



ที่ ปน ๐๐๒๓.๓/๗๖๔

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอสายบุรี องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
และเทศบาลเมืองปัตตานี

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า คณะกรรมการศึกษาขั้นพื้นฐานในฐานะฝ่าย
เลขานุการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้แจ้งให้กรมส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่น ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงให้แจ้งองค์กร
ปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการรายงานผลการดำเนินงานตามแบบต่าง ๆ รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือ
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ ปน ๐๘๙๓.๓/ว ๙๑๔ ลงวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๕๗ ที่ส่งมาพร้อมนี้

เพื่อให้การติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษา ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ที่จัดการศึกษา รายงานผลการดำเนินงานตามแบบที่กำหนดแล้วจัดส่งให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ภายในวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๕๗ เพื่อรวบรวมรายงานให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นทราบต่อไป ทั้งนี้
ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดาวน์โหลดรายละเอียดได้จากเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป สำหรับอำเภอสายบุรีให้แจ้งองค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ที่มีสถานศึกษาในสังกัดดำเนินการด้วย

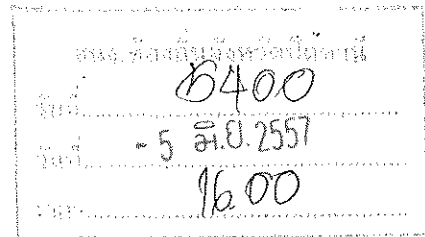


สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๗๓๓๓ ๖๐๔๔, ๐ ๗๓๓๔ ๙๕๑๙ ต่อ ๑๑๑

โทรสาร ๐ ๗๓๓๓ ๖๕๘๑



ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๓๖๒

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกแห่ง

ด้วย คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ในฐานะฝ่ายเลขานุการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้แจ้งให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ดังนี้

๑. การดำเนินงานอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนที่ปรับเพิ่มค่าหัวจากอัตรา ๑๓ บาทต่อคนต่อวัน เป็น ๒๐ บาทต่อคนต่อวัน ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามแบบฟอร์มที่ ๑, ๒ และ ๓
๒. การดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามแบบฟอร์มที่ ๔
๓. การติดตามการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันนักเรียน ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน ถูกหลักของกรมอนามัย พร้อมทั้งมีระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดี ในโรงเรียน ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามแบบฟอร์มที่ ๕

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอส่งแบบฟอร์มการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา แบบฟอร์มที่ ๑-๕ พร้อมบัญชีรายชื่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ต้องดำเนินการรายงานผลการดำเนินงานตามแบบฟอร์มต่างๆ โดยให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น รวบรวมแบบฟอร์มการติดตามและประเมินผลฯ ส่งให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ภายในวันที่ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๕๗ ตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๘๗๙ ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๕๗ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดหนังสือ บัญชีรายชื่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและแบบฟอร์มการติดตามและประเมินผลได้ที่เว็บไซต์กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น www.dla.go.th

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป



สำนักประสานและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

ส่วนแผนและงบประมาณการศึกษาท้องถิ่น

โทร. ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๔๓

โทรสาร ๐-๒๒๔๑-๙๐๒๑-๓ ต่อ ๑๑๒, ๑๑๓



ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๘๗๙

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต
กทม. ๑๐๓๐๐

๓๐ พฤษภาคม ๒๕๕๗

เรื่อง การติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบสอบถามเพื่อติดตามการใช้จ่ายเงินอุดหนุนโครงการอาหารกลางวัน
ในโรงเรียนประถมศึกษา จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบประเมินมาตรฐานโรงเรียนต้นแบบโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิต
เพื่อโครงการอาหารกลางวัน จำนวน ๑ ชุด
๓. แบบติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบมาตรฐาน
สุขาภิบาลที่ดีในโรงเรียน จำนวน ๑ ชุด
๔. บัญชีรายชื่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณ จำนวน ๑ ชุด

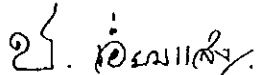
ด้วย คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ในฐานะฝ่ายเลขานุการกองทุนเพื่อโครงการอาหาร
กลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้แจ้งให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน
โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ดังนี้

๑. การดำเนินงานอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนที่ปรับเพิ่มค่าหัวจากอัตรา ๑๓ บาทต่อคน
ต่อวัน เป็น ๒๐ บาทต่อคนต่อวัน สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑
๒. การดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษา สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒
๓. การติดตามการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันนักเรียน สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓

เพื่อให้การดำเนินการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามบัญชี
รายชื่อที่แนบมาพร้อมนี้ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๔) ดำเนินการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหาร
กลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา แล้วรวบรวมแบบรายงานให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นทราบ ภายในวันที่
๒๙ สิงหาคม ๒๕๕๗ เพื่อรวบรวมให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

๒. 

(นายชาณุ เยี่ยมแสง)

รองอธิบดี รักษาการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักประสานและพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น
โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๔๓

ที่	จังหวัด	อำเภอ	อปท.	แบบฟอร์มที่ต้องรายงาน					
				แบบฟอร์มที่ 1	แบบฟอร์มที่ 2	แบบฟอร์มที่ 3	แบบฟอร์มที่ 4	แบบฟอร์มที่ 5	หมายเหตุ
296	ปัตตานี	อ.เมืองปัตตานี	อบจ.ปัตตานี	✓	✓	✓			
297	ปัตตานี	อ.เมืองปัตตานี	ทม.ปัตตานี	✓	✓	✓			
298	ปัตตานี	อ.สายบุรี	ทต.ตะลุบัน	✓	✓	✓			
299	ปัตตานี	อ.สายบุรี	อบต.มะนังดาลำ	✓	✓	✓			

แบบสอบถาม

เพื่อติดตามการใช้จ่ายเงินอุดหนุนโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
 สำนัก/กอง/ส่วน การศึกษา อบจ./เทศบาล/อบต.
 กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้เป็นข้อคำถามเพื่อประเมินผลเกี่ยวกับการใช้จ่ายเงินอุดหนุนโครงการอาหาร
 กลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ที่ได้รับงบประมาณเพิ่มขึ้นจากรายหัวละ ๑๓ บาทเป็น ๒๐ บาท
 ตามมติ ครม. เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ ซึ่งจัดสรรผ่านองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมายังสถานศึกษา

๑. ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน

๑.๑ ชื่อโรงเรียน.....

