

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๑๑๗๙



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนครราษฎร์สีมา กทม. ๑๐๓๐๐

๗ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

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

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากสำนักงานเลขานุการคณะกรรมการพัฒนามาตรฐาน
ระบบการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาว่า ได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดอาหารและโภชนาการ
ในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะเป็นตัวแทน
ที่หลากหลายในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งในกรุงเทพมหานคร
และส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย
และบรรลุวัตถุประสงค์ ขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนในสังกัดที่สนใจ
มีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามที่กำหนด ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการ
อาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔ โดยสามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มใบสมัคร
ได้ที่ www.dekthaikamsai.com และจัดส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ftn.foundation@gmail.com
หรือโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๑๕๐ ๙๙๐๔ ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย
ทั้งนี้ ขอให้จังหวัดจัดส่งสำเนาใบสมัครให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นทราบ ภายในวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๔ ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

นายวีระเชิงกิติกุล

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๔

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขที่ 26269
วันที่ - 4 มิ.ย. 2564



สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการพัฒนาการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.)

อาคารมั่นศรีสุข เลขที่ ๙๙/๑ ชั้นที่ ๒ ถนนวงศ์วน ตำบลเงิน อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๐๐๐ โทร / โทรสาร ๐๘-๑๕๐๘๘๐๔ <frn.foundation@gmail.com>

ที่ มอส. ๕๕ /๒๕๖๔

กองส่งเสริมและพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขที่ 2438
วันที่ 4 มิ.ย. 2564

วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์แจ้งโรงเรียนเพื่อแสดงความจำเจนค์เข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน จำนวน ๑ ฉบับ

๒) ตัวอย่างตัวชี้วัดของเกณฑ์มาตรฐานฯ ฉบับบูรณาการ จำนวน ๑ ฉบับ

๓) ข้อมูลแสดงความจำเจนค์เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

๔) ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเข้มแข็งด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๑ มีนโยบายให้เกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการ และสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย โดยแต่ตั้งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการ ด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เมื่อวันที่ ๒๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้นรับผิดชอบ ดังรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) ซึ่งประธานคณะกรรมการฯ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาขึ้น เพื่อทำหน้าที่ศึกษา พัฒนา เกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน บูรณาการเป็นเกณฑ์มาตรฐาน กลางระดับประเทศ ที่คำนึงถึงประโยชน์สูงสุดที่เด็กจะได้รับ สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน นั้น

ในการนี้ คณะกรรมการได้ยกย่องเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ ดังมีรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มี ลักษณะเป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัด สพฐ. และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งในกทม. และส่วนภูมิภาค โดยการ สนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จึงขอความอนุเคราะห์ท่าน ได้โปรดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อแจ้งโรงเรียนที่สนใจ มีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓) ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ตามรายละเอียดในสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔) ภายในวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและดำเนินการ ด้วย จะเป็นพระคุณ

ผู้ลงนาม 436
วันที่ ๐๔ มิ.ย. ๒๕๖๔
16.04%.

ขอแสดงความนับถือ

(นางจงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี)

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขที่ ๕๙๓
วันที่ - 4 มิ.ย. 2564
เวลา ๑๕.๔๙ น.

ประธานคณะกรรมการพัฒนาการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา



คำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี
ที่ ๑/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ ๒/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เพื่อให้การดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติสู่การปฏิบัติในระดับพื้นที่ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสอดคล้องตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ที่ได้กำหนดเป้าหมายรวมไว้ ๖ ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก ๒๐ ปีข้างหน้า และมีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาติ หรือ SDGs ได้แก่ จำนวนคนขาดแคลนอาหารลดลง ปริมาณการสูญเสียและขยายอาหารลดลง ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น มูลค่าการค้าอาหารเพิ่มขึ้น จำนวนคนที่มีภาวะโภชนาการ (ขาดและเกิน) ลดลง และมีกลไกประสานงานกลางและบูรณาการดำเนินงาน โดยเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมร้าย ตลอดจนสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคและมีการดูแลสุขภาพได้อย่างเหมาะสม นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องตามนโยบายรัฐบาลและความต้องการของประชาชน รองรับการพัฒนาประเทศด้านความมั่นคงทางอาหารและสุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบัน และการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อมโลก 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 ๑/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ จึงขอยกเลิกคำสั่งเดิม และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนขึ้นใหม่ โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. องค์ประกอบ

