

รายละเอียดการจัดจ้างทำอาหารสำเร็จรูป

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 นำผลการตรวจสุขภาพ (ข้อ 2.3) มาแสดงในวันเซ็นสัญญาจะซื้อจะขาย (หากไม่มีการยื่นหลักฐานดังกล่าวจะไม่สามารถเซ็นสัญญาได้)
- 2.5 บุคลากรทุกคนของผู้รับจ้างต้องมีความรู้ในการเตรียมการประกอบอาหารจำนวนมาก และเป็นผู้ที่มีมารยาทตลอดจนพฤติกรรมบริการที่ดี (หากมีการเปลี่ยนแปลงบุคลากรต้องมีข้อมูลตามข้อ 2.3 พร้อมยื่นหลักฐานก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ให้ความรู้และชี้แจงแนวทางการปฏิบัติงาน)
- 2.6 บุคลากรทุกคนของผู้รับจ้าง ต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหารและด้านโภชนาการ หลักการสุขาภิบาลอาหารและพฤติกรรมบริการ ก่อนเริ่มดำเนินการเพื่อประสิทธิภาพการทำงาน ภายใต้การกำกับของศูนย์อนามัยที่ 7 โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดดำเนินการอบรม
- 2.7 มีรูปแบบสุขภาพเรียบร้อยเหมาะสมและสะอาดตามข้อกำหนดของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น (สวมเสื้อคอปก แขนสั้นหรือยาว สวมรองเท้าหุ้มส้น สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย และผ้ากันเปื้อนเป็นลักษณะสีอ่อน ไม่มีลาย)
- 2.8 ผู้รับจ้างและบุคลากรของผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ในด้านการสุขาภิบาลอาหารและการพัฒนาคุณภาพงานโดยเคร่งครัด
- 2.9 หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากศูนย์อนามัยที่ 7 ผู้รับจ้างต้องยินดีและดำเนินการแก้ไขทันที
- 2.10 ผู้รับจ้างต้องจ้างบุคลากรในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของจังหวัดขอนแก่นตามประกาศกระทรวงแรงงาน
- 2.11 ผู้รับจ้างและบุคลากรต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (เอกสารแนบ)
- 2.12 ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารตามมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัย ตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7 กำหนด (เอกสารแนบ) และต้องถ่ายภาพตัวอย่างอาหารกลางวันและอาหารว่างทุกวันเพื่อให้ นักโภชนาการตรวจสอบและพิจารณาด้านคุณภาพ และสารอาหาร

.....

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....

(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....

(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- 2.13 ผู้รับจ้างต้องจัดชุดอาหารกลางวันและอาหารว่างตัวอย่าง สำหรับเด็กเล็ก และเด็กโตตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7 กำหนดโดยเลือก 2 เมนูในเอกสารแนบเมนูอาหารและปริมาณ พร้อมถ่ายภาพเพื่อเป็นหลักฐานประกอบการยื่นประกวดราคา
- 2.14 ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรสำหรับบริการรับ-ส่งอาหารให้กับศูนย์อนามัยที่ 7 ทุกตึกทุกมือ
- 2.15 ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น สามารถบอกเลิกจ้างได้ทุกเมื่อ หากตรวจสอบพบพฤติกรรมหรือเหตุการณ์อันจะเป็นอันตรายต่อนักเรียนและบุคลากรของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

3. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการ ศูนย์อนามัยที่ 7 มีดังนี้

- 3.1 จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับผู้รับบริการต่อวัน โดยได้รับพลังงานและกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหารดังนี้

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 ต้มให้เปื่อยแยกป่น จัดเสริมแยกให้เพียงพอตามจำนวนเด็กที่เบิก
- 2.ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร เด็ก 6 เดือนปั่นละเอียด 7 เดือนปั่นหยาบ 8-11 เดือนข้าวต้ม

ปริมาณสัดส่วนอาหารที่ให้บริการอาหารกลางวันเด็กปฐมวัยต่อ 1 คน กลุ่มอายุ 1-5 ปี

กลุ่มอายุ	ภาวะ โภชนาการ	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	-	4
	ปกติ	5	2	2	1	4	-	4
	อ้วน	5	2	2	1	4	-	4
อาหารเด็ก 2 - 4 ปี	ผอม/เตี้ย	8	4	4	1	4	-	4
	ปกติ	8	3	4	1	4	-	4
	อ้วน	8	3	4	1	4	-	4