สังกัด ☐ สพฐ. (สพป.....)

☐ อบต.

☐ ตชด.

☐ อื่นๆ

๑.๒ ประเภทโรงเรียน ☐ ขนาดเล็ก (๑ - ๑๒๐ คน)

☐ ขนาดกลาง (๑๒๑ - ๓๐๐ คน)

☐ ขนาดใหญ่ (ตั้งแต่ ๓๐๑ ขึ้นไป)

๑.๓ จำนวนครูและบุคลากรจำนวน คน

๑.๔ จำนวนนักเรียนปีการศึกษาจำนวน คน (ข้อมูล ณ วันที่ ๑๐ มิ.ย.)

จำนวนนักเรียนระดับอนุบาล คน

จำนวนนักเรียนระดับประถมศึกษา คน

๒. ได้รับงบประมาณเพิ่มขึ้นคุณภาพผู้เรียนเพิ่มอย่างไร

๒.๑ โรงเรียนได้รับงบประมาณเพิ่มตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๒.๒ โรงเรียนมีวิธีดำเนินการบริหารจัดการงบประมาณที่เพิ่มขึ้นอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

/๒.๓ โรงเรียน.....

๒.๓ โรงเรียนมีวิธีการกำกับติดตามการใช้จ่ายงบประมาณอย่างไร

.....
.....

๒.๔ โรงเรียนคิดว่างบประมาณที่เพิ่มขึ้นจะส่งผลต่อคุณภาพอย่างไร

๒.๔.๑ คุณภาพอาหาร

.....
.....

๒.๔.๒ คุณภาพผู้เรียน

.....
.....

๒.๕ โรงเรียนมีความต้องการให้กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสนับสนุนงบประมาณด้านใดเพิ่มขึ้น

☐ โครงการเงินทุนหมุนเวียน

☐ โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

☐ โครงการอื่นๆ ระบุ

แบบประเมินคุณภาพอาหารกลางวัน อาหารเสริม (นม) และอาหารว่างที่โรงเรียนจัดบริการ

สำนัก/กอง/ส่วน การศึกษา อบจ./เทศบาล/อบต.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ชื่อโรงเรียน.....

๑. วัดความถี่ และปริมาณ เพื่อประเมินความเพียงพอและความหลากหลายของอาหารกลางวัน และอาหารว่าง สำหรับนักเรียนอนุบาล - ป.๖ (อายุ ๔-๑๒ ปี) (กรณีทำครัวเอง หรือจ้างเหมาบริการ) โดยทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ได้ปฏิบัติจริงในช่อง (๑) - (๓)

ชนิดอาหาร (๑)	ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อ สัปดาห์ (๒)	ปริมาณอาหารที่ตักให้นักเรียน โดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ (๓)	หมายเหตุ
๑. ข้าว - แป้ง ☐ ๑) ข้าวขาว ☐ ๒) ข้าวกล้อง ☐ ๓) ผสมข้าวขาว + ข้าวกล้อง	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑.๕ ทัพพี) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑.๕ - ๓ ทัพพี) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๓ ทัพพี) ระบุ.....ทัพพี	
๒. ผักสุก	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๔ ช้อนกินข้าว หรือน้อยกว่า ๑ ทัพพี) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๔ ช้อนกินข้าว หรือ ๑ ทัพพี) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๔ ช้อนกินข้าว หรือมากกว่า ๑ ทัพพี) ระบุ..... () ช้อนกินข้าว () ทัพพี	
๓. ผลไม้*	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๖ ช้อนคำ* หรือน้อยกว่า ๑ ส่วน) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๖ - ๘ ช้อนคำ* หรือเท่ากับ ๑ ส่วน) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๘ ช้อนคำ* หรือมากกว่า ๑ ส่วน) ระบุ..... () ช้อนคำ () ส่วน	
* ผลไม้ ๑ ส่วน = ผลไม้แบบหั่นชิ้น = ๖ - ๘ ช้อนคำ ผลไม้ผลกลาง = ๑ - ๒ ผล เช่น ส้ม ชมพู ผลไม้ผลเล็ก = ๓ - ๔ ผล เช่น เงาะ มังคุด ผลไม้แบบพวง = ๘ - ๑๕ ผล เช่น องุ่น ลำไย			

ชนิดอาหาร (๑)	ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อ สัปดาห์ (๒)	ปริมาณอาหารที่ตักให้นักเรียน โดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ (๓)	หมายเหตุ
๔. เนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น เนื้อ หมู เนื้อไก่ เนื้อวัว	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑.๕ ช้อนกินข้าว) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑.๕ - ๒ ช้อนกินข้าว) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนกินข้าว) ระบุ.....ช้อนกินข้าว	
๕. ปลาหรือผลิตภัณฑ์ จากปลา	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑.๕ ช้อนกินข้าว) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑.๕ - ๒ ช้อนกินข้าว) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนกินข้าว) ระบุ.....ช้อนกินข้าว	
๖. ไข่	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑ ฟอง) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑ ฟอง) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๑ ฟอง) ระบุ.....ฟอง	
๗. ตับสัตว์ เช่น ไก่ / เป็ด/หมู / วัว	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑/๔ ช้อนกินข้าว) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑/๔ ช้อนกินข้าว) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๑/๔ ช้อนกินข้าว) ระบุ.....ช้อนกินข้าว	
๘. เต้าหู้ต่างๆ	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๒ ช้อนกินข้าว) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๒ ช้อนกินข้าว) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนกินข้าว) ระบุ.....ช้อนกินข้าว	
๙. ถัวนเมล็ดแห้งต่างๆ เช่น ถั่วเขียว แดง ตำ สุก	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๖ ช้อนกินข้าว) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๖ ช้อนกินข้าว) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๖ ช้อนกินข้าว) ระบุ.....ช้อนกินข้าว	