- | | | |
|-----|--|------------------------|
| (๑) | ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ไกรสิทธิ์ ตันติศรินทร์ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๒) | ศาสตราจารย์วิวิธิกุล ใจวางสิต | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๓) | นายส่ง่ ดาวพงษ์ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๔) | รองศาสตราจารย์ลัดดา เหมะสุวรรณ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๕) | อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๖) | รองเลขานุการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานที่ได้รับมอบหมาย ประธานอนุกรรมการ | |

- | | | |
|------|--|-----------------------------------|
| (๗) | รองอธิบดีกรมอนามัย ที่ได้รับมอบหมาย | รองประธานอนุกรรมการ |
| (๘) | รองเลขานุการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ที่ได้รับมอบหมาย | อนุกรรมการ |
| (๙) | ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หรือผู้แทน อนุกรรมการ | |
| (๑๐) | ผู้อำนวยการสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๑) | ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๒) | ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๓) | ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ | อนุกรรมการ |
| (๑๔) | ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ กรมอนามัย หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๕) | ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๖) | ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๗) | ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๘) | ผู้อำนวยการกองสนับสนุนสุขภาพภาคประชาชน
กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๑๙) | ผู้อำนวยการกองอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๒๐) | นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ | อนุกรรมการ |
| (๒๑) | นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข | อนุกรรมการ |
| (๒๒) | ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรพร จิตต์แจ้ง | อนุกรรมการ |
| (๒๓) | นางสุปิยา เจริญศิริวัฒน์ | อนุกรรมการ |
| (๒๔) | นายอรยุทธ์ ใจนวนิชชากร | อนุกรรมการ |
| (๒๕) | นางสาวรัลลักษณ์ คงหนู | อนุกรรมการ |
| (๒๖) | ผู้จัดการแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ
สำนักพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ หรือผู้แทน | อนุกรรมการ |
| (๒๗) | ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ครั้งละไม่เกิน ๕ คน | อนุกรรมการ |
| (๒๘) | ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน | และเลขานุการ |
| (๒๙) | หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมโภชนาการวัยเรียน
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | อนุกรรมการ
และเลขานุการร่วม |
| (๓๐) | นางจงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี
ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ | และเลขานุการร่วม |
| (๓๑) | นางสาวณัฏล ธนาเจริญวัชร
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | อนุกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |
| (๓๒) | นายชาญณรงค์ ศรีจันทร์ สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน | อนุกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |
| (๓๓) | นายไฟโรจน์ กระโจมทอง
มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ | อนุกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |
| (๓๔) | เจ้าหน้าที่ฝ่ายเลขานุการ
คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ | อนุกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |

๒. อำนาจหน้าที่

- (๑) สนับสนุนให้มีการพัฒนาการติดตาม และประเมินผลข้อมูลภาวะโภชนาการและคุณภาพอาหารของนักเรียนอย่างเป็นระบบเดียวกัน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน
- (๒) พัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ให้มีประสิทธิภาพภายใต้มาตรฐานเดียวกันครอบคลุมทั้งประเทศ ลดปัญหาสุขภาพด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) อันเกิดจากภาวะทุพโภชนาการ สารเคมีทางการเกษตรตกค้างและความไม่ปลอดภัยในอาหารของเด็กปฐมวัย และ เด็กวัยเรียน
- (๓) จัดทำข้อเสนอแนะกฎระเบียบและคำแนะนำที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ตลอดจนส่งเสริมให้มีการผลิตและจัดการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยต่อเด็กตามความต้องการของสถานศึกษา
- (๔) จัดทำข้อเสนอกรอบอัตรากำลังคน การผลิตและพัฒนาบุคลากร และหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการชุมชนแบบครบวงจรเพื่อสุขภาวะของประชาชนทุกกลุ่มวัย เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของเด็กและชุมชน
- (๕) จัดทำข้อเสนอแนะการดำเนินงานเชิงนโยบาย การจัดการองค์ความรู้ การจัดการงานด้านความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการชุมชนอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เสนอต่อคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี
- (๖) แต่งตั้งคณะกรรมการหรือเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม
- (๗) ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

(ศาสตราจารย์วิสูตร จิระวัฒ)

ประธานคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้าง
ความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