หมายเหตุ : นมวัวรสจืดนักเรียนดื่มตามยี่ห้อที่ผู้ปกครองเตรียมมา ในการจัดอาหารผู้รับจ้างจึงต้องเพิ่มในส่วนปริมาณอาหารส่วนโปรตีน การจัดอาหารต้องมีความสวยงามตกแต่งให้น่ารับประทาน และมีส่วนแยกเตรียมมาสำหรับเติม การกำหนดปริมาณสัดส่วนอาหารมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ


 (นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางอนงค์พรหม ฉลาดสกุล)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางสาวอารยา จอมบุตร)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

4. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหารและปริมาณอาหาร

- กรณีมีความจำเป็นต้องส่งอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่กำหนด (ตามเมนู) ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งเหตุผลความจำเป็นและรายการที่เปลี่ยนแปลงให้นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมการผลิตอาหารคนใดคนหนึ่งทราบล่วงหน้า 1 วัน
- กรณีที่ส่งอาหารไม่ครบถ้วนตามรายการที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบการ จัดหา มาให้ครบถ้วน และทันเวลารับประทานของนักเรียนและเด็กปฐมวัย โดยให้ส่งมอบอาหารดังกล่าวให้คณะกรรมการ ตรวจรับอาหารประจำวัน

5. การบริการอาหารเด็กปฐมวัย ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

5.1 กำหนดเวลาการบริการ

เวลาอาหาร	เวลาเบิก อาหาร	เวลารับ อาหาร	เวลา บริการ	เวลาส่งคืนถาด อาหาร
อาหารกลางวัน	08.00 น.	10.30 น.	10.45 น.	12.00 น.
อาหารว่างบ่าย	12.00 น.	14.20 น.	14.30 น.	15.00 น.

5.2 อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนด หากอุปกรณ์และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาเพิ่มในส่วนซ้อนที่ เหมาะกับการรับประทานอาหารของเด็กปฐมวัย แต่ถาดใส่อาหารเบิกกับศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

6. การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดทั้งกระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น 2 ประเภท

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

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

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

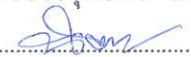
ข) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุนเชียง ฯลฯ อาหารประเภทนี้ควรจะมีสีที่เป็นธรรมชาติ และไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี , สีสังเคราะห์ , ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

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


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางอนงค์พรหม นฤตาสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- 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 ไม่เหี่ยวเฉา คัดเลือกตัดแต่งส่วนที่ปนเปื้อน ส่วนเน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ ออกทิ้งก่อน 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 รอกการปรุง 5 - 7 องศาเซลเซียส) ใส่ในภาชนะที่เหมาะสม ตัดแต่งให้ขนาดของเนื้อสัตว์เหมาะสมและสะดวกในการรับประทานของเด็ก 6 เดือน - 1 ปี เด็ก 1 - 2 ปี และเด็ก 2 - 4 ปี

6.3 ขนมต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น สีใบเตย สีน้ำเงินจากดอกอัญชัน 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 ที่ผลิตหรือวันหมดอายุหรือบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" "หมดอายุ" "ควรบริโภคก่อน"

6.6 ผลไม้ ขนม เครื่องดื่มต่างๆ จัดทำตามศูนย์อนามัยที่ 7 ขออนุญาต กำหนดให้ในแต่ละวัน

6.7 สำหรับอาหารเด็กที่อายุต่ำกว่า 1 ปี การปรุงอาหารไม่ให้เติมเกลือหรือสารปรุงแต่งในอาหาร

7. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อการประเมินคุณภาพอาหาร

7.1 การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่ศูนย์อนามัยที่ 7 ขออนุญาต กำหนด ตามเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

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

โดยผู้ประกอบอาหารต้องผ่านการประเมินในระดับ ดี


(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางอณงค์พรรณ นวลตฤกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