ชนิดอาหาร (๑)	ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อ สัปดาห์ (๒)	ปริมาณอาหารที่ตักให้นักเรียน โดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ (๓)	หมายเหตุ
๑๐. ผีอก-มัน ต่างๆ	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑ ทักพี) ☐ ๒) ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑ ทักพี) ☐ ๓) ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๑ ทักพี) ระบุ.....ทักพี	
๑๑. น้ำมันพืช	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) เฉลี่ยน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑ ช้อนชา) ☐ ๒) เฉลี่ยเท่ากับมาตรฐาน (๑ - ๒ ช้อนชา) ☐ ๓) เฉลี่ยมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนชา) ระบุ.....ช้อนชา	
๑๒. น้ำตาล	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) เฉลี่ยน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๓ ช้อนชา) ☐ ๒) เฉลี่ยเท่ากับมาตรฐาน (๓ ช้อนชา) ☐ ๓) เฉลี่ยมากกว่ามาตรฐาน (> ๓ ช้อนชา) ระบุ.....ช้อนชา	
๑๓. นมโรงเรียน ☐ ๑) นมสดรสจืด ☐ ๒) นมรสอื่นๆ เช่น รสหวาน/ช็อกโกแลต/ สตรอเบอร์รี่	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) วันละ ๑/๒ - ๓/๔ แก้ว/กล่อง ☐ ๒) วันละ ๑ - ๒ แก้ว/กล่อง ☐ ๓) วันละมากกว่า ๒ แก้ว/กล่อง ระบุ.....แก้ว/กล่อง	
๑๔. น้ำดื่มสะอาด ☐ ๐) ซื้อมาบริการ ☐ ๑) ประปาโรงเรียน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) วันละ ๑ แก้ว/ขวด ☐ ๒) วันละ ๒ - ๓ แก้ว/ขวด ☐ ๓) วันละมากกว่า ๓ แก้ว/ขวด ระบุ.....แก้ว/ขวด	
๑๕. อาหารว่าง* *อาหารว่างที่ดีควรจัดให้มีกลุ่ม อาหาร ๓ กลุ่มขึ้นไปจาก ๕ กลุ่ม ได้แก่ ๑) ข้าว-แป้ง ๒) เนื้อสัตว์ และถั่วเมล็ดแห้ง ๓) ผัก ๔) ผลไม้ และ ๕) นมและผลิตภัณฑ์จากนม	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัด ๑ - ๒ วัน ☐ ๒) จัด ๓ - ๔ วัน ☐ ๓) จัดทุกวัน	☐ ๐) ไม่ได้จัด ☐ ๑) จัดได้อย่างน้อย ๒ กลุ่มอาหาร ☐ ๒) จัดได้ ๓ กลุ่มอาหาร ☐ ๓) จัดได้มากกว่า ๓ กลุ่มอาหาร ระบุ.....กลุ่มอาหาร	

๒. ประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวัน อาหารเสริม (นม) และอาหารว่าง

๒.๑ กรณีใช้ School Lunch Program หรือคู่มือสำหรับอาหาร ๕ ภูมิภาค (เก็บข้อมูล ณ วันที่ประเมิน)

พลังงานและ สารอาหาร (๑)	ค่าเฉลี่ยของปริมาณ พลังงานและสารอาหารที่ นักเรียน(ชั้นอนุบาล -ป.๖) ควรได้รับในอาหารมื้อ กลางวัน-อาหารว่าง (๒)	ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่โรงเรียนจัดบริการ ให้นักเรียนในอาหารมื้อ กลางวัน - อาหารว่าง*		คะแนน พลังงานและสารอาหาร**	
		(๓)	(๔)	(๕)	(๖)
๑) พลังงาน (กิโลแคลอรี)	๖๐๐		☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย		☐ <๙ ควรปรับปรุง ☐ ๙ พอใช้ ☐ ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๒) โปรตีน (กรัม)	๑๘ (๑๕ - ๒๒)		☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย		☐ <๙ ควรปรับปรุง ☐ ๙ พอใช้ ☐ ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๓) ไขมัน (กรัม)	๑๘ (๑๕ - ๒๒)		☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย		☐ <๙ ควรปรับปรุง ☐ ๙ พอใช้ ☐ ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๔) โยอาหาร (กรัม)	๕.๓		☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย		☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๕) วิตามินเอ (μg RE)	๒๑๕		☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย		☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก

พลังงานและ สารอาหาร (๑)	ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่นักเรียน (ชั้นอนุบาล - ป.๖) ควร ได้รับในอาหารมื้อ กลางวัน - อาหารว่าง (๒)	ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่โรงเรียนจัดบริการให้ นักเรียนในอาหารมื้อ กลางวัน - อาหารว่าง*	คะแนน พลังงานและสารอาหาร**
		(๓) (๔)	(๕) (๖)
๖) วิตามินบี ๑ (มก.)	๐.๓	 ☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย	 ☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๗) วิตามินบี ๒ (มก.)	๐.๓	 ☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย	 ☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๘) วิตามินซี (มก.)	๑๘	 ☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย	 ☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๙) แคลเซียม (มก.)	๓๖๐	 ☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย	 ☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก
๑๐) เหล็ก (มก.)	๕.๕	 ☐ ๑) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย ☐ ๒) เท่ากับค่าเฉลี่ย ☐ ๓) มากกว่าค่าเฉลี่ย	 ☐ <๗ ควรปรับปรุง ☐ ๗ - ๘ พอใช้ ☐ ๙ - ๑๐ ดีพอใช้ ☐ ๑๑ ดี ☐ ๑๒ ดีมาก

