



ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักการศึกษา (กองคลัง โทร. ๐ ๒๔๓๗ ๖๖๓๑ - ๕ หรือโทร ๓๔๕๕ โทรสาร ๐ ๒๔๓๗ ๓๓๘๙)
ที่ กท ๐๘๐๓ / ๒๐๖๐ วันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง การคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครมีนโยบายด้านการศึกษา ภายใต้หัวข้อ โรงเรียนเป็นแหล่งโภชนาการที่มีคุณภาพให้กับเยาวชนทั้งมือเช้าและมือกลางวัน ซึ่งสำนักการศึกษาได้นำระบบ Thai School Lunch for BMA เป็นระบบที่ช่วยโรงเรียนจัดสำหรับอาหารที่มีคุณภาพ มีความหลากหลาย อยู่บนพื้นฐานคุณค่าโภชนาการที่เหมาะสมต่อช่วงวัยของนักเรียน ช่วยวางแผนบริหารจัดการงบประมาณที่เหมาะสม และยังเป็นเครื่องมือสำหรับติดตามคุณภาพอาหารเช้าและอาหารกลางวันของโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ จึงได้จัดให้มีการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร วัตถุประสงค์เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการจัดบริการอาหารเช้าและอาหารกลางวันของโรงเรียน ตลอดจนสร้างขวัญกำลังใจแก่บุคลากรผู้ปฏิบัติงาน โดยสำนักงานเขตคัดเลือกโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ จำนวนเขตละ ๓ โรงเรียน หากสำนักงานเขตใดไม่มีโรงเรียนขนาดตามที่กำหนดให้คัดเลือกตามขนาดที่มีส่งประกวดแทน และส่งคะแนนพร้อมเอกสารให้สำนักการศึกษาภายในวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เพื่อรับประกาศนียบัตรจากผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร และสำนักการศึกษาจะคัดเลือกจาก ๑๕๐ โรงเรียน ในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๕ ตามขนาดของโรงเรียนเล็ก/กลาง/ใหญ่ จำนวน ๓ โรงเรียน (รางวัลที่ ๑/๒/๓) รวม ๙ รางวัล เพื่อรับโล่รางวัลจากผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครในเดือนกันยายน ๒๕๖๕

สำนักการศึกษาจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียน กรุงเทพมหานคร จัดส่งรายชื่อโรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือกโดยแยกตามขนาดโรงเรียน พร้อมเอกสารหลักฐานประกอบตามเกณฑ์การคัดเลือก วิธีการคัดเลือกที่แนบมาพร้อมนี้ ทั้งนี้ให้หัวหน้าหน่วยงานลงนามรับรองข้อมูล และส่งกองคลัง สำนักการศึกษา ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ kkaewkaisang@gmail.com ภายในวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เพื่อจะได้ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

(นายเกรียงไกร จงเจริญ)
ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา

เกณฑ์การประเมินโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร
ภาคเรียนที่/..... (อาหารเช้า และ อาหารกลางวัน)