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 ควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่สิ้น(หุ้มส้น)
- ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมนาฬิกา,ไม่ผูกข้อมือหรือสวมเครื่องประดับข้อมือและนิ้วมือ
- ล้างมือให้สะอาดทุกส่วนตามขั้นตอนการล้างที่ถูกต้อง ก่อนสัมผัสอาหารหรือหลังจากมีการปนเปื้อน และเช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ ห้ามเช็ดมือกับ ผ้ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด
- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคต้องใช้อุปกรณ์หรือถาดมือที่สะอาด
- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ
- การชิมอาหาร ต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิม
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณที่สัมผัสอาหาร ไม่ใช้มือเช็ดหรือถูภาชนะที่ล้างทำความสะอาดแล้ว.
- ขณะเตรียม-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 และต้องมีอาหารจัดแบ่งใส่ถุงมาเพื่อให้ใช้สำหรับเติมในกรณีที่เด็กต้องการเติม

7.4.3 รถขนส่งอาหารต้องปกปิดอาหารได้มิดชิดป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย และมีการทำความสะอาดรถขนส่งอาหารทุกวัน


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

8. สถานที่ประกอบการ อาคารโภชนาการศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตาม กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

8.1 ผู้รับจ้างจะใช้วัสดุครุภัณฑ์ของผู้รับจ้างเอง และจะต้องปฏิบัติตาม (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

8.4.2 พื้นในระหว่างวันควรมีการเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ และบริเวณที่เลอะเปื้อน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

- การล้างพื้น ควรล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน(น้ำละลายผงซักฟอก) และขัดพื้นอย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 ครั้งโดยใช้แปรงหรือ เครื่องขัด พร้อมด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ใช้ไม้ปาดน้ำให้หมด และ เช็ดให้แห้ง

- การวางเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด ไม้ถูพื้น ควรวางแขวนเอาด้ามขึ้น จัดวางในที่จัดไว้โดยเฉพาะ ที่ไม่ปนเปื้อนกับอาหารและภาชนะ

- โต๊ะ เคาน์เตอร์ ชั้นวางของ ชั้นวางอาหาร ควรใช้ผ้าเช็ดตลอดเวลาที่มีการเลอะเปื้อนในขณะ ใช้งาน และควรมีการขัดล้างให้สะอาด ทั้งหมด เมื่อเสร็จสิ้นการใช้งานแต่ละวัน โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ขัด เช็ดถูให้ทั่ว ทั้งบนโต๊ะ ขอบโต๊ะ ขาโต๊ะ และใต้โต๊ะ และก่อนการใช้โต๊ะ – เคาน์เตอร์ในตอนเช้า ควรเช็ดทำ ความสะอาดก่อนใช้งาน

8.4.3 ผนัง ควรเช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเปล่า หรือใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดให้สะอาดทุกส่วน โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟที่มีคราบมัน ต้องใช้น้ำยาที่สามารถขจัดคราบไขมันได้ดี เช็ดทำความสะอาดทุกวัน

8.4.4 เพดาน มุงลวด 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 ควรจัดให้มีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนสวมเข้าห้องน้ำโดยเฉพาะเพื่อ ป้องกัน การกระจายเชื้อโรคออกมาสู่ห้องครัว

8.4.8 อ่างล้างต่าง ๆ ต้องทำความสะอาดทั้งภายในอ่าง รอบอ่าง ใต้อ่าง และบริเวณโดยรอบ ด้วยน้ำยา ทำความ สะอาด และเช็ดปาดน้ำให้แห้งอยู่เสมอ

8.4.9 น้ำยาทำความสะอาดทุกชนิดที่นำมาใช้ต้องระบุส่วนผสมของน้ำยาโดยละเอียด

8.4.10 ผ้าเช็ดมือ/ผ้าเช็ดโต๊ะ ผู้รับจ้างต้องจัดหามาใช้ และทำความสะอาดตามข้อกำหนดของศูนย์ อนามัยที่ 7 ขอนแก่น


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

9. การแจ้งสั่งทำ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะแจ้งยอดเด็กปฐมวัยให้ทราบเป็นรายมือ ตามเวลาดังนี้

- อาหารว่างบ่าย เวลา 08.00 น.
- อาหารกลางวัน เวลา 06.00 น.

