

รายละเอียดการจัดซื้ออาหารสำเร็จรูป
ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

(สำหรับเด็กปฐมวัย 6 เดือน – 5 ปี ที่รับประทานอาหารธรรมดาทั่วไป อาหารว่าง นม และเครื่องดื่ม)

1. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- 1.1 ผู้รับจ้างเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคล/คณะบุคคล หากเป็นนิติบุคคล/คณะบุคคล จะต้องมีการจดทะเบียนประกอบการค้า
- 1.2 ผู้รับจ้างต้องมีประสบการณ์ด้านการปรุง ประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหารอย่างน้อย 1 ปี
- 1.3 ผู้รับจ้างจะต้องจัดดำเนินการเองโดยมิต้องให้ผู้อื่นรับช่วงต่อ
- 1.4 ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานการกระจายสารอาหารสำหรับนักเรียนต่อคนต่อวัน รายละเอียดตามที่ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนดรายการอาหารทุกเดือน

2. ข้อกำหนดของผู้รับจ้าง

- 2.1 ผู้รับจ้างต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดบุคคล (เพศ, สัญชาติ, ฯลฯ) ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน โดยจัดทำเป็นเอกสารพร้อมลงลายมือชื่อ (แนบเอกสารในการประกวดราคา)
- 2.2 ปฏิบัติงานทุกวันที่อาคารโภชนาการ หรือสถานที่ที่ศูนย์อนามัยที่ 7 กำหนด
- 2.3 บุคลากรของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ สามารถตรวจโดยวิธีเพาะเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร (Rectal swab culture) และตรวจหนองพยาธิในอุจจาระ ตรวจ X – Ray ปอด และตรวจไวรัสตับอักเสบบี เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและป้องกันโรค โดยมีเอกสารรับรองผลการตรวจ
- 2.4 ได้รับวัคซีนโควิด – 19 ครบ 3 เข็ม และมีผลรับรองการตรวจการติดเชื้อโควิด-19 โดยชุด ATK ผลเป็นปกติ (ภายใน 7 วัน ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน)
- 2.5 นำผลการตรวจสุขภาพ (ข้อ 2.3) และหลักฐานการฉีดวัคซีนและตรวจคัดกรองโควิด (ข้อ 2.4) มาแสดงในวันเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย (หากไม่มีการยื่นหลักฐานดังกล่าว จะไม่สามารถเซ็นสัญญาได้)
- 2.6 บุคลากรทุกคนของผู้รับจ้างต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหารจำนวนมาก และเป็นผู้ที่มีมารยาทตลอดจนพฤติกรรมบริการที่ดี (หากมีการเปลี่ยนแปลงบุคลากรต้องมีข้อมูลตามข้อ 2.3 และข้อ 2.4 พร้อมยื่นหลักฐานก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ให้ความรู้และชี้แจงแนวทางการปฏิบัติงาน)
- 2.7 บุคลากรทุกคนของผู้รับจ้าง ต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหารและด้านโภชนาการ หลักการสุขาภิบาลอาหารและพฤติกรรมบริการ ก่อนเริ่มดำเนินการเพื่อประสิทธิภาพการทำงาน ภายใต้การกำกับของศูนย์อนามัยที่ 7 โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดดำเนินการอบรม
- 2.8 มีรูปแบบสุขภาพเรียบร้อยเหมาะสมและสะอาดตามข้อกำหนดของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น (สวมเสื้อคอปก แขนสั้นหรือยาว สวมรองเท้าหุ้มส้น สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย และผ้ากันเปื้อนเป็นลักษณะสีอ่อน ไม่มีลาย)

.....

(นางอาภัสรา มาประจักษ์)

.....

(นางสาวลัดดา ดีอันกอง)

.....

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

.....

(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตธนสาร)

.....

(นางชัญญาณัฐ ปานนิล)

- 2.9 ผู้รับจ้างและบุคลากรของผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติของ
ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ในด้านการสุขาภิบาลอาหารและการพัฒนาคุณภาพงานโดยเคร่งครัด
- 2.10 หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากศูนย์อนามัยที่ 7 ผู้รับจ้างต้องยินดีและดำเนินการแก้ไขทันที
- 2.11 ผู้รับจ้างต้องจ้างบุคลากรในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดขอนแก่นตามประกาศกระทรวงแรงงาน
- 2.12 ผู้รับจ้างและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (เอกสารแนบ)
- 2.13 ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารตามมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัย ตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7
กำหนด (เอกสารแนบ) และต้องถ่ายภาพตัวอย่างอาหารกลางวันและอาหารว่างทุกวัน เพื่อให้
นักโภชนาการตรวจสอบและพิจารณาด้านคุณภาพ และสารอาหาร
- 2.14 ผู้รับจ้างต้องจัดชุดอาหารกลางวันและอาหารว่างตัวอย่าง สำหรับเด็กเล็ก และเด็กโตตามที่ศูนย์อนามัย
ที่ 7 กำหนดโดยเลือก 2 เมนูในเอกสารแนบเมนูอาหารและปริมาณ พร้อมถ่ายภาพเพื่อเป็นหลักฐาน
ประกอบการยื่นประกวดราคา
- 2.15 ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรสำหรับบริการรับ-ส่งอาหารให้กับศูนย์อนามัยที่ 7 ทุกตึกทุกมือ
- 2.16 ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น สามารถบอกเลิกจ้างได้ทุกเมื่อ หากตรวจสอบพบพฤติกรรมหรือเหตุการณ์
อันจะเป็นอันตรายต่อนักเรียนและบุคลากรของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

3. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการ ศูนย์อนามัยที่ 7 มีดังนี้

- 3.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับผู้รับบริการต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจาย
สารอาหารตามชนิดของอาหารดังนี้

ปริมาณสัดส่วนอาหารที่ให้บริการอาหารกลางวันเด็กปฐมวัยต่อ 1 คน กลุ่มอายุ 6-11 เดือน

กลุ่มอายุ	ข้าว-แป้ง (ช้อนโต๊ะ)	เนื้อสัตว์ (ช้อนโต๊ะ)	ผัก (ช้อนโต๊ะ)	ผลไม้ (ชิ้นคำ)	นมวัวรสจืด
อาหารเด็ก 6 เดือน	4	1	0.5	2	-
อาหารเด็ก 7 เดือน	5	1	1	2	-
อาหารเด็ก 8-11 เดือน	6	2	1	3	-

การจัดทำและบริการอาหารเด็กปฐมวัยกลุ่มอายุ 6-11 เดือน

- 1.การจัดทำ กลุ่มข้าว-แป้ง กลุ่มเนื้อสัตว์ กลุ่มผัก ต้มให้เปื่อยแยกปั่น จัดเสริมแยกให้เพียงพอตามจำนวน
เด็กที่เบิก
- 2.ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร เด็ก 6 เดือนปั่นละเอียด / 7 เดือนปั่นหยาบ / 8-11 เดือนข้าวต้ม

(นางอภัสรา มาประจักษ์)

(นางสาวลัดดา ดีอันกอง)

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตธนสาร)

(นางชญัญญา ปานนิล)

ปริมาณสัดส่วนอาหารที่ให้บริการอาหารกลางวันเด็กปฐมวัยต่อ 1 คน กลุ่มอายุ 1-5 ปี

กลุ่มอายุ	ภาวะโภชนาการ	อาหารกลางวัน					อาหารว่าง	
		ข้าว-แป้ง (ช้อนโต๊ะ)	เนื้อสัตว์ (ช้อนโต๊ะ)	ผัก (ช้อนโต๊ะ)	น้ำมันพืช (ช้อนชา)	ผลไม้ (ชิ้นคำ)	นมวัวรสจืด (120 มล.)	ผลไม้ (ชิ้นคำ)
อาหารเด็ก 1 - 2 ปี	ผอม/เตี้ย	5	3	2	1	4	1	4
	ปกติ	5	2	2	1	4	1	4
	อ้วน	5	2	2	1	4	1	4
อาหารเด็ก 2 - 4 ปี	ผอม/เตี้ย	8	4	4	1	4	1	4
	ปกติ	8	3	4	1	4	1	4
	อ้วน	8	3	4	1	4	1	4

4. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหารและปริมาณอาหาร

- กรณีมีความจำเป็นต้องส่งอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่กำหนด (ตามเมนู) ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งเหตุผลความจำเป็นและรายการที่เปลี่ยนแปลงให้นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหารคนใดคนหนึ่งทราบล่วงหน้า 1 วัน
- กรณีที่ส่งอาหารไม่ครบถ้วนตามรายการที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบการปรับให้ครบถ้วน และทันเวลารับประทานของนักเรียนและเด็กปฐมวัย โดยให้ส่งมอบอาหารดังกล่าวให้คณะกรรมการตรวจรับอาหารประจำวัน

5. การบริการอาหารเด็กปฐมวัย ศูนย์อนามัยที่ 7

5.1 กำหนดเวลาการบริการ

เวลาอาหาร	เวลาเบิกอาหาร	เวลารับอาหาร	เวลาบริการ	เวลาส่งคืนถาดอาหาร
อาหารกลางวัน	08.00 น.	10.30 น.	10.45 น.	12.30 น.
อาหารว่างบ่าย	12.00 น.	14.20 น.	14.30 น.	15.00 น.

5.2 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนด หากอุปกรณ์และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาเพิ่มในส่วนข้อที่ 7 เหมะกับการรับประทานอาหารของเด็กปฐมวัย แต่ถาดใส่อาหารเบิกกับศูนย์อนามัยที่ 7

6. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดทั้งกระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป ได้ทุกขั้นตอน

วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น 2 ประเภท

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

(นางอภัสรา มาประจักษ์)

(นางสาวลัดดา ตีอันทอง)

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตธนสาร)

(นางชัญญา นานิล)

6.1 วัสดุบริโภคอาหารแห้ง เป็นประเภทอาหารที่มีน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา สารเคมี สีสังเคราะห์และสิ่งเจือปน ฯลฯ เพราะฉะนั้น ควรมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนปรุงเพื่อความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ และจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ก) อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งแปรรูปต่างๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

ข) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี , สีสังเคราะห์ , ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

ค) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส น้ำตาล นม น้ำปลา กะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช ฯลฯ ต้องตรวจว่ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

- ภาชนะบรรจุสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ บวม
- มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญคือ เลขทะเบียนตำรับอาหารครบถ้วน เครื่องหมายรับรอง อย.