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์รวม		อาหารเช้า		อาหารกลางวัน		รวม	เอกสาร/หลักฐาน
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้		
๑. การดำเนินการด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน และวิธีการแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการ (๙ คะแนน)	(๑) มีการเฝ้าระวังและประเมินภาวะโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ โดยการ ชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง ปีละ ๒ ครั้ง(ภาคเรียนละ ๑ ครั้ง)	๓		x	x	x	x		- ข้อมูลสรุปภาพรวมภาวะโภชนาการของนักเรียน
	(๒) มีแนวทางการจัดการดูแลที่ชัดเจนสำหรับนักเรียนที่มีปัญหาภาวะโภชนาการ เริ่มอ้วน อ้วน ผอม และเตี้ย	๓		x	x	x	x		- โครงการ/กิจกรรมการแก้ปัญหาเด็กนักเรียน อ้วน ผอม เตี้ย
	(๓) มีการจัดกิจกรรมให้ความรู้ในการเลือกรับประทานอาหารที่มีคุณค่า หลีกเลียงอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	๓		x	x	x	x		- ภาพถ่าย - สังเกต/สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง
๒. การจัดบริการอาหารเช้าและอาหารกลางวัน ได้มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีความเหมาะสมกับนักเรียนแต่ละช่วงวัย (๑๒๘ คะแนน)	(๑) มีการแต่งตั้งคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารเช้าและอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยมีครูผู้ที่มีความรู้ทางโภชนาการ หรือ ครูผู้ที่ได้รับมอบหมาย อย่างน้อย ๑ คน เป็นผู้กำหนดรายการอาหารเช้าและอาหารกลางวันในแต่ละวัน	๓		x	x	x	x		- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการฯ
	(๒) มีการนำระบบ Thai School Lunch for BMA มาใช้ในการกำหนดรายการอาหาร และควบคุมคุณภาพอาหาร	x	x	๑๐		๑๐			- รายงานติดตามคุณภาพสำหรับอาหาร จากระบบ Thai School Lunch for BMA
	(๓) มีการจัดทำเมนูอาหารเช้าและอาหารกลางวัน มีป้ายประชาสัมพันธ์รายการอาหาร ปริมาณและสารอาหาร ให้นักเรียนและสาธารณชนรับทราบเป็นรายสัปดาห์	x	x	๕		๕			- เมนูอาหารเช้าและอาหารกลางวันที่ปิดประกาศ - ภาพถ่าย

(๔) มีการจัดทา...

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์รวม		อาหารเช้า		อาหารกลางวัน		รวม	เอกสาร/หลักฐาน
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้		
	(๔) มีการจัดหาน้ำสะอาดให้ดื่มฟรี มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะและ ปริมาณที่เพียงพอ	๕		x	x	x	x		- ผลการตรวจคุณภาพน้ำดื่ม จากสำนักงานเขต - สภาพแวดล้อม
	(๕) ไม่มีการจำหน่ายน้ำอัดลม น้ำหวาน และเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูงภายในโรงเรียน	๕		x	x	x	x		- ภาพถ่าย - สัมภาษณ์/สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง
	(๖) ไม่มีการจำหน่ายขนมกรุบกรอบ และอาหารที่ไม่มีประโยชน์ภายในโรงเรียน	๕		x	x	x	x		- ภาพถ่าย - สัมภาษณ์/สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง
	(๗) มีการสอบถามความต้องการ รายการอาหารเช้าและอาหารกลางวัน จากนักเรียนเป็นรายสัปดาห์ หรือรายเดือน	x	x	๕		๕			- แบบสอบถามความ พึงพอใจ - ตรวจสอบสภาพจริง - สัมภาษณ์/สัมภาษณ์ ผู้เกี่ยวข้อง
	(๘) ปริมาณอาหารเช้าและอาหารกลางวัน มีเพียงพอกับความต้องการของนักเรียน	x	x	๑๐		๑๐			
	(๙) การจัดการอาหารเช้า อาหารกลางวัน ทันกำหนดเวลา	x	x	๕		๕			
	(๑๐) นักเรียนมีความพึงพอใจเมนูอาหาร และรสชาติอาหารที่โรงเรียนจัดให้	x	x	๑๐		๑๐			
	(คะแนนข้อ ๗ - ๑๐ จากแบบสอบถามความ พึงพอใจที่แนบ ดำเนินการโดยสุ่มตัวอย่างจาก นักเรียนให้ครอบคลุมทุกระดับชั้นปีอย่างทั่วถึง)								