(ร่าง)เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
หมวดที่ 1 : นโยบายและ การบริหาร จัดการของ สถานศึกษา (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 15)	1. มีนโยบายด้านการบริหารจัดการ อาหาร โภชนาการ และสุขภาพ นักเรียน ที่สอดคล้องกับประกาศ กระทรวงศึกษาธิการ สพฐ. กรม ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงสาธารณสุข (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค ฯ) สสส. และ นโยบายรัฐบาล ในสถานการณ์ต่างๆ	1) ผู้บริหารสถานศึกษาและคณะกรรมการหรือ คณะกรรมการ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งที่มีอำนาจและ ตัดสินใจปรับให้เหมาะสมกับพื้นที่และบริบทของ โรงเรียน กำหนดด้วยเป็นนโยบายของสถานศึกษา 2) มีเอกสารนโยบายและเป้าหมายที่ชัดเจนที่แสดงถึง เจตนาในการขับเคลื่อนตามระยะเวลาที่กำหนด 3) ส่งเอกสารนโยบาย เป้าหมาย และแผนการ ขับเคลื่อนให้หน่วยงานต้นสังกัดและผู้เกี่ยวข้องทราบ	
	2. มีกลไกการขับเคลื่อนงานคุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร	1) มีคณะกรรมการหรือคณะกรรมการด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน ที่มีการกำหนด โครงสร้างและบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจน 2) มีการจัดทำ TOR การจัดจ้างแม่ครัว หรือผู้รับจ้าง เหมาจัดประกอบอาหารกลางวัน (กรณีจ้างเหมา) ที่ กำหนด Spec ของคุณภาพอาหารตามมาตรฐาน สุขाचีวิตาล อาหารปลอดภัยและโภชนาการ 3) มีการจัดทำ MOU ระหว่างผู้รับผิดชอบอาหาร กลางวันโรงเรียน กับ แม่ครัว หรือ ผู้รับจ้างเหมา ประกอบอาหารกลางวัน และ เกษตรกร หรือตัวแทน กลุ่มเกษตรกร และ ตัวแทนผู้ประกอบนักเรียน เพื่อให้ ได้ผลผลิตเกษตรปลอดภัย มาจัดทำอาหารกลางวัน	
	3. มีแผนปฏิบัติงาน/โครงการ/ กิจกรรมรองรับนโยบายสู่การปฏิบัติ	1) มีเอกสารแสดงถึงการนำนโยบายและเป้าหมายมา จัดทำเป็นแผนปฏิบัติงาน 2) มีโครงการ และ/หรือ กิจกรรมแสดง และเป็นที่ ประจักษ์ 3) มีแผนกำกับ ติดตาม และประเมินผล 4) มีชื่อผู้รับผิดชอบ ที่ชัดเจน	
	4. มีการบริหารจัดการงบประมาณ อาหารกลางวันนักเรียนที่ถูกต้อง ทันเวลา	1) ได้รับการจัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันครบถ้วน ทันเวลา 2) การเบิก-จ่ายทันเวลา ถูกต้องตามระเบียบการเงิน การคลัง 3) การจัดการงบคงเหลือถูกต้องตามระเบียบ เช่น	หนังสือ