มอก. แสดงการรับรองคุณภาพ

- การบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องสะอาด ไม่มีไขแมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก
- น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- กะทิสดใหม่ ไม่มีกลิ่นบูด
- น้ำส้มสายชู ให้ใช้เฉพาะน้ำส้มสายชูกลั่น หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- ข้าวสารเจ้าให้ใช้ข้าวกล้อง หอมมะลิ 100%
- นมเป็นนมสดรสจืด ขนาดบรรจุ 125 ซีซี ขึ้นไป
- อาหารทอดทุกชนิดต้องใช้น้ำมันพืชและเป็นน้ำมันใหม่เท่านั้น

6.2 วัสดุบริโภคอาหารสด มีลักษณะเน่าเสียง่าย ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ต่างๆ ไข่ ฯลฯ อาหารสดต่างๆ ดังกล่าวนี้นั้น ส่วนใหญ่มาจากตลาดสด ซึ่งเป็นแหล่งรวมสิ่งสกปรกและเชื้อโรค เป็นตัวกลางนำความสกปรก หรือเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัว จำเป็นต้องมีการป้องกันและควบคุมการตรวจสอบการล้างทำความสะอาด การเตรียมก่อนปรุง

- ผัก ควรสด สะอาด ไม่เหี่ยวช้ำ คัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อน หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

- การล้าง ให้ล้างโดยใช้น้ำผสมเกลือ หรือแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชู 5% 1 ขวด ต่อน้ำสะอาด 4 ลิตร นาน 15 นาที) หรือใช้ผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

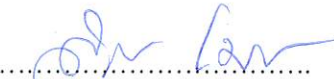
- เนื้อสัตว์จะต้องสด มีลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไม่มีกลิ่นเป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านโรงงานฆ่าสัตว์ของรัฐบาลหรือจากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ ล้างทำความสะอาด ตัดแต่งให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดและแยกออกเป็นประเภท เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง 0 องศาเซลเซียส รอการปรุง 5 - 7 องศาเซลเซียส) ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม ตัดแต่งให้ขนาดของเนื้อสัตว์เหมาะสมและสะดวกในการ

รับประทานของเด็ก 6 เดือน - 1 ปี เด็ก 1 - 2 ปี และเด็ก 2 - 4 ปี


.....
(นางอภัสรา มาประจักษ์)


.....
(นางสาวลัดดา ดีอังกอง)


.....
(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)


.....
(นางสุรางค์รัตน์ ไชยิตนสาร)


.....
(นางชญานุช ปานนิล)

6.3 ขนมต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย สีส้มจากดอกอัญชัน ฯลฯ

6.4 ปริมาณสัดส่วนอาหารศูนย์อนามัยที่ 7 เป็นผู้กำหนดเอง ตาม (ข้อ 3) จำนวนตามจำนวนนักเรียนต่อวัน โดยนักโภชนาการของศูนย์อนามัยที่ 7 ก่อนนำไปประกอบอาหารจะต้องชั่งอาหารดิบที่เตรียมไว้เรียบร้อยแล้วทุกมื้อ(ตามเวลาที่ศูนย์อนามัยที่ 7 กำหนด) เนื้อสัตว์จะต้องนึ่ง ไม่เป็นน้ำแข็ง จะต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง

6.5 เครื่องปรุงรสต่างๆ จะต้องใช้ตามสัดส่วนที่นักโภชนาการ/โภชนาการของศูนย์อนามัยที่ 7 เป็นผู้กำหนดโดยมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิตหรือวันหมดอายุหรือบริโภคนก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" "หมดอายุ" "ควรบริโภคก่อน"

6.6 ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนดให้ในแต่ละวัน

6.7 สำหรับอาหารเด็กที่อายุต่ำกว่า 1 ปี การปรุงอาหารไม่ให้เติมเกลือหรือสารปรุงแต่งในอาหาร

7. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

7.1 การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ระดับคะแนน	ต่ำกว่า 55	ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	55.1-70	พอใช้
ระดับคะแนน	70.1- 85	ดี
ระดับคะแนน	85.1-100	ดีมาก

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี

7.2 การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ควรทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด 1 : สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

หมวด 2 : สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

หมวด 3 : สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ (จำนวน 11 ข้อ)

หมวด 4 : สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

7.3 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

- สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย
- ใส่หน้ากากอนามัยตลอดการเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร
- ใส่เสื้อผ้ามีแขนที่สะอาด ที่ใช้เฉพาะการปฏิบัติงาน
- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัว ลักษณะสีอ่อน ไม่มีลาย
- สวมรองเท้าสะอาด ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่ลื่น(หุ้มส้น)



(นางอำภัสรา มาประจักษ์)



(นางสาวลัดดา ดีอันทอง)



(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)



(นางสาวศิริรัตน์ โขจิตอนสาร)



(นางชัญญานุช ปานนิล)

- ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา, ไม่ผูกข้อมือหรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้วมือ
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อน และเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับ ผ้ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด
- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหาร ต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณที่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาดแล้ว.
- ชนระเตรียม-ปรุงประกอบ-จัดอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- ดูแลทำความสะอาดบริเวณห้องประกอบอาหารและบริเวณรอบอาคารที่รับผิดชอบให้สะอาดเสมอ
- เปลี่ยนรองเท้าทุกครั้งเมื่อเข้า-ออก ห้องประกอบอาหาร