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์รวม		อาหารเช้า		อาหารกลางวัน		รวม	เอกสาร/หลักฐาน
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้		
	(๑๑) จำนวนร้อยละของจำนวนนักเรียน ที่ทานอาหารเช้าและอาหารกลางวัน - ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐ = ๐ - จำนวนร้อยละ ๕๐ - ๕๙ = ๒ - จำนวนร้อยละ ๖๐ - ๖๙ = ๔ - จำนวนร้อยละ ๗๐ - ๗๙ = ๖ - จำนวนร้อยละ ๘๐ - ๘๙ = ๘ - จำนวนร้อยละ ๙๐ ขึ้นไป = ๑๐	X	X	๑๐		๑๐			- คำนวณจาก ปพ.๐๓ "บัญชีเรียกชื่อ"
๓. การจัดบริการอาหารเช้า และอาหารกลางวันมีมาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลและอาหารปลอดภัย (๖๓ คะแนน) ๓.๑ สถานที่เตรียมอาหาร - ประุงอาหาร อาหาร น้ำดื่ม ภาชนะและอุปกรณ์	(๑) สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณโดยรอบ มีความสะอาด เป็นระเบียบ และมีอากาศถ่ายเทได้ดี	๔		X	X	X	X		ข้อ (๑) - (๙) - การตรวจสอบสถานที่จริง - ภาพถ่าย - การสังเกต/ สัมภาษณ์ ผู้เกี่ยวข้อง
	(๒) สถานที่เตรียมอาหาร - ประุงอาหาร มีความสะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศกลิ่นและควันจาก การทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัด ลมดูดอากาศ ที่ใช้การได้ดี ไม่เตรียมและประุงอาหาร บนพื้น มีโต๊ะเตรียมและประุงอาหาร สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) และมีการทำความสะอาด ภายหลังการประกอบอาหารแล้วในทุกวัน	๕		X	X	X	X		

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์รวม		อาหารเช้า		อาหารกลางวัน		รวม	เอกสาร/หลักฐาน
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้		
	(๓) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร	x		๕		๕			ข้อ (๑) - (๙) - การตรวจสอบสถานที่จริง - ภาพถ่าย - การสังเกต/ สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง
	(๔) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และตั้งวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร	x	x	๔		๔			
	(๕) ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระจี๊งเคลือบขาว อลูมิเนียม เมลามีน ตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม่ตกแต่งสี รวมทั้งภาชนะใส่เครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องทำด้วยแก้วหรือกระจี๊งเคลือบขาว มีฝาปิดและสะอาด	๔		x	x	x	x		
	(๖) ล้างภาชนะด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดย ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และ ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาดไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร	x	x	๔		๔			

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์รวม		อาหารเช้า		อาหารกลางวัน		รวม	เอกสาร/หลักฐาน
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้		
	(๗) การเก็บภาชนะและอุปกรณ์ ต้องวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร - จาน ชาม ถ้วยน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะ โปรงสะอาด หรือตะแกรง หรือ ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด - ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปรงสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด - เขียงมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน และมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	x	x	๒		๒			ข้อ (๑) - (๙) - การตรวจสอบสถานที่จริง - ภาพถ่าย - การสังเกต/ สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง
๓.๒ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	(๘) ถังขยะที่มีขนาดเพียงพอ ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด บ่อดักไขมันที่มีขนาดเพียงพอและถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี	๔		x	x	x	x		
๓.๓ แม่ครัวและผู้สัมผัสอาหาร	(๙) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากอนามัย สวมถุงมือ สวมหมวก หรือ เน้นคลุมผมและใบหู ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง และไม่วางหรือเก็บเครื่องใช้ส่วนตัวไว้ในห้องครัว	๔		x	x	x	x		
	(๑๐) - ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร - มีใบรับรองแพทย์ (สณ.๑๑)	๒		x	x	x	x		- หนังสือรับรอง - ใบรับรองแพทย์
รวมคะแนนทั้งสิ้น (คะแนนเต็ม ๒๐๐ คะแนน)		๕๒		๗๔		๗๔			

- ตัวอย่าง -

แบบสอบถามความพึงพอใจ

การจัดการคุณภาพอาหารเช้า - อาหารกลางวัน สำหรับนักเรียน

โรงเรียน _____

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เพศ

ชาย

หญิง

๒. ปัจจุบันเรียนอยู่ชั้น

อนุบาล

ป.๑ - ป.๖

ม.๑ - ม.๖

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจในการดำเนินงานโครงการอาหารเช้าและอาหารกลางวัน

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องทางขวามือ ตามความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการดำเนินงานของโครงการอาหารเช้าและอาหารกลางวันในแต่ละข้อมากที่สุด โดยมีน้ำหนักคะแนน ดังนี้