หมายเหตุ : ๑. กรณีใช้ตำรับอาหาร ๕ ภูมิภาค (เล่มสีม่วง) ในการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันให้เต็ม

ข้อมูลทั้ง (๓) , (๔) , (๕) , (๖) และ ๒. กรณีใช้โปรแกรมสำเร็จรูป School Lunch Program ให้เติมข้อมูลเฉพาะ (๕) , (๖)

๒.๒ กรณีจัดทำเมนูอาหารเองตามประสบการณ์

(ไม่ใช่ School Lunch Program หรือคู่มือรับประทานอาหาร ๕ ภูมิภาค)

ให้ผู้ประเมินจัดบันทึกรายการอาหารที่โรงเรียนจัดบริการในวันที่ทำการประเมิน

[illegible]



สพฐ.



ตชด.



สช.



กทบ.



อปท.

แบบประเมินเพื่อติดตามการใช้จ่ายงบประมาณ

โครงการพัฒนาระบบมาตรฐานสุขภาพที่ดีในโรงเรียน

สำนัก/กอง/ส่วน การศึกษา อบจ./เทศบาล/อบต.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

คำชี้แจง

แบบประเมินฉบับนี้เป็นข้อคำถามเพื่อประเมินผลเกี่ยวกับการใช้จ่ายงบประมาณ โครงการพัฒนาระบบมาตรฐานสุขภาพที่ดีในโรงเรียนประกอบด้วย 3 ตอน ดังนี้คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน

ตอนที่ 2 สภาพการดำเนินงาน หรือการปฏิบัติงาน ใช้จ่ายงบประมาณ โครงการพัฒนาระบบมาตรฐานสุขภาพที่ดีในโรงเรียน

ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมและข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียน (ข้อมูล ณ วันที่สำรวจ) วันที่.....

1.1 ชื่อโรงเรียน.....ตำบลอำเภอ.....จังหวัด

.....

1.2 สังกัด ☐ อปท. ☐ สช. ☐ ตชด. ☐ กทบ. ☐ สพฐ.....1.3 ที่ตั้ง ☐ พื้นที่ปกติ ☐ พื้นที่พิเศษ

1.4 ลักษณะโรงเรียน

- ☐ โรงเรียนตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภูเขาสูงและถิ่นทุรกันดาร /โรงเรียนชายขอบ
- ☐ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 20
- ☐ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร
- ☐ โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
- ☐ อื่นๆ ระบุ

1.5 ขนาดของโรงเรียน

- ☐ ขนาดเล็ก นักเรียนต่ำกว่า 120 คน
- ☐ ขนาดกลาง นักเรียนตั้งแต่ 120 ถึง 300 คน
- ☐ ขนาดใหญ่ นักเรียนตั้งแต่ 301 คนขึ้นไป

1.6 จำนวนนักเรียน

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

1.7 การสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน ได้แก่

ที่	ชื่อหน่วยงาน/องค์กร	รายการ	จำนวนเงิน

1.8 งบประมาณที่โรงเรียนได้รับ จำนวน.....บาท

1.8.1 ชื่อโครงการ.....

1. กิจกรรม.....จำนวน.....บาท

2. กิจกรรม.....จำนวน.....บาท

3. กิจกรรม.....จำนวน.....บาท

1.8.2 ชื่อโครงการ.....

1. กิจกรรม.....จำนวน.....บาท

2. กิจกรรม.....จำนวน.....บาท

3. กิจกรรม.....จำนวน.....บาท

19. สภาพการดำเนินการและการใช้จ่ายงบประมาณ

19.1 โครงการที่ดำเนินการแล้ว

1. ชื่อโครงการ.....

2. งบประมาณที่ใช้.....บาท

19.2 โครงการที่ยังไม่ดำเนินการ

1. ชื่อโครงการ.....

2. งบประมาณที่เหลือ.....บาท

ตอนที่ 2 สภาพการดำเนินงาน หรือการปฏิบัติงาน ใช้จ่ายงบประมาณโครงการพัฒนาระบบมาตรฐาน
สุขภาพที่ดีในโรงเรียน

ข้อ ที่	มาตรฐาน	คะแนน		ระดับผลการประเมิน		
		เต็ม	ได้	ดีมาก	พอใช้	ปรับปรุง
1	ด้านการบริหารจัดการ	10				
2.	ด้านภาษาและอุปกรณ์	20				
3	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4	ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	20				
5	ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6	ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	5				
7	ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค	10				
8	ด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้	10				
รวมคะแนน		100				

แบบประเมินมาตรฐานโรงเรียนต้นแบบโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

สำนัก/กอง/ส่วน การศึกษา อบจ./เทศบาล/อบต.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

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

ขนาดโรงเรียน ☐ ขนาดเล็ก (1 – 120 คน) ☐ ขนาดกลาง (121 – 300 คน) ☐ ขนาดใหญ่ (301 คน ขึ้นไป)

จำนวนนักเรียน ชาย.....คน หญิง.....คน รวม.....คน

จำนวนครูและบุคลากร ชาย.....คน หญิง.....คน รวม.....คน

ประเภทกิจกรรมที่ดำเนินการ ☐ กิจกรรมการเกษตร (ระบุ).....

☐ กิจกรรมอื่นๆ (ระบุ).....