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		<p>สังคีน อปท. หรือ อื่นๆ.....</p> <p>4) การจัดซื้อ/จัดจ้างภูมิทั้งตามแนวทางปฏิบัติของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ</p> <p>5) กำหนดระยะเวลาเบี้ยของสถานศึกษาให้จัดทำรายการอาหารที่ต้องประกอบอาหาร (ปุงสำเร็จรูป) เป็นรายสัปดาห์ รายเดือน รายภาคเรียน หรือ รายปี ที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกายตามวัยของนักเรียนในแต่ละวัน</p>	<p>กรมบัญชีกลาง ที่ กค.(กจ) 0405.2/ว.116 ลง. 12 มีนาคม 2562</p>
	5. มีแผนการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน	<p>1) ผู้บริหารสถานศึกษาเข้าร่วมการพัฒนาศักยภาพด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียนจากหน่วยงานต่างๆอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง</p> <p>2) ครูที่รับผิดชอบ/บุคลากร ได้รับการอบรม ดูงาน เพื่อพัฒนาศักยภาพ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง</p> <p>3) แม่ครัว / ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ได้รับการอบรม อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง</p> <p>4) นักเรียนแทนนำ ได้รับการอบรมความรู้และฝึกทักษะ ภาคการศึกษาละ อย่างน้อย 2 ครั้ง</p> <p>5) มีการประชุม อบรม stemming ผู้ปกครองเพื่อสร้างความรอบรู้ด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน</p>	
	6. มีฐานข้อมูลสารสนเทศและการจัดการความรู้/สื่อสารประชาสัมพันธ์ด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน	<p>1) มีระบบ IT ที่เอื้อต่อการจัดการฐานข้อมูลอย่างต่อเนื่อง</p> <p>2) มีผู้รับผิดชอบ และปฏิบัติการได้ถูกต้องครบถ้วน</p> <p>3) มีการนำข้อมูลมาจัดการความรู้และสื่อสารประชาสัมพันธ์ให้กับผู้ปกครอง หน่วยงานและภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทราบเพื่อร่วมแก้ไขปัญหา</p>	
	7. มีการประสานงานและสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและ	<p>1) มีการประสานงานกับ อปท. (ด้านงบประมาณ/การผลักดันอาหารปลอดภัย อาหารสุขภาพในชุมชน-รอบ</p>	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
	ภาคส่วนต่างๆ (Collaboration)	<p>ริ้ว ร. และการอบรม ตรวจรับรองผู้รับจ้างเหมา ประกอบอาหาร)</p> <p>2) มีการประสานงานกับ รพ.สต./รพ.ชุมชนในพื้นที่ (การคัดกรองเด็กกลุ่มเสี่ยง กลุ่มป่วยสูรับบริการทาง การแพทย์ฯ การตรวจสอบสภาพแม่ครัว ผู้ประกอบอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารแก่สถานศึกษา)</p> <p>3) มีการประสานงาน ค้นหา กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์/ เกษตรปลอดภัย เพื่อให้โรงเรียนมีวัตถุดิบปลอดภัยใน การประกอบอาหารตามเมนู TSL)</p> <p>4) มีการประสานงานร่วมกับ อสม./แกนนำชุมชน ใน การตรวจสอบการจ้างเหมาประกอบอาหารและการ จำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัยแก่นักเรียน</p> <p>5) มีการประสานงานกับวิสาหกิจชุมชน/ร้านค้า/ ผู้ประกอบการอาหาร</p> <p>ผู้ปกครองนักเรียน (ช่วยគุ้ปรับพฤติกรรมนักเรียนด้าน การกิน 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)	<p><u>ก. กรณีปัจจุบันประกอบอาหารใน โรงเรียน</u></p> <p><u>บ. กรณีจ้างเหมาประกอบอาหาร จากภายนอก</u></p>	<p>1) โรงเรียนผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารตาม กฎกระทรวงสุขาลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561(4 หมวดย่อย) สำหรับอาหารโรงเรียน 50 ข้อ และ หลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัยตาม ข้อแนะนำองค์การอนามัยโลก</p> <p>2) เมนูอาหารที่จัดบริการ ถูกต้องตรงกับหลัก โภชนาการและปริมาณเพียงพอ</p> <p>1) ผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการตรวจสอบสถานที่ ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยที่ โรงเรียนจัดตั้งขึ้น ร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบ ประกอบด้วย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมของอปท. ในเขตรับผิดชอบ / จนท.สาธารณสุข / กรรมการ อาหารสำหรับ</p>	<p>กฎกระทรวง สุขาลักษณะของ สถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามพรบ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยใช้ตาม แบบตรวจ มาตรฐาน สุขาภิบาล อาหารสำหรับ</p>