ระดับความพึงพอใจ

ระดับคะแนน ๕ หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

ระดับคะแนน ๔ หมายถึง พึงพอใจมาก

ระดับคะแนน ๓ หมายถึง พึงพอใจปานกลาง

ระดับคะแนน ๒ หมายถึง พึงพอใจน้อย

ระดับคะแนน ๑ หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑. โรงเรียนมีการสอบถามความต้องการรายการอาหารเช้า/อาหารกลางวัน จากนักเรียน					
๒. ปริมาณอาหารเช้า / อาหารกลางวัน มีความเพียงพอกับความต้องการของนักเรียน					
๓. การจัดการอาหารเช้า / อาหารกลางวัน ทันท่วงเวลา					
๔. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด					
๕. นักเรียนมีความพึงพอใจ เมนูอาหารและรสชาติอาหารที่โรงเรียนจัดให้					
๖. สถานที่รับประทานอาหารและภาชนะที่ใช้มีความสะอาด เหมาะสม					
๗. บริเวณที่ประกอบอาหารมีความเป็นระเบียบและสะอาด					

วิธีการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร

การคัดเลือกระดับเขต

ให้มีคณะกรรมการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนระดับเขต โดยผู้อำนวยการเขต
ลงนามแต่งตั้งประกอบด้วย

- | | |
|---|----------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต (ข้าราชการฝ่ายการศึกษา) | ประธานกรรมการ |
| ๒. พยาบาลอนามัยโรงเรียนประจำศูนย์บริการสาธารณสุข
ในพื้นที่โรงเรียนที่รับผิดชอบ ที่สำนักอนามัยมอบหมาย | กรรมการ |
| ๓. ข้าราชการฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ที่ได้รับมอบหมาย | กรรมการ |
| ๔. หัวหน้าฝ่ายการศึกษา | กรรมการและเลขานุการ |
| ๕. ข้าราชการฝ่ายการศึกษา ที่ได้รับมอบหมาย | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

คณะกรรมการมีหน้าที่ดังนี้

๑. ประเมินโรงเรียนในสังกัด ตามหลักเกณฑ์การประเมินโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียน
กรุงเทพมหานคร
๒. ดำเนินการคัดเลือกตามขนาดโรงเรียน แบ่งเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่
โดยคัดเลือกโรงเรียนที่มีคะแนนผ่านเกณฑ์สูงสุดตามลำดับ ให้ได้จำนวนเขตละไม่เกิน ๓ โรงเรียน
๓. ประกาศผลการประเมินระดับเขตตามขนาดของโรงเรียน
๔. ส่งรายชื่อโรงเรียนที่ผ่านการคัดเลือกตามจำนวนที่กำหนด ผลคะแนนการประเมินระดับเขตของ
ทุกโรงเรียนและเอกสารประกอบตามเกณฑ์การคัดเลือกไปยังสำนักงานการศึกษา ภายในวันที่ ๓๑
กรกฎาคม ๒๕๖๕

กำหนดการการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร
ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๕

ลำดับ	เดือน	กำหนดการ
๑	มิถุนายน ๒๕๖๕	เวียนแจ้งหลักเกณฑ์ วิธีการ และระยะเวลาการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร และให้แต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกระดับเขต
๒	กรกฎาคม ๒๕๖๕	คณะกรรมการคัดเลือกระดับเขต ดำเนินการประเมินและคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานครระดับเขต โรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ (ไม่เกินเขตละ ๓ โรงเรียน) ส่งให้สำนักงานการศึกษา
๓	สิงหาคม ๒๕๖๕	คณะกรรมการโครงการโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร ประเมินและคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร จาก ๑๕๐ โรงเรียน คัดเลือกเป็นโรงเรียนต้นแบบฯ โรงเรียนขนาดเล็ก ลำดับที่ ๑, ๒, ๓ โรงเรียนขนาดกลาง ลำดับที่ ๑, ๒, ๓ โรงเรียนขนาดใหญ่ ลำดับที่ ๑, ๒, ๓
๔	กันยายน ๒๕๖๕	- ประกาศผลการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบอาหารนักเรียนกรุงเทพมหานคร - พิธีรับมอบรางวัลจากผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม