด แยกประเภทขยะเปียกและขยะแห้ง และนำไปกำจัดทุกวัน	- มีระบบรวบรวมและกำจัดขยะที่ถูกต้อง	[1]	
		- มีระบบที่ไม่ถูกต้อง	[0]	
	7.3 มีการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคภายในโรงเรียน ตามข้อปฏิบัติทางสุขาภิบาลอาหาร	- มีการควบคุม	[1]	
		- ไม่มีมาตรการควบคุม	[0]	
	7.4 ไม่มีสัตว์ และแมลงนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ มด มอด และแมลงวันในบริเวณสถานที่เตรียม-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	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง	[1]	
		- มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[0]	
	8.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการให้บริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความพร้อมของสถานที่ภาชนะอุปกรณ์ในการให้บริการ	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง	[1]	
		- มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[0]	
	8.3 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย -อัตราความชุกของปัญหาภาวะโภชนาการทั้งด้านขาดและเกิน	- มีการจัดทำรายงานประจำปีเป็นรูปเล่ม	[1]	
		- ไม่มีการจัดทำรายงานการประเมินผล	[0]	
	8.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวางแผนรายการอาหารรายการอาหาร การบริการอาหาร เก็นล้าง	- นักเรียนมีส่วนร่วม	[1]	
		- นักเรียนไม่มีส่วนร่วม	[0]	

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

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

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

บรรณานุกรม

พัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ,สำนักงานคณะกรรมการ. (2549). เกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา. กรุงเทพฯ.

การประเมินตนเองตามมาตรฐาน
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๕.....

ของโรงเรียน.....ตำบล .....

อำเภอ .... สพป. .....

สรุปผลการประเมินงานสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
๑. ด้านการบริหารจัดการ	๑๐				
๒. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	๒๐				
๓. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	๑๐				
๔. ด้านสถานที่ประกอบการ	๒๐				
๕. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	๑๕				
๖. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	๕				
๗.ด้านระบบการกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะนำโรค	๑๐				
๘. ด้านกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้	๑๐				
คะแนนรวม	๑๐๐				

สรุปคะแนนรวมการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

ระดับขั้นดีมาก ๘๐ – ๑๐๐ คะแนน

ระดับขั้นพอใช้ ๖๑ - ๗๙ คะแนน

ระดับปรับปรุง < ๖๐ คะแนน

แบบประเมินนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหารและภาวะโภชนาการของนักเรียน

แบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

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

๑. ชื่อโรงเรียน.....ตำบล .....อำเภอ.....จังหวัด.....

๒. สังกัด ◯ อปท. ◯ สช ◯ ตชด. ◯ กทม. ◯ สพป.....

3. ที่ตั้ง ◯ พื้นที่ปกติ ◯ พื้นที่พิเศษ

4. ลักษณะโรงเรียน

◯ โรงเรียนตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภูเขาสูงและถิ่นทุรกันดาร /โรงเรียนชายขอบ

◯ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 20

◯ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

◯ โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน

◯ อื่นๆ ระบุ .....

๕. จำนวนนักเรียน

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

๖. ขนาดของโรงเรียน ◯ ขนาดเล็ก นักเรียนต่ำกว่า ๑๒๐ คน

◯ ขนาดกลาง นักเรียนตั้งแต่ ๑๒๐ ถึง ๓๐๐ คน

◯ ขนาดใหญ่ นักเรียนมากกว่า ๓๐๑ คนขึ้นไป

๗. เคยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน ได้แก่

๗.๑ ..... กิจกรรมสนับสนุน.....

๗.๒ ..... กิจกรรมสนับสนุน.....

๗.๓ ..... กิจกรรมสนับสนุน.....

8. **สรุปผลการประเมินตนเอง (ตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน)**

ข้อที่	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.....

9. **ความต้องการในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน ดังนี้**

9.1 โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

ที่	กิจกรรม	รายการภาชนะและอุปกรณ์	จำนวน	รวมเงิน

9.2 ภาพประกอบ

9.3 รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

(ลงชื่อ)..... ผู้เสนอขอรับงบประมาณ

(.....)

ตำแหน่ง .....

ชื่อโครงการ **พัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน**

แผนงาน .....

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

ผู้รับผิดชอบ .....

ที่	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย		ตัวชี้วัด	กิจกรรม	งบประมาณ	ระยะเวลา
		เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ				

รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณการประกอบโครงการ

โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลที่ดีในโรงเรียน

ที่	กิจกรรม	รายการภาชนะอุปกรณ์ อาคารสถานที่	จำนวน	รวมเงิน
รวม				

ภาพภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ ที่เป็นปัญหาควรได้รับการพัฒนา โครงการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

แบบกรอกข้อมูลรายละเอียดประกอบการพิจารณาอนุมัติโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน

โรงเรียนดำเนินการ															คณะกรรมการทองทุนดำเนินการ							
ที่	โรงเรียน	แบบคำขอ													โครงการ				เสนอขอรับการสนุบสนุนงบประมาณ				
						ประเมินตนเอง																	
		พื้นที่ตั้ง	สังกัดหน่วยงาน	ขนาดโรงเรียน	สอศ สช.กทม สช.	1. ร้อยละของนักเรียนมีพฤติกรรมเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารไม่เหมาะสม	2. ร้อยละของนักเรียนมีภาวะทุพโภชนาการ	3. ร้อยละของนักเรียนมีภาวะอ้วนลงพุง	4. ร้อยละของนักเรียนมีพฤติกรรมเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารไม่เหมาะสม	5. ร้อยละของนักเรียนมีพฤติกรรมเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารไม่เหมาะสม	6. ร้อยละของนักเรียนมีภาวะอ้วนลงพุง	7. ร้อยละของนักเรียนมีภาวะทุพโภชนาการ	8. ร้อยละของนักเรียนมีภาวะอ้วนลงพุง	คะแนน	งดอุดหนุนโครงการ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	อนุมัติ	กิจกรรม	ที่	รายการ	ร้อยละของนักเรียนมีภาวะอ้วนลงพุง	ร้อยละของนักเรียนมีภาวะทุพโภชนาการ	ร้อยละของนักเรียนมีพฤติกรรมเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารไม่เหมาะสม	รวม
สพป.....		3	4	2	5	#	#	#	#	#	5	#	#	##										

หมายเหตุ	1 ที่ตั้ง	ปกติ ได้	1	คะแนน		
		พิเศษ ได้	3	คะแนน		
	2 ลักษณะโรงเรียน	ความจำเป็นในการพัฒนาสุขาภิบาล			4	คะแนน
		ภาวะทุพโภชนาการ			3	คะแนน
		ภูเขาสูง กันดาร ชายขอบ			2	คะแนน
		บ้านไกลพักนอน			1	คะแนน
	3 ขนาดโรงเรียน	ขนาดเล็ก	1	คะแนน		
		ขนาดกลาง	2	คะแนน		
		ขนาดใหญ่	1	คะแนน		
	4 ภาวะทุพโภชนาการ	ต่ำกว่า 20 คน	1			
		ตั้งแต่ 21 - 50 คน	3			
		ตั้งแต่ 51 คนขึ้นไป	5			