10. การส่งมอบ

10.1 อาหารที่ส่งมอบต้องมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนผู้รับบริการและจำนวนเด็กปฐมวัย โดยเป็นไปตามมาตรฐานการกำหนดอาหารและสัดส่วนอาหารที่ถูกต้องตามวัยและสามารถเติมได้

10.2 การส่งอาหารประจำวันผู้รับจ้างหรือผู้แทนที่สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ต้องมาส่งอาหารให้เจ้าหน้าที่ที่คอยรับอาหารด้วยตนเอง หากคณะกรรมการตรวจรับอาหารพบว่ามีปัญหาที่จะต้องแก้ไข ผู้รับจ้างหรือผู้แทนจะต้องรับผิดชอบการแก้ไขให้ทันกำหนดเวลาเมื่ออาหารของนักเรียนและเด็กปฐมวัยโดยไม่มีเงื่อนไข

10.3 ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับหรือถ่ายภาพตัวอย่างอาหารไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนการบริการ การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหารจะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนดไว้ มิฉะนั้นผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขใหม่ทันที

10.4 กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้นักเรียนไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก 1,000 บาท จากการแก้ไข ปัญหาศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ที่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในมือนั้นและถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา 3 ครั้ง ผู้ซื้อ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

11. การตรวจรับ ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบอาหารในมือใดมือหนึ่งที่เหลือของวันนั้นด้วยและจะต้องรับผิดชอบในรายละเอียดข้อ 10.4 ด้วย

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

13.ระยะเวลาใช้งาน ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2568 เป็นต้นไป ถึงเดือนกันยายน 2569

14. กำหนดการยื่นราคา 365 วัน

15. รายการอาหาร (ตัวอย่างกำหนดโดยนักโภชนาการ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น)


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

รายการอาหารสำหรับสถานส่งเสริมพัฒนาการเด็กปฐมวัย ศูนย์อนามัยที่ 7

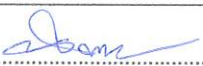
วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
1	- ข้าวต้มบด - ตับบด + ไข่แดง - ผักแดงกวน+แครอทบดต้มสุก - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - แกงจืดแดงกวนยัดไส้หมูสับ - ไข่เจียวหมูสับ+ผัก - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - แกงจืดแดงกวนยัดไส้หมูสับ - ไข่เจียวหมูสับ+ผัก - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่ม ไข่เจียว 1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

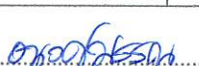
.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....
(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
5	- ข้าวต้มบด - ไข่บด+ตับไก่บด - ผักโขมต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มไก่+หัวไชเท้า - แดงโม	อาหารกลางวัน - ซุปไก่หัวไชเท้า - ทอดมันปลาแดงกวาง - แดงโม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มทอดมันปลา 1 ชด.
	- กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวยน้ำว้า	
6	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+หมูบด - ผักคะน้าต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวผัดกุ้ง+ไข่+คะน้า+ มะเขือเทศ - แกงจืดผักเขียวหมูบะซ่อ - กลัวยหอม	อาหารกลางวัน - ข้าวผัดกุ้ง+ไข่+คะน้า+ มะเขือเทศ - แกงจืดผักเขียวหมูบะซ่อ - กลัวยหอม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูบะซ่อ 1ชด.
	- กลัวยหอม	อาหารว่าง - ฝรั่ง	อาหารว่าง - ฝรั่ง	
7	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ+ปลาบด - ผักกาดขาวแคโรทต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+ ผักกาดขาว+แคโรท - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - แกงจืดลูกเงาะ+ผักกาดขาว+ แคโรท - ผักกะเพราหมูสับฉ่ำผัดขาว - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูลูกเงาะ 1 ชด.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง - แคนตาลูป	อาหารว่าง - แคนตาลูป	
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	อาหารว่าง - แอปเปิ้ล	


(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

วันที่	เด็ก 6-12 เดือน	เด็ก 1-2 ปี	เด็ก 2-4 ปี	หมายเหตุ
9	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ดับ + หมูปด - ผักกะหล่ำปลีต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ผัดผักกะโรนี+ไก่สับ+ - มะเขือเทศ - แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ - ขนมถั่วกวน	อาหารกลางวัน - ผัดผักกะโรนี+ไก่สับ+ - มะเขือเทศ - แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ - ขนมถั่วกวน	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไก่สับ เขต.
	- กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - ชมพู	อาหารว่าง - ชมพู	
10	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+ไก่บด - ฟักทองต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+ฟักทอง+ - ไข่ - แคนตาลูป	อาหารกลางวัน - แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมู - สับ+ผักรวม - ผัดฟักทองหมูสับ+ไข่ - แคนตาลูป	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูสับ เขต.
	- กลัวยไข่	อาหารว่าง - กลัวยไข่	อาหารว่าง - กลัวยไข่	
11	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ดับ + ปลา บด - ผักกาดขาวต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+กุ้งสับ+ - ผักกาดขาว - ไข่ต้ม - แก้วมังกร	อาหารกลางวัน - แกงจืดผักกาดขาว+เห็ด+กุ้ง - สับ - ไข่พะโล้+หัวผักกาด - แก้วมังกร	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่พะโล้ ½ ฟอง
	- กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวยน้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวยน้ำว้า	
12	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+หมูบด - ผักบดต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่+หมูตุ๋น+ - ดับ+คะน้า+ผักบด - ขนมฟักทอง	อาหารกลางวัน - ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่+หมูตุ๋น+ - ดับ+คะน้า+ผักบด - ขนมฟักทอง	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูตุ๋น เขต.
	- ขนมฟักทอง	อาหารว่าง - สาลี่	อาหารว่าง - สาลี่	

.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

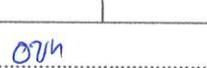
.....
(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

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 - แกงจืดเห็ดฟาง+ - ผักกวางตุ้ง+หมูบะซ่อ - ไข่เจียวผัก - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่เจียว 1ชต.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง - ชมพู	อาหารว่าง - ชมพู	
14	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ดับ + ปลาบด - ผักบดโคลี่ต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มหมูสับ+บดโคลี่+ - สาหร่าย+กุ้งสับ - แดงโม	อาหารกลางวัน - แกงจืดเต้าหู้หมูสับผัดรวม - ผักบดโครี+กุ้ง+สาหร่าย - แดงโม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูสับ 1ชต.
	- แดงโม	อาหารว่าง - ฝรั่ง	อาหารว่าง - ฝรั่ง	
15	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง + หมูบด - พริกเขียวต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มไก่+พริกเขียว+เลือด + ไข่คน - กลัวยหอม	อาหารกลางวัน - ตุ่นไก่+พริกเขียว - ผัดถั่วลันเตาหวาน+หมูสับ + ไข่คน - กลัวยหอม	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่คน 1ชต.
	- กลัวยหอม	อาหารว่าง - ฝรั่ง	อาหารว่าง - ฝรั่ง	
16	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ดับ + ไข่บด - ผักแครอท+กะหล่ำปลีต้มสุก - บด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้มปลา+แครอท - ไข่ต้ม - แคนตาลูป	อาหารกลางวัน - ข้าวหมูแดง+ไข่ต้ม+แตงกวา - แกงจืดไก่สับ+กะหล่ำปลี - แคนตาลูป	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่ต้ม ½ ฟอง
	- กลัวยไข่	อาหารว่าง - กลัวยไข่	อาหารว่าง - กลัวยไข่	


 (นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางอนงค์พรหม ฉลาดสกุล)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางสาวอารยา จอมบุตร)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

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 - แกว้จืดลูกชิ้นปลา+แครอท+ตำลึง - ไข่ห่อหมูสับ+ผัก - มะม่วงสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไข่ห่อหมูสับ 1 ชต.
	- มะม่วงสุก	อาหารว่าง - สาลี่	อาหารว่าง - สาลี่	
18	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + หมูบด - ผักโขมต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ข้าวต้ม - หมูสับ ไข่ต้ม+ตับบด+ - สาหร่าย+ผักโขม - มะละกอสุก	อาหารกลางวัน - หมูสับ ไข่ต้ม+ตับบด+ - สาหร่าย+ผักโขม - กะเพราหมูเบบี๋ - มะละกอสุก	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มหมูกะเพรา 1 ชต.
	- มะละกอสุก	อาหารว่าง - ชมพู	อาหารว่าง - ชมพู	
19	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ไข่แดง+ไก่บด - ผักกะหล่ำต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - กะหล่ำตุ๋นหมูสับเห็ดหอม - ปีกไก่หนึ่งนมสด - แก้วมังกร	อาหารกลางวัน - กะหล่ำตุ๋นหมูสับเห็ดหอม - ปีกไก่หนึ่งนมสด - แก้วมังกร	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มไก่หนึ่ง 1 ชต.
	- แก้วมังกร	อาหารว่าง - แคนตาลูป	อาหารว่าง - แคนตาลูป	
20	- ข้าวต้ม/ข้าวต้มบด - ตับ + ปลาบด - ผักกวางตุ้งต้มสุกบด - น้ำซุปผัก	อาหารกลางวัน - ต้มจืดถั่ว - เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง - แอปเปิ้ล	อาหารกลางวัน - ต้มจืดถั่ว - เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง - แอปเปิ้ล	เด็กผอม+เตี้ย เพิ่มเต้าหู้ไข่ 1 ชต.
	- กลัวย่น้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวย่น้ำว้า	อาหารว่าง - กลัวย่น้ำว้า	