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		สถานศึกษา / นักเรียน อายุ.น้อย	โรงอาหารใน โรงเรียน (พ.ศ.2561)
	1. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย	1) มีการจัดซื้อ/จัดหาผักผลไม้เกษตรอินทรีย์หรือเกษตร ปลอดภัยที่เชื่อถือได้มาใช้ในโครงการอาหารกลางวัน นักเรียนตามข้อตกลงระหว่างโรงเรียน แม่ครัว และ เกษตรกร 2) ตัวอาหารสด อาหารแห้ง ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เครื่องปรุง รส และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม จัดได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและ อาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียน	
	2. เครื่องปรุงรส	1) หลีกเลี่ยงการใช้อาหารสำเร็จรูป การเติมMSG ผง ปรุงแต่งรส และอาหารที่มีสีฉูดฉาด 2) ใช้เกลือเสริมไฮโซเด็นในการปรุงประกอบอาหาร	
	3. อุปกรณ์ เครื่องใช้	อุปกรณ์ เครื่องใช้ปฏิบัติตามสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ใน ฯ 11 ข้อ	
	4. สถานที่ หรือ บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	ปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงเรียน 8 ข้อ	
	5. บริเวณที่บริโภคอาหาร	โรงเรียนปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับ โรงเรียน 6 ข้อ	
	6. น้ำดื่ม /น้ำใช้ /น้ำแข็ง	1) น้ำดื่มน้ำใช้ ปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงเรียน 4 ข้อ 2) น้ำแข็งปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับ โรงเรียน 3 ข้อ	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
	7. อาหารเสริมนนม	1) อาหารเสริมน มีการตรวจรับและจัดเก็บใน (นม) ไม่เกิน) อุณหภูมิที่เหมาะสม 8 องศาเซลเซียส 2) สถานที่เก็บถูกสุขาภัณฑ์ตามข้อแนะนำของ อย.	
	8. แม่ครัว ผู้รับเหมา ผู้สัมผัสอาหาร	1) มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบ ได้และ มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะ ปฏิบัติงาน 2) มีทะเบียนผ่านหรือหลักฐานผ่านการอบรมตาม หลักสูตร สุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจาก หน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (มีใบรับรองที่เชื่อถือได้จากหน่วยงานสาธารณสุขหรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือสถาบันการศึกษา) 3) แต่งกายสะอาด สวยงาม มีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลูมพ์ หรือวิธีการอื่น ที่ สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 4) มีสุนนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ใน การหยิบจับอาหารปรงสำเร็จรูป ร้อน [*] บริโภค หรือกระทำใดๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อ [*] อาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร	
	9. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูล	1) การจัดการขยะ มีถังร่วบรวมขยะ ไม่ร้าวซึม มีฝาปิด [*] ป้องกันการคุกคายเข้าจากสัตว์ 2) มีท่อระบายน้ำทึบห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลง [*] สู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และ ไม่ระบายน้ำ [*] เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ 3) มีป้อดักเศษอาหาร บ่อตักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อน ระบายน้ำเสียทิ้งท่อน้ำสาธารณะ	
	10. สิ่งแวดล้อมบริเวณสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร	1) ไม่มีการสูบบุหรี่ และติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” 2) มีแสงสว่างเพียงพอ 3) ไม่อยู่ใกล้แหล่งขยะ และ สารเคมีที่มีพิษ 4) ห้องน้ำห้องส้วม ต้องไม่เปิดประตูตรงสู่บริเวณปรุง ประกอบอาหาร 5) มีอ่างล้างมือ และน้ำยาล้างมือ / แอลกอฮอล์ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร แยกเป็นสัดส่วน	

มาตรฐาน หมวด	ข้อบ่งย/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 ผลอดภัย 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 สุขाधิกา อาหารและ อาหาร ผลอดภัย สำหรับโรงเรียน ประเมินศึกษา (กันยายน 2558)
	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	ตารางแสดง ปริมาณอาหาร ของเด็กแต่ละ วัย ในคุณเมือง TSLS
	3. การตรวจสอบคุณภาพอาหาร กลางวัน อาหารอ่อนหวาน อ่อนเค็ม	1) มีคณะกรรมการสภานักเรียนและครู 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 โดยสภานักเรียนเป็นแกนนำ 2) มีการจัดทำระบบบรรจุ สร้างแรงจูงใจแก่นักเรียน และ ผู้ประกอบการ	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		3) มีการประชุม ยอดบทางเรียน สรุปผล 4) มีการถ่ายทอดกิจกรรม ประเมิน จากรุ่นสู่รุ่น	
	5. อาหารเหลือทิ้ง (Food waste)	1) มีการจัดกิจกรรมของสภานักเรียนและครูในการ กำกับติดตามอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) ของ นักเรียน ประจำวัน 2) มีการจดบันทึก ติดตาม ซึ่งน้ำหนักอาหาร และชนิด อาหารที่นักเรียนทิ้ง เพื่อวิเคราะห์สาเหตุ 3) ประชุมร่วมระหว่างนักเรียนแก่น้ำ ครู และ แม่ ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร เพื่อหารือแก้ไข 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 ใชงบอาหารกลางวันอย่างน้อย 30% จัดซื้อวัสดุคงคลอดภัยในชุมชน ผักผลไม้อินทรีย์อย่าง น้อย 2 วัน/สัปดาห์ การส่งเสริมการปลูกผักผลไม้ อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน	3) การใช้อาหารกลางวันนักเรียนเชื่อมโยงเศรษฐกิจ ชุมชน เช่น การใชงบอาหารกลางวันอย่างน้อย 30% จัดซื้อวัสดุคงคลอดภัยในชุมชน ผักผลไม้อินทรีย์อย่าง น้อย 2 วัน/สัปดาห์ การส่งเสริมการปลูกผักผลไม้ อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน	
	4. อื่นๆ		
หมวดที่ 5 การ เฝ้าระวังภาวะ โภชนาการ (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 15)	1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมการกิน และการออกกำลังกายตามสุข บัญญัติแห่งชาติ	นักเรียนปฏิบัติตามสุขบัญญัติ 10 ข้อ เพื่อปรับ พฤติกรรมการกินและการออกกำลังกายที่ถูกต้อง	
	2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ + มาตรฐานของเครื่องมือ	1) มีการซึ่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง ภาคเรียนละ 2 ครั้ง 2) เครื่องมือซึ่ง วัด ถูกต้องได้มาตรฐาน 3) มีการจดบันทึกเป็นรายบุคคล/รายห้อง	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่ออย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		4) นำข้อมูลไปเคราะห์ นำไปแข่งนักเรียน ผู้ปกครอง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	
	3. การคัดกรองส่งต่อเด็กกลุ่มเสี่ยง เช่น อ้วนคอดำ อ้วนเตี้ย ผอมเตี้ย	1) มีแบบสำรวจและคัดแยกนักเรียน 2) ส่งต่อนักเรียนกลุ่มเสี่ยงไป รพสต./อนามัย	
	4. การแก้ไขภาวะทุพโภชนาการ แบบมีส่วนร่วม	1) มีโครงการ/กิจกรรมแก้ปัญหาภาวะโภชนาการ 2) เชิญผู้ปกครองและบุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการ แก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ	
	5. การเฝ้าระวังสารปนเปื้อน/สารเคมีในเลือด/ปัสสาวะของ นักเรียน - ครู	1) ไม่นำวัตถุดิบที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่รู้แหล่งที่มานำ ประกอบอาหาร ให้กับนักเรียนรับประทาน 2) ให้มีการตรวจเลือดนักเรียนเพื่อหาสารปนเปื้อน	
	6. การติดตามเยี่ยมบ้านเด็กที่มีภาวะ ทุพโภชนาการ	1) มีโครงการออกเยี่ยมบ้านนักเรียน 2) โรงเรียนมีข้อมูลส่วนบุคคลของนักเรียนทุกคน	