7.4 วิธีการจัดส่งอาหารให้ผู้รับบริการ

7.4.1 ถาดอาหาร-ช้อนและภาชนะบรรจุอาหาร ต้องล้างตามขั้นตอนและขั้นตอนสุดท้ายฆ่าเชื้อภาชนะด้วยการใช้เครื่องอบ หรือแช่ด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 30 วินาที หรือแช่ด้วยน้ำ ผสมคลอรีน 50 ppm. ไม่เกิน 200 ppm. อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 1 นาที

7.4.2 จัดส่งอาหารออกจากอาคารโภชนาการ ให้จัดส่งในลักษณะตักแยกเป็นถาดอาหารรายคนแบบพร้อมเสิร์ฟโดยมีฝาปิด และต้องมีอาหารจัดแบ่งใส่ถุงมาเพื่อให้ใช้สำหรับเติมในกรณีที่เกิดต้องการเติม

7.4.3 รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารได้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย และมีการทำความสะอาดรถขนส่งอาหารทุกวัน

8. สถานที่ประกอบการ อาคารโภชนาการศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามกฎหมาย สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

8.1 ผู้รับจ้างจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้รับจ้างเอง จะต้องปฏิบัติตาม (ข้อ 5.2)

8.2 กรณีผู้รับจ้างจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของทางศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะต้องรับผิดชอบการชำรุดเสียหาย ให้อยู่ในสภาพดีเหมือนเดิม

8.3 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า

8.4 ผู้รับจ้างจะต้องรักษาความสะอาดภายในฝ่ายโภชนาการ ดังนี้

8.4.1 วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ต่างๆ ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. สำหรับการวางอาหาร ภาชนะ และการเตรียมปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องทำความสะอาดวัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องใช้ให้สะอาดอยู่เสมอ


.....
(นางอภัสรา มาประจักษ์)


.....
(นางสาวลัดดา ดีอันกอง)


.....
(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)


.....
(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตนสาร)


.....
(นางชญานุช ปานนิล)

8.4.2 พื้น ในระหว่างวันควรมีการเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ และบริเวณที่เลอะเปื้อน โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาด

- การล้างพื้น ควรล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน(น้ำละลายผงซักฟอก) และขัดพื้นอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้งโดยใช้แปรงหรือ เครื่องขัด พร้อมด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ใช้ไม้ปาดน้ำให้หมด และเช็ดให้แห้ง

- การวางเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด ไม้ถูพื้น ควรวางแขวนเอาด้ามขึ้น จัดวางในที่จัดไว้โดยเฉพาะ ที่ไม่ปนเปื้อนกับอาหารและภาชนะ

- โตะ เคนเตอร์ ชั้นวางของ ชั้นวางภาชนะอาหาร ควรใช้ผ้าเช็ดตลอดเวลาที่มีการเลอะเปื้อน ในขณะใช้งาน และควรมีการขัดล้างให้สะอาด ทั้งหมด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานแต่ละวัน โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาด ขัด เช็ดถูให้ทั่ว ทั้งบนโตะ ขอบโตะ ขาโตะ และใต้โตะ และก่อนการใช้โตะ – เคนเตอร์ในตอนเช้า ควรเช็ดทำความสะอาดก่อนใช้งาน

8.4.3 ผนัง ควรเช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเปล่า หรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาดทุกส่วน โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟที่มีคราบมัน ต้องใช้น้ำยาที่สามารถขจัดคราบไขมันได้ดี เช็ดทำความสะอาดทุกวัน

8.4.4 เพดาน มุ้งลวด โคมไฟ พัดลม ควรมีการทำความสะอาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

8.4.5 ที่ดูดควัน ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาที่กำจัดคราบไขมันได้ดี และถอดส่วนตะแกรงกรองออก ขัดทุกครั้ง อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

8.4.6 ตู้เย็น ควรทำความสะอาดประจำ อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้งเช็ดทำความสะอาดทั้งภายนอก-ภายใน ด้วยน้ำยา ทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง ขอบยางประตูก็มีเชื้อราควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

8.4.7 ห้องน้ำ ต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคอย่างทั่วถึงทั้งโถส้วม อ่างล้างมือ พื้น ผนัง ในระหว่างวัน และหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ควรจัดให้มีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนสวมเข้าห้องน้ำโดยเฉพาะเพื่อป้องกัน การกระจายเชื้อโรคออกมาสู่ห้องครัว

8.4.8 อ่างล้างต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดทั้งภายในอ่าง รอบอ่าง ใต้อ่าง และบริเวณโดยรอบ ด้วยน้ำยา ทำความ สะอาด และเช็ดปาดน้ำให้แห้งอยู่เสมอ

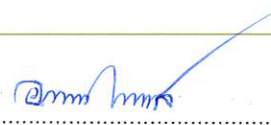
8.4.9 น้ำยาทำความสะอาดทุกชนิดที่นำมาใช้ต้องระบุส่วนผสมของน้ำยาโดยละเอียด

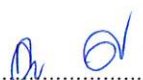
8.4.10 ผ้าเช็ดมือ/ผ้าเช็ดโต๊ะ ผู้รับจ้างต้องจัดหาให้ และทำความสะอาดตามข้อกำหนดของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

9. การแจ้งสั่งทำ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะแจ้งยอด เด็กปฐมวัยให้ทราบเป็นรายมือ ตามเวลาดังนี้

- อาหารว่างเช้า บ่าย เวลา 08.00 น.

- อาหารกลางวัน เวลา 06.00 น.


.....
(นางอภัสรา มาประจักษ์)


.....
(นางสาวลัดดา ตีอังกอง)


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)


.....
(นางสาวศรัทธา โฆษิตธนสาร)


.....
(นางชญานุช ปานนิล)

10. การส่งมอบ

10.1 อาหารที่ส่งมอบต้องมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนผู้รับบริการและจำนวนเด็กปฐมวัย โดยเป็นไปตามมาตรฐานการกำหนดอาหารและสัดส่วนอาหารที่ถูกต้องตามวัย และสามารถเติมได้

10.2 การส่งอาหารประจำวันผู้รับจ้างหรือผู้แทนที่สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ต้องมาส่งอาหารให้เจ้าหน้าที่ที่คอยรับอาหารด้วยตนเอง หากคณะกรรมการตรวจรับอาหารพบว่ามีปัญหาที่จะต้องแก้ไข ผู้รับจ้างหรือผู้แทนจะต้องรีบดำเนินการแก้ไขให้ทันกำหนดเวลาเมื่ออาหารของนักเรียนและเด็กปฐมวัยโดยไม่มีเงื่อนไข

10.3 ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการ ตรวจรับหรือถ่ายภาพตัวอย่างอาหารไม่น้อยกว่า 30 นาทีก่อนการบริการการ ประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนดไว้ มิฉะนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขใหม่ทันที

10.4 กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้นักเรียนไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก 1,000 บาท จากการแก้ไข ปัญหาศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ที่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในมือนั้นและถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้เป็นเวลา 3 ครั้ง ผู้ซื้อจะมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

11. การตรวจรับ ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบอาหารในมือใดมือหนึ่งที่เหลือของวันนั้น ด้วยและจะต้องรับผิดชอบในรายละเอียดข้อ 10.4 ด้วย

12. การจ่ายเงิน ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะเบิกจ่ายเงินตามจำนวนนักเรียนและเด็กปฐมวัยที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อในแต่ละวันของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น โดยจะจ่ายให้ผู้รับจ้างเดือนละ 2 ครั้ง

13.ระยะเวลาใช้งาน ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2567 เป็นต้นไป ถึงเดือนกันยายน 2568

14. กำหนดการยื่นราคา 365 วัน

15. รายการอาหาร (ตัวอย่างกำหนดโดยนักโภชนาการ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น)


.....
(นางอภัสรา มาประจักษ์)


.....
(นางสาวลัดดา ดิอันกอง)


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

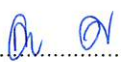

.....
(นางสุรางค์รัตน์ ไชยิตถนสาร)


.....
(นางชญานุช ปานนิล)

รายการอาหารสำหรับสถานส่งเสริมพัฒนาการเด็กปฐมวัย ศูนย์อนามัยที่ 7

วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
1	- ข้าวต้มบด - ตับบด + ไข่แดง - ผักแดงกวน+แครอทบดต้มสุก - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - แกงจืดเตงกวยัดไส้หมูสับ - ไข่เจียวหมูสับ+ผัก - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - แกงจืดเตงกวยัดไส้หมูสับ - ไข่เจียวหมูสับ+ผัก - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่ม ไข่เจียว 1 ชต.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง- แอปเปิ้ล - นมวัวรสจืด	อาหารว่าง- แอปเปิ้ล - นมวัวรสจืด	
2	- ข้าวต้มบด - ปลาบด + ไข่แดง - ตำลึงสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มไก่+แครอท - ก๋วยเตี๋ยว	อาหารกลางวัน - ซุปไก่+แครอท+มะเขือเทศ - หมูก้อนทอดใส่ผัก - ก๋วยเตี๋ยว	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่ม หมูก้อน 1 ชต.
	ก๋วยเตี๋ยว	อาหารว่าง - สาลี่ - นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - สาลี่ - นมวัวรสจืด	
3	- ข้าวต้มบด - ตับหมู+หมูบด - ผักคะน้าต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ราดหน้าหมูสับ+ตับคะน้า - ไข่คน - พริกทอดนึ่งโรยมะพร้าว	อาหารกลางวัน - ราดหน้าหมูสับ+ตับ+คะน้า - ไข่คน - พริกทอดนึ่งโรยมะพร้าว	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่ม ไข่คน 1 ชต.
	- พริกทอดนึ่ง	อาหารว่าง - ชมพู - นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ชมพู - นมวัวรสจืด	
4	- ข้าวต้มบด - ไข่แดง+เนื้อปลา - ผักตำลึงต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มปลา+ตำลึง - แก้วมังกร	อาหารกลางวัน - แกงจืดลูกชิ้นปลา+ตำลึง - ไข่ป๊อบ - แก้วมังกร	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่ม ไข่ป๊อบ 1 ชต.
	- ก๋วยเตี๋ยว	อาหารว่าง - ฝรั่ง - นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ฝรั่ง - นมวัวรสจืด	


(นางอภัสรา มาประจักษ์)


(นางสาวลัดดา ดีอันทอง)


(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)


(นางสาวครุฑรัตน์ ไชยรัตนสาร)


(นางชัยยุณานุช ปานนิล)

วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
5	- ข้าวต้มบด - ไข่ต้ม+ต้มไก่ต้ม - ผักโขมต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มไก่+หัวไชเท้า - แดงโม	อาหารกลางวัน - ซุปไก่หัวไชเท้า - ทอดมันปลาแดงกวาง - แดงโม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มทอดมันปลา 1 ชด.
	- กลัวย่น้ำว่า	อาหารว่าง - กลัวย่น้ำว่า- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - กลัวย่น้ำว่า- นมวัวรสจืด	
6	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+หมูบด - ผักคะน้าต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวผัดกุ้ง+ไข่+คะน้า+ มะเขือเทศ - แกงจืดผักเขียวหมูบะซอส - กลัวย่น้ำว่า	อาหารกลางวัน - ข้าวผัดกุ้ง+ไข่+คะน้า+ มะเขือเทศ - แกงจืดผักเขียวหมูบะซอส - กลัวย่น้ำว่า	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูบะซอส 1ชด.
	- กลัวย่น้ำว่า	อาหารว่าง - อกไก่- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - อกไก่- นมวัวรสจืด	
7	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ +ปลาบด - ผักกาดขาวแคโรทต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+ ผักกาดขาว+แคโรท - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - แกงจืดลูกเงาะ+ผักกาดขาว+ แคโรท - ผักกะเพราหมูสับลวกผักขาว - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูลูกเงาะ 1 ชด.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง - แคนตาลูป - นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - แคนตาลูป - นมวัวรสจืด	
8	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+เลือดบด - ผักตำลึงต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - แกงจืดตำลึง+ตับ+เลือด - ไข่ตุ๋น - มะม่วงสุก	อาหารกลางวัน - แกงจืดตำลึง+ตับ+เลือด - ไข่ตุ๋น - มะม่วงสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มตับ 1 ชด.
	- มะม่วงสุก	อาหารว่าง - แอปเปิ้ล - นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - แอปเปิ้ล- นมวัวรสจืด	

(นางอภิสรา มาประจักษ์)

(นางสาวลัดดา ดีอินทอง)

(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)

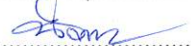
(นางสุรางค์รัตน์ โขจิตนสาร)

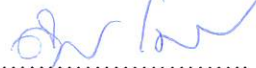
(นางชัญญา นุช ปานนิล)

วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
9	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + หนุบด - ผักกะหล่ำปลีต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ผัดมันกะโรนี+ไก่สับ+มะเขือเทศ - แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ - ขนมถั่วกวน	อาหารกลางวัน - ผัดมันกะโรนี+ไก่สับ+มะเขือเทศ - แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ - ขนมถั่วกวน	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไก่สับ 1ชต.
	- กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - ชมพู- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ชมพู- นมวัวรสจืด	
10	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+ ไข่บด - ฟักทองต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+ฟักทอง+ไข่ - แคนตาลูป	อาหารกลางวัน - แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ+ผักรวม - ผัดฟักทองหมูสับ+ไข่ - แคนตาลูป	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูสับ 1ชต.
	- กลัวยไข่	อาหารว่าง - กลัวยไข่- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - กลัวยไข่- นมวัวรสจืด	
11	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + ปลา บด - ผักกาดขาวต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+กุ้งสับ+ผักกาดขาว - ไข่ต้ม - แก้วมังกร	อาหารกลางวัน - แกงจืดผักกาดขาว+เห็ด+กุ้งสับ - ไข่พะโล้+หัวผักกาด - แก้วมังกร	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่พะโล้ ½ ฟอง
	- กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวยน้ำว้า- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - กลัวยน้ำว้า- นมวัวรสจืด	
12	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+หนุบด - ผักนึ่งต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่+หมูตุ๋น+ตับ+คะน้า+ผักนึ่ง - ขนมฟักทอง	อาหารกลางวัน - ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่+หมูตุ๋น+ตับ+คะน้า+ผักนึ่ง - ขนมฟักทอง	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูตุ๋น 1ชต.
	- ขนมฟักทอง	อาหารว่าง - สาลี่- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - สาลี่- นมวัวรสจืด	


.....
(นางอภัสรา มาประจักษ์)


.....
(นางสาวลัดดา ตีอังก้อง)


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)


.....
(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตธนสาร)


.....
(นางชญัญญาช ปานนิล)

วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
13	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - เลือด + ไข่บด - ผักกวางตุ้งต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มไก่+เลือด+ไข่คน+ ผักกวางตุ้ง - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - แองจิแดดฟ้า+ ผักกวางตุ้ง+หมูบะซ่อ - ไข่เจียวผัก - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่เจียว 1 ชาติ.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง - ชมพู- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ชมพู- นมวัวรสจืด	
14	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + ปลาบด - ผักบดโคลีต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+บดโคลี+ สาหร่าย+กุ้งสับ - แดงโม	อาหารกลางวัน - แองจิแดดฟ้าหมูสับผัดรวม - ผักบดโคลี+กุ้ง+สาหร่าย - แดงโม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูสับ 1 ชาติ.
	- แดงโม	อาหารว่าง - ฝรั่ง- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ฝรั่ง- นมวัวรสจืด	
15	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+ หมูบด - พริกเขียวต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มไก่+พริกเขียว+เลือด +ไข่คน - กล้วยหอม	อาหารกลางวัน - ตุ่นไก่+พริกเขียว - ผัดถั่วลิสงเตาหวาน+หมูสับ +ไข่คน - กล้วยหอม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่คน 1 ชาติ.
	- กล้วยหอม	อาหารว่าง - ฝรั่ง- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ฝรั่ง- นมวัวรสจืด	
16	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + ไข่บด - ผักแครอท+กะหล่ำปลีต้มสุก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มปลา+แครอท - ไข่ต้ม	อาหารกลางวัน - ข้าวหมูแดง+ไข่ต้ม+แตงกวา - แองจิแดดฟ้า+กะหล่ำปลี	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่ต้ม ½ ฟอง
	บด - น้ำซุปผัก	- แคนตาลูป	- แคนตาลูป	
	- กล้วยไข่	อาหารว่าง - กล้วยไข่- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - กล้วยไข่- นมวัวรสจืด	

.....
(นางอภิสรา มาประจักษ์)

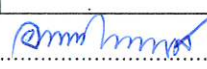
.....
(นางสาวลัดดา ดีอันกอง)

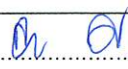
.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

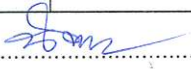
.....
(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตนสาร)

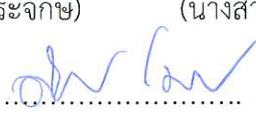
.....
(นางชัญญา นานิล)

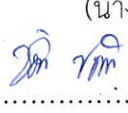
วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
17	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง + ปลาบด - ผักตำลึง+แครอทต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+ - ผักกาดขาว+ตำลึง - ไข่คน - มะม่วงสุก	อาหารกลางวัน - แกงจืดลูกชิ้นปลา+แครอท+ตำลึง - ไข่ห่อหมูสับ+ผัก - มะม่วงสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่ห่อหมูสับ 1ชุด.
	- มะม่วงสุก	อาหารว่าง - สาลี่- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - สาลี่- นมวัวรสจืด	
18	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + หมูบด - ผักโขมต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้ม - หมูสับไข่น้ำ+ตับบด+ - สาหร่าย+ผักโขม - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - หมูสับไข่น้ำ+ตับบด+ - สาหร่าย+ผักโขม - กะเพราหมูเบบี๋ - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูกะเพรา 1ชุด.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง - ชมพู- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - ชมพู- นมวัวรสจืด	
19	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+ไก่บด - ผักกะหล่ำต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - กะหล่ำตุ๋นหมูสับเห็ดหอม - ปีกไก่นึ่งนมสด - แก้วมังกร	อาหารกลางวัน - กะหล่ำตุ๋นหมูสับเห็ดหอม - ปีกไก่นึ่งนมสด - แก้วมังกร	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไก่นึ่ง 1ชุด.
	- แก้วมังกร	อาหารว่าง - แคนตาลูป- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - แคนตาลูป- นมวัวรสจืด	
20	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + ปลาบด - ผักกวางตุ้งต้มสุกบด	อาหารกลางวัน - ต้มจืดปลา - เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง	อาหารกลางวัน - ต้มจืดปลา - เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มเต้าหู้ไข่ 1ชุด.
	- น้ำซุปผัก	- แอปเปิ้ล	- แอปเปิ้ล	
	- กลัวย่น้ำว่า	อาหารว่าง - กลัวย่น้ำว่า- นมวัวรสจืด	อาหารว่าง - กลัวย่น้ำว่า- นมวัวรสจืด	


(นางอภัสรา มาประจักษ์)


(นางสาวลัดดา ดีอันทอง)


(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)


(นางสุรางค์รัตน์ โษะรัตนสาร)


(นางชัญญา นวนิล)

หมายเหตุ

1. รายการอาหารสามารถปรับเปลี่ยนได้ (ตามฤดูกาลของวัตถุดิบและความเหมาะสม) โดยกำหนด
หมูนเวียนทุกเดือน โดยได้รับอนุญาตจากศูนย์อนามัยที่ 7
2. อาหารรสไม่จัด จัดอาหารนำรับประทานเหมาะกับเด็กปฐมวัย และจัดอาหารเพื่อกระตุ้นการอยาก
รับประทานอาหารของเด็กปฐมวัย
3. รายการผลไม้ ศูนย์อนามัยที่ 7 กำหนดให้ตามฤดูกาล
4. รายการอาหารกำหนดหมูนเวียนทุกเดือน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตรายละเอียดการจัดซื้ออาหารสำเร็จรูป

ลงชื่อ.....

(นางอภัสรา มาประจักษ์)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวลัดดา ดีอังกอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....

(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตนสาร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....

(นางชญานุช ปานนิล)
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

แบบประเมินศูนย์อนามัยที่ 7 ส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการ
 ชื่อศูนย์อนามัยที่ 7 ส่งเสริมสุขภาพ ศูนย์อนามัยที่ ๗