 (นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางสาวอารยา จอมบุตร)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

หมายเหตุ

1. รายการอาหารสามารถปรับเปลี่ยนได้ (ตามฤดูกาลของวัตถุดิบและความเหมาะสม) โดยกำหนดหมูนเวียนทุกเดือน โดยได้รับอนุญาตจากศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น
2. อาหารรสไม่จัด จัดอาหารมารับประทานเหมาะกับเด็กปฐมวัย และจัดอาหารเพื่อกระตุ้นการอยากรับประทานอาหารของเด็กปฐมวัย
3. รายการผลไม้ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น กำหนดให้ตามฤดูกาล
4. รายการอาหารกำหนดหมูนเวียนทุกเดือน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตรายละเอียดการจัดจ้างทำอาหารสำเร็จรูป

ลงชื่อ.....

(นางสาวอารยา จอมบุตร)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการผู้กำหนดรายละเอียดขอบเขตงานจ้าง

ลงชื่อ.....

(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

กรรมการผู้กำหนดรายละเอียดขอบเขตงานจ้าง

ลงชื่อ.....

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ประธานกรรมการผู้กำหนดรายละเอียดขอบเขตงานจ้าง

แบบประเมินศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการ

ที่	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
๑.	องค์ประกอบที่ ๑ : การบริหารจัดการ แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดนโยบายและมาตรการการ ขับเคลื่อนในศูนย์อนามัยที่ 7 (๒๕คะแนน)			๑.คำสั่ง / นโยบาย
๒.	ประกาศนโยบายและมาตรการการดำเนินงานศูนย์อนามัยที่ 7 ส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ (๒๕คะแนน)			๒. ประกาศ
๓.	สื่อสารนโยบายและมาตรการศูนย์อนามัยที่ 7 ส่งเสริม สุขภาพด้านโภชนาการให้ผู้เกี่ยวข้องและประชาชนทราบ อย่างน้อยปีละครั้ง (๒๕คะแนน)			๓. - เอกสาร - ภาพกิจกรรม
๔.	น่านโยบาย / มาตรการสู่การปฏิบัติ และมีแผนปฏิบัติงาน รองรับ (๒๕คะแนน)			๔. แผนปฏิบัติการ
๕.	องค์ประกอบที่ ๒: การดำเนินงาน อาหารปลอดภัยในโรงครัวของศูนย์อนามัยที่ 7 (๑๐ คะแนน) ๕.๑ ตรวจสอบแป้น ๔ ชนิดในอาหารได้แก่ สารฟอสฟอรัส ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ เป็นระยะ อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อ ๓ เดือน ๕.๒ ตรวจยาฆ่าแมลงในวัตถุดิบประเภทผักผลไม้เป็นระยะ อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อ ๓ เดือน			บันทึกการตรวจและผลการ ตรวจ
๖.	โรงครัวของศูนย์อนามัยที่ 7 (๓๐คะแนน) ๖.๑ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ ๖.๒ ลดการปรุงอาหารหวาน มัน เค็ม (ใช้เกณฑ์ ๖:๖:๑ (น้ำตาล:ไขมัน:เครื่องปรุงรสเค็ม) ๖.๓ ส่งเสริมการกินผักผลไม้ (บริโภคผักมีผล ๒ ทศพื ผลไม้มีผล ๑-๒ ส่วน)			๖.๑ ใบรับรองการผ่านเกณฑ์ ๖.๒ สถิติการสั่งซื้อ น้ำตาล น้ำมัน และเครื่องปรุงรสเค็ม ๖.๓ สถิติการสั่งซื้อผักผลไม้
๗.	ร้านจำหน่ายอาหารในศูนย์อนามัยที่ 7 ทุกร้าน (๒๐ คะแนน) ๗.๑ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในศูนย์อนามัยที่ 7 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT ๗.๒ ร้านอาหารในศูนย์อนามัยที่ 7 ผ่านเกณฑ์รับรอง ร้านอาหารเมนูสุขภาพ/เมนูไร้พุง๒๑๑			๗.๑ ป้ายรับรองCFGT ๗.๒ ป้ายรับรองเมนูสุขภาพ/ เมนูไร้พุง ๒๑๑
๘.	การจัดการประชุมตามแนวทาง Healthy Meeting (๒๐ คะแนน) มีการดำเนินงานตามแนวทาง Healthy Meeting ทุกครั้ง			สมุดบันทึกการจัดเมนูอาหาร ว่าง

(นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ที่	เกณฑ์การประเมิน	ผลการประเมิน		
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
๙.	คลินิกนักเรียนนอกและการติดตามเยี่ยมบ้าน (๒๐ คะแนน) ๙.๑ ให้ความรู้เรื่องการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น การบริโภคอาหาร ลด หวาน มัน เค็ม และเพิ่มการกินผักผลไม้ รวมทั้งอาหารเฉพาะโรคต่างๆ ให้กับนักเรียนและญาตินักเรียนที่มารับบริการ ๙.๒ ประเมินพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างน้อย 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


 (นางสาวนิตยา ศรีมานนท์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางอนงค์พรณ ฉลาดสกุล)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


 (นางสาวอารยา จอมบุตร)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

แบบประเมินคุณภาพอาหารเด็กปฐมวัย
สถานส่งเสริมพัฒนาการเด็กปฐมวัย ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

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


.....
(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางอณงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


.....
(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

เอกสารแสดงรายละเอียดการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัย
ตาม (ร่าง) นวัตกรรมและชุดความรู้ “อาหารลดอ้วน ลดผอม เพิ่มสูงลดเสี่ยงภาวะโลหิตจาง”

3

การแบ่งปริมาณการกินให้ถูกสัดส่วนตามคำแนะนำในธงโภชนาการ



ปริมาณอาหารที่แนะนำให้เด็กอายุ 2 - 5 ปี ตามธงโภชนาการ จะเป็นปริมาณที่แนะนำใน 1 วัน ซึ่งหมายถึง การแบ่งปริมาณการกินเป็น 3 มื้อ ดังนั้น การจัดอาหารกลางวันในสถานพัฒนาเด็กปฐมวัย จะนับเป็น 1 มื้อ โดยสามารถจัดปริมาณตามธงโภชนาการได้ตามแนวทางการจัดอาหารกลางวัน ได้ดังนี้

กลุ่มอาหาร	ปริมาณที่แนะนำสำหรับเด็กอายุ 2 - 5 ปี ตามธงโภชนาการ (ต่อ 1 วัน)	ปริมาณอาหาร มื้อกลางวัน สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย/ โรงเรียนระดับอนุบาล	ปริมาณอาหาร มื้อที่บ้าน	หน่วย
1.ข้าว-แป้ง	4	1.5	2.5	ทัพพี
2.ผัก	1.5	0.5	1	ทัพพี
3.ผลไม้	2	1	1	ส่วน
4.เนื้อสัตว์				
เนื้อสัตว์	6	2	4	ชิ้นกับนิ้ว
ไข่	1 (7/สัปดาห์)	2/สัปดาห์	5/สัปดาห์	ฟอง
ถั่วเมล็ดแห้งสุก	2/สัปดาห์	1/สัปดาห์	1/สัปดาห์	ชิ้นกับนิ้ว
5.นม	2	1	1	แก้ว (200มล.)
6.ไขมัน น้ำตาล เกลือ - กินแต่พอดีเท่าที่จำเป็น				
ไขมัน	1.5	0.5	1	ช้อนชา
น้ำตาล	3	1	2	ช้อนชา

10 | หน้า 1 นวัตกรรมและชุดความรู้ “อาหารลดอ้วน ลดผอม เพิ่มสูงลดเสี่ยงภาวะโลหิตจาง”

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางอณงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตัวอย่างการจัดอาหารกลางวัน
เมนู "ข้าวสวย คั้นจืดเต้าหู้หมูสับ ยำไข่ดาว + แดงโม่ง และ นมจืด"



15 | หน้า 1 ใบประกอบเอกสารประกอบคู่มือ "อาหารกลางวัน ปลอดภัย สุขภาพดี" ฉบับปรับปรุง