**ข้อมูลแสดงความจำแนกค์เข้าร่วมโครงการ
นำร่องมาตรฐานระบบการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
ปีการศึกษา 2564**

.....

1. ความเป็นมา

ตามที่ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) โดยการสนับสนุนทุนดำเนินงานจาก สสส. ได้จัดทำโครงการขับเคลื่อนนโยบายอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียนในกลุ่มโรงเรียนแม่ข่ายเด็กไทยแก้มใส และขยายผลสู่โรงเรียนเครือข่ายในแต่ละจังหวัดจากแนวทางที่ดีของโครงการเฉลิมพระเกียรติฯเด็กไทยแก้มใส จน เกิดมีนักเรียนแคนเนรีเรื่อง Healthy Food Healthy kids, Fit and Fun ในแต่ละโรงเรียนขึ้นแล้ว ซึ่งสรุปผลในช่วง ที่ผ่านมาเป็นที่น่าชื่นชม ปัจจัยความสำเร็จของโรงเรียน พบว่า ได้เกิดจุดเปลี่ยนของโรงเรียน ได้แก่ ผู้บริหาร สถานศึกษา คณะกรรมการสถานศึกษา ผู้ปกครอง นักเรียน ชุมชน เกษตรกร และภาคีทางวิชาการในพื้นที่ได้มี การทำงานร่วมกัน มีความตระหนักรถึงปัญหาของสภาพแวดล้อมทางอาหารที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของนักเรียน และปัญหาการจัดอาหารและโภชนาการของโรงเรียน โดยอาศัยกระบวนการบริหารจัดการที่ดีภายในโรงเรียน ได้แก่ การกำหนดนโยบายของผู้บริหารสถานศึกษาและการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบที่ชัดเจน การบรรจุเป็น แผนงานของโรงเรียน การจัดอาหารและโภชนาการของโรงเรียนที่สอดคล้องกับปัญหาด้านโภชนาการหรือ พฤติกรรมสุขภาพของนักเรียน การบริหารทรัพยากรของโรงเรียนด้านบุคคลากร ความรู้และงบประมาณ ทั้งจาก ภายในและภายนอกที่โรงเรียนได้รับ ซึ่งจากการวิจัยประเมินผลการดำเนินงาน พบว่า นักเรียนที่เข้าร่วมในโครงการ เด็กไทยแก้มใสอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ ปี 2558-2563 มีความตระหนักรในเรื่องภาวะโภชนาการของนักเรียนดีกว่า โรงเรียนที่ไม่ได้ดำเนินงานตามแนวทางเด็กไทยแก้มใส และได้ส่งผลให้ผู้บริหารและคณครุจากหลายโรงเรียนเห็น ตรงกันว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง จากที่ได้เข้าร่วมโครงการ คือ เกิดความตื่นตัวมากขึ้นในกลุ่มครู นักเรียน ทำให้การ ดำเนินงานเป็นไปได้อย่างราบรื่น รวมทั้ง การได้ทำการเกษตรในโรงเรียน และการได้มีทักษะการเรียนรู้การใช้ โปรแกรมช่วยจัดเมนูอาหาร Thai School Lunch และ โปรแกรมวิเคราะห์อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง แพรผลเป็น ภาระการเจริญเติบโตและภาวะโภชนาการ เป็นประโยชน์มาก พฤติกรรมการบริโภคของเด็กนักเรียน ป. 4-6 ร้อยละ 76.1 บริโภคผักเพียงพอ ร้อยละ 83.3 นักเรียนมีความพึงพอใจในการจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียน รวมทั้ง ความรู้ความตระหนักรของผู้ปกครองก็ดีมากขึ้นกว่าเดิม ให้ความสำคัญของการกินอาหารมื้อเช้า และการกินผัก ผลไม้ ทุกวัน