เกณฑ์มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	ระดับคุณภาพ	ข้อมูล/ หลักฐานประกอบการประเมิน
1. มาตรฐานด้านการเงิน 1.1 การใช้จ่ายเงินและการบริหารจัดการทุนหมุนเวียนที่ได้รับอนุมัติ	1. โรงเรียนได้รับเงินจากกองทุนหรือแหล่งอื่นๆ มาสนับสนุนการดำเนินงานและมีทุนคงเหลือพอที่จะดำเนินการในปีต่อไปได้ 2. โรงเรียนมีการออกหลักฐานการรับจ่ายเงินตามระบบบัญชีการเงินของโรงเรียน 3. โรงเรียนมีการบันทึกการใช้จ่ายเงินในแต่ละกิจกรรมการผลิต 4. โรงเรียนมีการรายงานผลการดำเนินกิจกรรมการผลิตในรอบปีการศึกษา 5. โรงเรียนมีคณะกรรมการตรวจสอบทางการเงิน		
คะแนนรวม			
2. มาตรฐานด้านการปฏิบัติการ 2.1 ภาวะทุพโภชนาการลดลง 2.1.1 นักเรียนที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง (ภาวะน้ำหนักน้อย)	1. ร้อยละนักเรียนที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง		
2.1.2 นักเรียนที่มีส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง (เตี้ย)	2. ร้อยละนักเรียนที่มีส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง		
2.2 นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการอย่างพอเพียง	ร้อยละนักเรียนที่ได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางอาหารครบ ๕ หมู่ และมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน		

เกณฑ์มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	ระดับคุณภาพ	ข้อมูล/ หลักฐานประกอบการประเมิน
2.3 ประสิทธิภาพของการดำเนินการ			
2.3.1 ด้านผู้เรียน	ร้อยละนักเรียนที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน		
2.3.2 ด้านครู/ บุคลากร	ครูและบุคลากรมีส่วนร่วมส่งเสริมการดำเนินงานตามโครงการ		
2.3.3 ด้านชุมชน	ชุมชนมีส่วนร่วมส่งเสริมการดำเนินงานตามโครงการ		
2.4 ความสำเร็จของการประชาสัมพันธ์และสร้างภาคีเครือข่าย			
2.4.1 การประชาสัมพันธ์	มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานในรูปแบบที่หลากหลาย		
2.4.2 การสร้างภาคีเครือข่าย	ภาคีเครือข่ายภาครัฐหรือเอกชนมีส่วนร่วม สนับสนุนการดำเนินงาน		
2.5 ความสำเร็จของการใช้โปรแกรมจัดอาหารกลางวันและรับประทานอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้โปรแกรม Inmu School Lunch หรือทำรับอาหารในการจัดอาหารกลางวัน 2. มีการนำผลผลิตจากกิจกรรมการเกษตรมาประกอบอาหาร 3. มีเมนูอาหารที่หลากหลาย 4. จัดทำบันทึกรายการอาหารอย่างสม่ำเสมอ 		
2.6 โรงเรียนส่งเสริมการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการดำเนินโครงการและบูรณาการเรียนรู้อตามแนวปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีการดำเนินงานด้านสภาพแวดล้อมและการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมได้เหมาะสมกับโครงการส่งเสริมผลผลิต 2. นำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงบูรณาการเรียนรู้อตามแนวปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3. มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในโรงเรียนที่เอื้อต่อการเรียนรู้ 4. มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่เกี่ยวข้องในโครงการ 		
2.7 โรงเรียนมีกิจกรรมสหกรณ์ โดยให้ผู้เรียนและบุคลากรมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. สหกรณ์มีการประชุมคณะกรรมการเพื่อกำหนดแนวทางสนับสนุนโครงการส่งเสริมผลผลิต 2. กิจกรรมสหกรณ์มีส่วนร่วมสนับสนุนการดำเนินงานโครงการส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน 3. มีการนำผลผลิตจำหน่ายผ่านกิจกรรมสหกรณ์ 4. มีสถานที่ดำเนินการเป็นสัดส่วน 5. มีการรายงานผลการดำเนินงาน 		
	คะแนนรวม		
3. มาตรฐานด้านการสนองประโยชน์ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย			
3.1 ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียน	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักเรียนในโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิต เพื่อโครงการอาหารกลางวัน 2. ครูผู้รับผิดชอบโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิต เพื่อโครงการอาหารกลางวัน 3. ผู้ปกครอง ผู้นำชุมชน หรือผู้แทนองค์กรปกครองส่วน 		

รายละเอียดการประเมินคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบ
โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อ
โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

บทนำ

ความเป็นมา

โครงการอาหารกลางวัน ดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2495 โดยกระทรวงศึกษาธิการจัดสรรงบประมาณให้โรงเรียนดำเนินการ จัดอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนได้รับประทานเพื่อแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ ปี พ.ศ.2530 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้กำหนดนโยบายให้โรงเรียนดำเนินโครงการอาหารกลางวันครบทุกโรงเรียนก่อนวันที่ 5 ธันวาคม 2530 เพื่อเฉลิมฉลองครบรอบ 60 พรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช ภายใต้คำขวัญ “ฉลอง 60 พรรษามหาราชา เด็กประถมศึกษาไม่หิวโหย” โรงเรียนประถมศึกษา ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จึงได้ดำเนินโครงการอาหารกลางวันตลอดมาอย่างต่อเนื่อง

ปีงบประมาณ พ.ศ.2534 รัฐบาลได้ตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาการขาดแคลนอาหารกลางวันและภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนประถมศึกษา จึงได้จัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาขึ้น โดยได้ตราพระราชบัญญัติ กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ.2535 รัฐบาลจัดสรรเงินเข้ากองทุนปีละไม่น้อยกว่า 500 ล้านบาท จนกองทุนครบ 6,000 ล้านบาท ในปีงบประมาณ 2542 หลังจากมีพระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ.2535 แล้ว ได้ดำเนินโครงการต่างๆ โดยใช้เงินดอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