Stone

(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

อรวรรณ

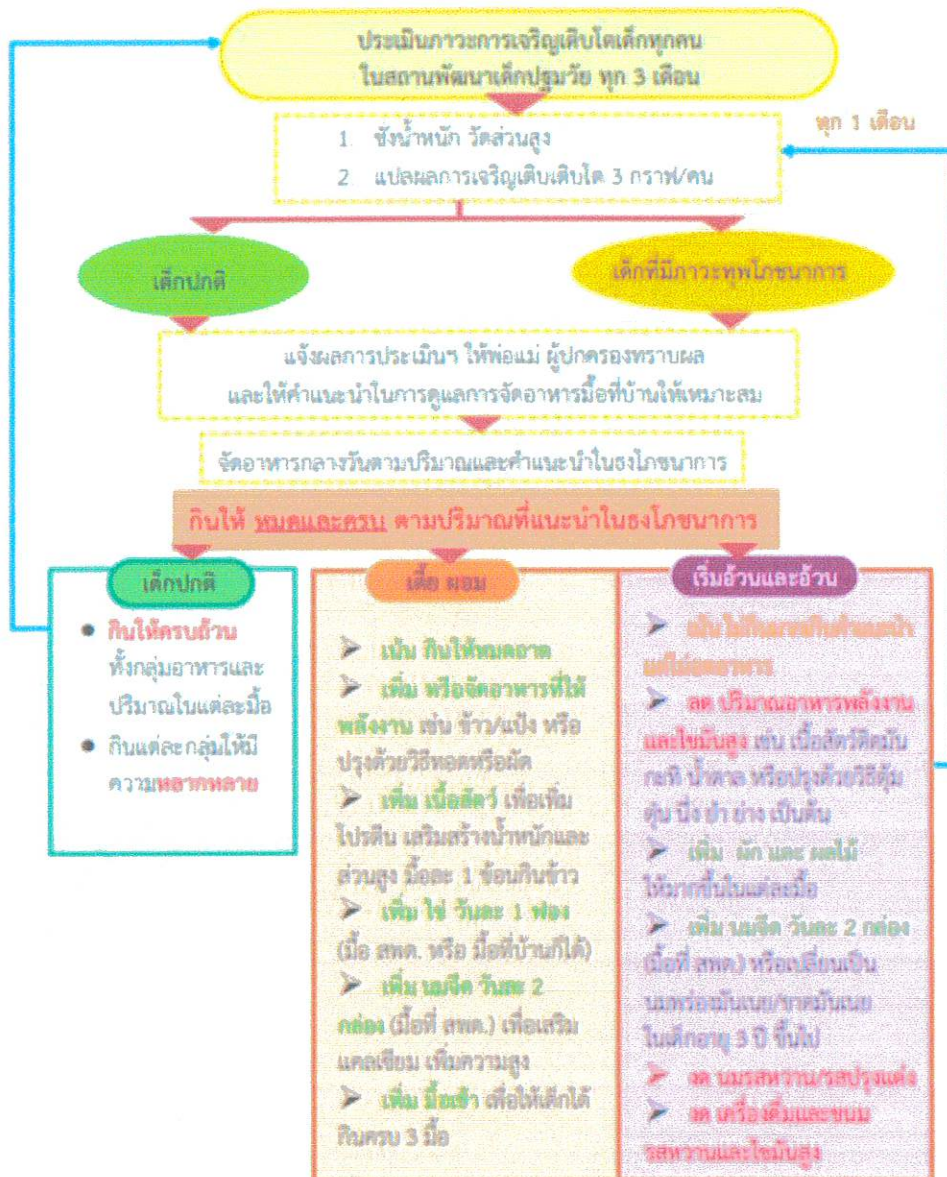
(นางอนงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

อาน

(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



ถ้าเจอเด็กเตี้ย ผอม อ้วน จะมีเคล็ดลับการจัดการอาหาร และการดูแลเด็กอย่างไร ?



14 | หน้า 1 | นวัตกรรมและกลยุทธ์การเรียนรู้ "อาหารปลอดภัย สุขภาพดี เริ่มต้นที่บ้าน" คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา


(นางสาวนิตยา ศรีमानนท์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางอณงค์พรรณ ฉลาดสกุล)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


(นางสาวอารยา จอมบุตร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