ดังนั้น ในปีการศึกษา 2564 นี้ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) จึงได้ดำเนินงานพัฒนา ต่อเนื่อง ให้เกิดการขับเคลื่อนขับเคลื่อนระบบคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและชุมชน ขึ้น ซึ่งได้รับการ สนับสนุนจาก สสส. และ คณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ภายใต้ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติที่มีส่วนร่วมในระดับกระทรวงและกรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนนโยบาย

อาหารเพื่อสุขภาวะในเด็กวัยเรียนที่มีเกณฑ์มาตรฐานแบบบูรณาการร่วมกัน และผลักดันเป็นนโยบายสาธารณะ ดำเนินงานครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนในระยะ 10 ปี

2. วัตถุประสงค์โครงการ

- 2.1 เพื่อสนับสนุนและขับเคลื่อนนโยบายอาหารเพื่อสุขภาวะ เข้าสู่ระบบงานประจำโรงเรียน
- 2.2 เพื่อส่งเสริมความรอบรู้เรื่องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาวะ แก่ ครุนักเรียนและผู้ปกครอง

3. เป้าประสงค์

- 3.1 โรงเรียนมีการนำเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ที่คณะทำงานฯ ได้จัดทำร่างขึ้นไปทดลองดำเนินการนำร่อง เพื่อให้การจัดบริการอาหารกลางวันได้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย จัดเมぬอาหารให้นักเรียนได้บริโภคผัก ผลไม้เพียงพอตามข้อแนะนำทุกวันเรียน (หรืออย่างน้อย 3 วันเรียน)
- 3.2 โรงเรียนจัดปัจจัยแวดล้อมทางอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพนักเรียน
- 3.3 มีการเชื่อมประสานงานการบริหารจัดการ ให้สามารถนำผลผลิตเกษตรอุตสาหกรรมปลอดภัยในชุมชนมาจัดบริการประกอบเป็นอาหารกลางวันนักเรียน และส่งเสริมการบริโภคในโรงเรียน
- 3.4 มีสื่อการเรียนการสอนด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่และชีวิตวิถีใหม่
- 3.5 มีฐานข้อมูลการรายงานกิจกรรมของโรงเรียน การติดตามสถานการณ์ภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการกินอาหารของนักเรียน สู่การประเมินผลของส่วนกลาง

4. พื้นที่และคุณสมบัติของโรงเรียนกลุ่มเป้าหมาย

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

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

5. วิธีการสมัคร

5.1 สามารถ Download แบบฟอร์มใบสมัคร ได้ที่ www.dekthaikamsai.com

5.2 กรอกรายละเอียดใบสมัครตามแบบฟอร์ม

5.3 จัดส่งใบสมัครแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ ตามแบบฟอร์มแนบท้าย พร้อมหลักฐานเกี่ยวกับคุณสมบัติตามข้อ 4 ภายในวันที่ 21 มิถุนายน 2564 ทางอีเมล fzn.foundation@gmail.com หรือ โทรศัพท์หมายเลข 02-1509804

6. ขั้นตอนการดำเนินงาน

6.1 คณะกรรมการจะพิจารณาคัดเลือกโรงเรียน ที่สมัครใจ แจ้งผลภายในวันที่ 25 มิถุนายน 2564

6.2 ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจเกณฑ์มาตรฐาน ๆ และ การดำเนินงาน ในวันที่ 30 มิถุนายน 2564 หรือ ช่วงต้นเดือนกรกฎาคม 2564

6.3 จัดทำข้อตกลงการดำเนินงาน และ การสนับสนุนจากโครงการส่วนกลาง (เดือนกรกฎาคม 2564)

6.4 คณะกรรมการส่วนกลางติดตาม ให้คำแนะนำแก่ โรงเรียน และชุมชนในพื้นที่น่าร่อง (สิงหาคม – ธันวาคม)