ปี พ.ศ. 2543 คณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาเห็นชอบให้จัดสรรเงินดอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันให้โรงเรียนประถมศึกษาดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนให้โรงเรียนนำไปทำกิจกรรมสร้างผลผลิต/รายได้ โดยมีจุดมุ่งหมายหลัก คือ นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันอิ่มทุกวันและลดภาวะทุพโภชนาการของนักเรียน โรงเรียนสามารถพัฒนาตนเองจนสามารถจัดอาหารกลางวันได้ร้อยละแปดสิบอย่างต่อเนื่อง นักเรียนมีรายได้ระหว่างเรียนและเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงภายใต้กิจกรรมของโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน สามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร ใช้ทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมแก่ผู้เรียน โรงเรียนสามารถจัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันได้ในที่สุด ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2543 มีโรงเรียนที่ดำเนินโครงการ ดังนี้

ปีงบประมาณ	จำนวนเงินที่จัดสรร	จำนวนโรงเรียน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
2543	11,281,000	287	สพช.
2545	34,601,180	954	สพช. , สช. , อปท.
2546	44,090,338	1,852	สพฐ. , กทม.
2548	59,725,253	3,060	สพฐ. , กทม.
2549	49,870,785	2,419	สพฐ. , สช.
2550	81,252,600	2,364	สพฐ. , ดชด.
2551	84,994,373	2,600	สพฐ.
2552	82,984,190	2,360	สพฐ.
รวม	448,799,719	15,896	

วัตถุประสงค์โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

1. เพื่อลดภาวะทุพโภชนาการในนักเรียน
2. เพื่อให้ นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณภาพดีทุกวัน
3. เพื่อนำผลผลิตหรือรายได้จากการจำหน่ายผลผลิต สนับสนุนโครงการอาหารกลางวันอย่างต่อเนื่อง
4. เพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนสามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนในทุกกลุ่มสาระการเรียนรู้
5. เพื่อสนับสนุนให้นักเรียนได้มีโอกาสฝึกทักษะในการประกอบอาชีพ รวมทั้งส่งเสริมให้นักเรียน

ที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้ระหว่างเรียน

ความคาดหวัง

1. ภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนเป็นไปตามเกณฑ์
2. ผู้ปกครอง ชุมชนและภาคีเครือข่าย เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการ
3. โรงเรียนมีการจัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
4. มีโรงเรียนต้นแบบ ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ และสามารถขยายผลสู่โรงเรียนที่มีความพร้อมที่จะดำเนินโครงการใน

ปีต่อไป

นิยามศัพท์

โรงเรียน หมายถึง โรงเรียนประถมศึกษาที่ได้รับจัดสรรเงินจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

โรงเรียนต้นแบบ หมายถึง โรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์การประเมินมาตรฐานโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง การดำเนินงานด้านเกษตรกรรมทั้งปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์หรือดำเนินกิจกรรมอื่น ๆ เพื่อนำผลผลิตหรือรายได้จากการจำหน่ายผลผลิต ไปสนับสนุนการประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและปริมาณที่เพียงพอเพื่อช่วยเหลือนักเรียนขาดแคลนอาหารกลางวันและยกระดับมาตรฐานภาวะโภชนาการของนักเรียนได้อย่างต่อเนื่อง

เงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง เงินดอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันที่ได้รับจัดสรรให้กับโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับสร้างผลผลิตและรายได้เพื่อนำไปสนับสนุนให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันทุกคนทุกวัน

มาตรฐานการประเมิน หมายถึง มาตรฐานด้านการเงิน มาตรฐานด้านการปฏิบัติการ มาตรฐานด้านประโยชน์ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และมาตรฐานด้านการบริหารพัฒนาทุนหมุนเวียน

มาตรฐานด้านการเงิน หมายถึง การใช้จ่ายเงินและการบริหารจัดการทุนหมุนเวียนที่โรงเรียนได้รับจัดสรรจากกองทุนและนำไปใช้จ่ายในการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

มาตรฐานด้านการปฏิบัติการ หมายถึง การดำเนินงานตามโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน จากเงินดอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันเพื่อนำผลผลิตหรือรายได้ไปสนับสนุนให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและปริมาณเพียงพอ ลดภาวะทุพโภชนาการและการขาดสารอาหารของนักเรียน โดยมีการใช้โปรแกรมจัดอาหารกลางวันและรับประทาน การประชาสัมพันธ์โครงการ และการสร้างภาคีเครือข่าย

มาตรฐานด้านการสนองประโยชน์ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หมายถึง ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ต่อการดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตฯ ของโรงเรียนโดยที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง 4 กลุ่มประกอบด้วย (1) นักเรียนในโครงการ (2) ครูผู้รับผิดชอบโครงการ (3) ผู้ปกครอง ผู้นำชุมชน ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (4) บุคคลหรือหน่วยงานผู้ให้การสนับสนุนต่อโรงเรียน

การสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ใช้แบบสอบถามที่จัดทำขึ้นโดยกองทุนฯครอบคลุมในประเด็นดังนี้ (1) คุณค่าทางโภชนาการ และความเพียงพอของอาหาร (2) สุขนิสัยในการรับประทานอาหาร (3) การบูรณาการความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน (4) การมีส่วนร่วมจากเครือข่ายและหน่วยงานภายนอก

มาตรฐานด้านการบริหารพัฒนาทุนหมุนเวียน หมายถึง การบริหารพัฒนาเงินทุนหมุนเวียนของโรงเรียนในด้านการบริหารจัดการโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตฯ ของคณะกรรมการระดับโรงเรียนการบริหารความเสี่ยง การควบคุมภายใน การตรวจสอบภายใน การบริหารจัดการสารสนเทศและการบริหารทรัพยากรบุคคล