ที่	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
๑.	องค์ประกอบที่ ๑ : การบริหารจัดการ			๑. คำสั่ง / นโยบาย
๒.	แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดนโยบายและมาตรการการขับเคลื่อนในศูนย์อนามัยที่ 7 (๒๕คะแนน)			๒. ประกาศ
๓.	ประกาศนโยบายและมาตรการการดำเนินงานศูนย์อนามัยที่ 7 ส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ (๒๕คะแนน)			๓. - เอกสาร
๔.	สื่อสารนโยบายและมาตรการศูนย์อนามัยที่ 7 ส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการให้ผู้เกี่ยวข้องและประชาชนทราบอย่างน้อยปีละครั้ง (๒๕คะแนน)			- ภาพกิจกรรม
๕.	นำนโยบาย / มาตรการสู่การปฏิบัติ และมีแผนปฏิบัติงานรองรับ (๒๕คะแนน)			๔. แผนปฏิบัติการ
๕.	องค์ประกอบที่ ๒: การดำเนินงาน			บันทึกการตรวจและผลการตรวจ
๖.	อาหารปลอดภัยในโรงครัวของศูนย์อนามัยที่ 7 (๑๐ คะแนน) ๕.๑ ตรวจสอบปนเปื้อน ๔ ชนิดในอาหารได้แก่ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน สารกันรา บอแรกซ์ เป็นระยะอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อ ๓ เดือน ๕.๒ ตรวจยาฆ่าแมลงในวัตถุดิบประเภทผักผลไม้เป็นระยะอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อ ๓ เดือน			๖.๑ ใบรับรองการผ่านเกณฑ์ ๖.๒ สถิติการสั่งซื้อ น้ำตาล น้ำมัน และเครื่องปรุงรสเค็ม ๖.๓ สถิติการสั่งซื้อผักผลไม้
	โรงครัวของศูนย์อนามัยที่ 7 (๓๐คะแนน) ๖.๑ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ ๖.๒ ลดการปรุงอาหารหวาน มัน เค็ม (ใช้เกณฑ์ ๖:๖:๑ (น้ำตาล:ไขมัน:เครื่องปรุงรสมีโซเดียม) ๖.๓ ส่งเสริมการกินผักผลไม้ (บริโภคผักมีโอละ ๒ ทัพพี ผลไม้มีโอละ ๑-๒ ส่วน)			

(นางอภัสรา มาประจักษ์)

(นางสาวลัดดา ดีอันทอง)

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

(นางสุรางค์รัตน์ ไชยิตนสาร)

(นางชัญญา นานิล)

ที่	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
๗.	ร้านจำหน่ายอาหารในศูนย์อนามัยที่ 7 ทุกร้าน (๒๐ คะแนน) ๗.๑ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในศูนย์อนามัยที่ 7 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT ๗.๒ ร้านอาหารในศูนย์อนามัยที่ 7 ผ่านเกณฑ์รับรองร้านอาหารเมนูสุขภาพ/เมนูไร้พุง ๒๑๑			๗.๑ ป้ายรับรอง CFGT ๗.๒ ป้ายรับรองเมนูสุขภาพ/เมนูไร้พุง ๒๑๑
๘.	การจัดการประชุมตามแนวทาง Healthy Meeting (๒๐ คะแนน) มีการดำเนินงานตามแนวทาง Healthy Meeting ทุกครั้ง			สมุดบันทึกการจัดเมนูอาหารว่าง
๙.	คลินิกนักเรียนนอกและการติดตามเยี่ยมบ้าน (๒๐ คะแนน) ๙.๑ ให้ความรู้เรื่องการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น การบริโภคอาหาร ลด หวาน มัน เค็ม และเพิ่มการกินผักผลไม้ รวมทั้งอาหารเฉพาะโรคต่างๆ ให้กับนักเรียนและญาตินักเรียนที่มาใช้บริการ ๙.๒ ประเมินพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง ๙.๓ จัดนิทรรศการเรื่องอาหารอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง			๙.๑ สมุดบันทึกการปฏิบัติงานและภาพกิจกรรม ๙.๒ สรุปผลการประเมินพฤติกรรม ๙.๓ สมุดบันทึกการปฏิบัติงานและภาพกิจกรรม
	รวมคะแนน			

รายละเอียดการให้คะแนน (คะแนนเต็ม ๒๐๐ คะแนน)

ระดับดีเด่น	ได้คะแนน ๒๐๐ คะแนน
ระดับดี	ได้คะแนน ๑๘๐ คะแนน
ระดับพัฒนาได้	ได้คะแนน ๑๖๐ คะแนน

(นางอภัสรา มาประจักษ์)

(นางสาวลัดดา ดีอันทอง)

(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)

(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตธนสาร)

(นางชัญญานุช ปานนิล)

แบบประเมินคุณภาพอาหารเด็กปฐมวัย

รายละเอียดการประเมิน	ดีมาก 4	ดี 3	พอใช้ 2	ควรปรับปรุง 1
อาหารกลางวัน				
1.1 คุณภาพอาหาร				
1.2 ปริมาณอาหาร				
1.3 ความสะอาดของอาหารและภาชนะที่บรรจุ				
1.4 ความถูกต้องของรายการอาหาร				
ถูก ผิด				
1.5 ได้รับอาหารตรงเวลา (10.30 น.)				
ตรงเวลา ไม่ตรงเวลา				
ข้อเสนอแนะ.....				
.....				
ลงชื่อผู้ประเมิน				
อาหารว่างบ่าย				
1.1 คุณภาพอาหาร				
1.2 ปริมาณอาหาร				
1.3 ความสะอาดของอาหารและภาชนะที่บรรจุ				
1.4 ความถูกต้องของรายการอาหาร				
ถูก ผิด				
1.5 ได้รับอาหารตรงเวลา (14.20 น.)				
ตรงเวลา ไม่ตรงเวลา				
ข้อเสนอแนะ.....				
.....				
ลงชื่อผู้ประเมิน				

(นางอภัสรา มาประจักษ์)

(นางสาวลัดดา ดิฉันกอง)

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

(นางสุรางค์รัตน์ โฆษิตนสาร)

(นางชัยญานุช ปานนิล)