6.5 ประเมินผล ยอดบทเรียน จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน (มกราคม 2565)

6.6 ประชุมสรุปผล มอบขวัญกำลังใจ ประกาศเกียรติคุณ

7. การประกาศผล

ประกาศผลโรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการ ในวันที่ 25 มิถุนายน 2564 ผ่านช่องทาง Website : dekthaikamsai.com ทางอีเมลของโรงเรียนตามที่แจ้งในใบสมัคร

8. การติดต่อ สอบถามผู้ประสานงาน

นายไพรเจน์ กระโจมทอง โทรศัพท์ 081-580-8109

นางสาววิรัตน์ดา ดวงใจ โทรศัพท์ 085-553-9680

หรือสามารถสอบถามในกลุ่ม Line : โรงเรียนแม่ข่ายเด็กไทยแก้มใส



ใบสมัคร
โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
ปีการศึกษา 2564

โปรดคึกซ่าเงื่อนไขและข้อมูลรายละเอียดตามเอกสาร 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. พื้นที่ทำเกษตรโรงเรียน <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี จำนวนครู : คน ครูสายโภชนาการ คน จำนวนบุคลากรอื่น คน	จำนวนนักเรียน : คน <input type="checkbox"/> อนุบาล จำนวน คน <input type="checkbox"/> ประถมศึกษา จำนวน คน <input type="checkbox"/> มัธยม (ขยายโอกาส) จำนวน คน
---	---

การจัดบริการอาหารกลางวัน :	พืชผัก ข้าว ไข่ ที่นำมาเป็นอาหารกลางวัน : <input type="checkbox"/> โรงเรียน ทำเองโดยครูและนักเรียน <input type="checkbox"/> โรงเรียน ทำเอง โดยจ้างแม่ครัว <input type="checkbox"/> จ้างเหมาผู้ประกอบการ แต่มาทำที่โรงเรียน <input type="checkbox"/> จ้างเหมาผู้ประกอบการ โดยทำมาจากข้างนอก <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ <input type="checkbox"/> จากเกษตรในโรงเรียนทั้งหมด <input type="checkbox"/> จากเกษตรในโรงเรียน % ซึ่อ % <input type="checkbox"/> ซื้อจากข้างนอกทั้งหมด () จากตลาดสดหรือร้านค้าในหมู่บ้านหรือรถเร่ () เกษตรกรทั่วไปในชุมชน (ไม่แนใจความปลอดภัย) () รับจากเกษตรกรอินทรีย์และ/หรือปลอดภัย
----------------------------	---

ระยะเวลาการจัดทำเมนูอาหารกลางวัน :	<input type="checkbox"/> จัดทำวันต่อวัน <input type="checkbox"/> ล่วงหน้ารายสัปดาห์ <input type="checkbox"/> ล่วงหน้ารายเดือน <input type="checkbox"/> ล่วงหน้า 1 ภาคการศึกษา <input type="checkbox"/> อื่นๆ
------------------------------------	--

เมนูอาหารกลางวันได้มาอย่างไร

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

ส่วนที่ 2 โรงเรียนเคยเข้าร่วมโครงการส่งเสริมด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพอะไรบ้าง ***

ไม่เคยเข้าร่วมโครงการ

เคยเข้าร่วมโครงการ ดังนี้

- โครงการนักเรียนไทยสุขภาพดี
- โครงการโรงเรียนต้นแบบด้านโภชนาการ
- โครงการโรงเรียนสุขบัญญัติแห่งชาติ
- โครงการเด็กไทยแท้ มีสุข
- โครงการสร้างสุขภาพและป้องกันโรคในโรงเรียน
- โครงการโรงเรียนต้นแบบอาหารกลางวัน
- โครงการโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ
- โครงการเด็กไทยแท้ มีสุข
- โครงการเด็กไทยดูดี บริโภคผัก ผลไม้ปลอดภัย
- อื่นๆ (ระบุ)

*** (หากมีหลักฐานแสดงใบประกาศเกียรติคุณ หรือรางวัลโรงเรียนต้นแบบ โปรดแนบสำเนาพถ่าย มาด้วย)

ส่วนที่ 3

เหตุผลที่โรงเรียนมีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา มีดังนี้

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความที่ระบุไว้ข้างต้นทั้งหมดนี้ เป็นความจริงทุกประการ และข้าพเจ้ามีความมุ่งมั่นที่จะเข้าร่วมโครงการดังกล่าว

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร
(.....)

ตำแหน่งผู้อำนวยการสถานศึกษา