เกณฑ์การประเมินโรงเรียนต้นแบบ
โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

เกณฑ์มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	ระดับการประเมิน
1. มาตรฐานด้านการเงิน 1.1 การใช้จ่ายเงินและการบริหารจัดการทุนหมุนเวียนที่ได้รับอนุมัติ	1. โรงเรียนได้รับเงินจากกองทุนหรือแหล่งอื่นๆ มาสนับสนุนการดำเนินงานและมีทุนคงเหลือพอที่จะดำเนินการในปีต่อไปได้ 2. โรงเรียนมีการออกหลักฐานการรับจ่ายเงินตามระบบบัญชีการเงินของโรงเรียน 3. โรงเรียนมีการบันทึกการใช้จ่ายเงินในแต่ละกิจกรรมการผลิต 4. โรงเรียนมีการรายงานผลการดำเนินกิจกรรมการผลิตในรอบปีการศึกษา 5. โรงเรียนมีคณะกรรมการตรวจสอบทางการเงิน	ดำเนินการครบ 5 ข้อ ได้ระดับ 5 ดำเนินการข้อ 1 และข้ออื่น อีก 3 ข้อ ได้ระดับ 4 ดำเนินการข้อ 1 และข้ออื่น อีก 2 ข้อ ได้ระดับ 3 ดำเนินการข้อ 1 และข้ออื่น อีก 1 ข้อ ได้ระดับ 2 ดำเนินการข้อ 1 เพียงข้อเดียว ได้ระดับ 1
2. มาตรฐานการดำเนินงานด้านปฏิบัติการ 2.1 ภาวะทุพโภชนาการลดลง 2.1.1 นักเรียนที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง (7.33)	ร้อยละนักเรียนที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง	ร้อยละ 0 – 6.58 ได้ระดับ 5 ร้อยละ 6.59 – 6.83 ได้ระดับ 4 ร้อยละ 6.84 – 7.08 ได้ระดับ 3 ร้อยละ 7.09 – 7.33 ได้ระดับ 2 ร้อยละ 7.34 ขึ้นไป ได้ระดับ 1
2.1.2 นักเรียนที่มีส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง (6.39)	ร้อยละนักเรียนที่มีส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุลดลง	ร้อยละ 0 – 5.64 ได้ระดับ 5 ร้อยละ 5.65 – 5.89 ได้ระดับ 4 ร้อยละ 5.90 – 6.14 ได้ระดับ 3 ร้อยละ 6.15 – 6.39 ได้ระดับ 2 ร้อยละ 6.40 ขึ้นไป ได้ระดับ 1
2.2 นักเรียนที่ได้รับประทานอาหารกลางวันอิ่มทุกมื้อ	ร้อยละนักเรียนที่ได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางอาหารครบ 5 หมู่และมีปริมาณเพียงพอ ตามความต้องการของนักเรียน	ร้อยละ 100 ได้ระดับ 5 ร้อยละ 95-99 ได้ระดับ 4 ร้อยละ 90-94 ได้ระดับ 3 ร้อยละ 85-89 ได้ระดับ 2 ร้อยละ 80-84 ได้ระดับ 1
2.3 ประสิทธิภาพของการดำเนินการ 2.3.1 ด้านผู้เรียน	ร้อยละนักเรียนที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน	ร้อยละ 80 ขึ้นไป ได้ระดับ 5 ร้อยละ 70-79 ได้ระดับ 4 ร้อยละ 60-69 ได้ระดับ 3 ร้อยละ 50-59 ได้ระดับ 2 ต่ำกว่าร้อยละ 50 ได้ระดับ 1

เกณฑ์มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	ระดับการประเมิน
2.3 ประสิทธิภาพของการดำเนินการ 2.3.2 ด้านครู/ บุคลากร	ครูและบุคลากรมีส่วนร่วมส่งเสริมการดำเนินงานตาม โครงการและจัดการเรียนรู้ให้นักเรียน	ร้อยละ 80 ขึ้นไป ได้ระดับ 5 ร้อยละ 70-79 ได้ระดับ 4 ร้อยละ 60-69 ได้ระดับ 3 ร้อยละ 50-59 ได้ระดับ 2 ต่ำกว่าร้อยละ 50 ได้ระดับ 1
2.3.3 ด้านชุมชน	ชุมชนมีส่วนร่วมส่งเสริมการดำเนินงานตามโครงการ	ร้อยละ 80 ขึ้นไป ของกิจกรรม ได้ระดับ 5 ร้อยละ 70-79 ของกิจกรรม ได้ระดับ 4 ร้อยละ 60-69 ของกิจกรรม ได้ระดับ 3 ร้อยละ 50-59 ของกิจกรรม ได้ระดับ 2 ต่ำกว่าร้อยละ 50 ของกิจกรรม ได้ระดับ 1
2.4 ความสำเร็จของการ ประชาสัมพันธ์และสร้างภาคีเครือข่าย 2.4.1 ความสำเร็จของการ ประชาสัมพันธ์	มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานใน รูปแบบที่หลากหลาย	มี 5 รูปแบบขึ้นไป ได้ระดับ 5 มี 4 รูปแบบ ได้ระดับ 4 มี 3 รูปแบบ ได้ระดับ 3 มี 2 รูปแบบ ได้ระดับ 2 มี 1 รูปแบบ ได้ระดับ 1
2.4.2 การสร้างภาคีเครือข่าย	มีภาคีเครือข่ายภาครัฐหรือเอกชนให้ความร่วมมือ สนับสนุนการดำเนินงาน	มี 5 แห่ง ได้ระดับ 5 มี 4 แห่ง ได้ระดับ 4 มี 3 แห่ง ได้ระดับ 3 มี 2 แห่ง ได้ระดับ 2 มี 1 แห่ง ได้ระดับ 1
2.5 ความสำเร็จของการใช้โปรแกรมจัด อาหารกลางวันและมารับอาหาร	1.ใช้โปรแกรม Inmu School Lunch หรือทำรับ อาหารในการจัดอาหารกลางวัน 2.มีการนำผลผลิตจากกิจกรรมการเกษตร มาประกอบอาหาร 3.มีเมนูอาหารที่หลากหลาย 4.จัดทำบันทึกรายการอาหารอย่างสม่ำเสมอ	ดำเนินการครบ 4 ข้อ ได้ระดับ 5 ดำเนินการข้อ 1 และข้ออื่นอีก 2 ข้อ ได้ระดับ 4 ดำเนินการข้อ 1 และข้ออื่นอีก 1 ข้อ ได้ระดับ 3 ดำเนินการข้อ 1 ได้ระดับ 2 ดำเนินการ 1 ข้อ ได้ระดับ 1
2.6 โรงเรียนส่งเสริมการจัด สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการดำเนิน โครงการและบูรณาการการเรียนรู้ตาม แนวปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	1.มีการดำเนินงานด้านสภาพแวดล้อมและ สุขภาพสิ่งแวดล้อมได้เหมาะสมกับโครงการ ส่งเสริมผลผลิตฯ 2.นำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงบูรณาการ สู่โครงการส่งเสริมผลผลิตฯ 3.มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ 4.มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่เกี่ยวข้องในโครงการ	ดำเนินการครบ 4 ข้อ ได้ระดับ 5 ดำเนินการ 3 ข้อ ได้ระดับ 4 ดำเนินการ 2 ข้อ ได้ระดับ 3 ดำเนินการ 1 ข้อ ได้ระดับ 2 มีการดำเนินการแต่ไม่พบหลักฐาน ได้ระดับ 1
2.7 โรงเรียนมีกิจกรรมสหกรณ์ โดย ให้ผู้เรียนและบุคลากรมีส่วนร่วมใน การบริหารจัดการ	1. สหกรณ์มีการประชุมคณะกรรมการเพื่อกำหนด แนวทางสนับสนุนโครงการส่งเสริมผลผลิต 2.กิจกรรมสหกรณ์มีส่วนร่วมสนับสนุนการดำเนินงาน โครงการส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน 3. มีการนำผลผลิตจำหน่ายผ่านกิจกรรมสหกรณ์ 4. มีสถานที่ดำเนินการเป็นสัดส่วนมีการรายงานผล การดำเนินงาน	ดำเนินการครบ 5 ข้อ โดยดำเนินการ ตามข้อ 1 และ 2 เป็นหลัก ได้ระดับ 5 ดำเนินการ 4 ข้อ โดยดำเนินการตามข้อ 1 และ 2 เป็นหลัก ได้ระดับ 4 ดำเนินการ 3 ข้อ ได้ระดับ 3 ดำเนินการ 2 ข้อ ได้ระดับ 2 ดำเนินการ 1 ข้อ ได้ระดับ 1

เกณฑ์มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	ระดับการประเมิน
3. มาตรฐานด้านประโยชน์ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 3.1 ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียน	1. นักเรียนในโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิต เพื่อโครงการอาหารกลางวัน 2. ครูผู้รับผิดชอบโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิต เพื่อโครงการอาหารกลางวัน 3. ผู้ปกครอง ผู้นำชุมชน หรือผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิต เพื่อโครงการอาหารกลางวัน 4. บุคคลหรือหน่วยงานผู้ให้การสนับสนุนต่อสถานศึกษา มีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการส่งเสริมผลผลิต เพื่อโครงการอาหารกลางวัน	ระดับคะแนน 5 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด ระดับคะแนน 4 หมายถึง พึงพอใจมาก ระดับคะแนน 3 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง ระดับคะแนน 2 หมายถึง พึงพอใจน้อย ระดับคะแนน 1 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด (โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ) ระดับการประเมินได้จากผลการประเมินแต่ละฝ่ายนำมารวมกันแล้วหารด้วย 4
4. มาตรฐานด้านการบริหารพัฒนาทุนหมุนเวียน 4.1 ระบบการบริหารจัดการ	1. มีการวางแผนการดำเนินโครงการ 2. มีการดำเนินโครงการตามปฏิทินปฏิบัติการ 3. มีการกำกับติดตาม ตรวจสอบการดำเนินโครงการ 4. มีการจัดเก็บข้อมูลเป็นระยะและประมวลผลการดำเนินโครงการ 5. มีการนำผลการดำเนินโครงการมาต่อยอดพัฒนา	ดำเนินการครบ 5 ข้อ ได้ระดับ 5 ดำเนินการ 4 ข้อ โดยดำเนินการตามข้อ 1 และ 2 เป็นหลักได้ระดับ 4 ดำเนินการ 3 ข้อ โดยดำเนินการตามข้อ 1 และ 2 เป็นหลักได้ระดับ 3 ดำเนินการ 2 ข้อ โดยดำเนินการตามข้อ 1 และ 2 เป็นหลักได้ระดับ 2 ดำเนินการ 1 ข้อ ได้ระดับ 1
4.2 การพัฒนาทรัพยากรบุคคลของโครงการ	1. มีคณะกรรมการดำเนินโครงการระดับโรงเรียน 2. มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการอย่างชัดเจน 3. มีการพัฒนาความรู้ประสบการณ์แก่ครูบุคลากร และนักเรียนในความรู้ที่เกี่ยวข้อง 4. นำภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิทยากรท้องถิ่นเข้ามาร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในโครงการ 5. มีการสรุปผลการพัฒนาบุคลากรตามโครงการ	ดำเนินการครบ 5 ข้อ ได้ระดับ 5 ดำเนินการ 4 ข้อ ได้ระดับ 4 ดำเนินการ 3 ข้อ ได้ระดับ 3 ดำเนินการ 2 ข้อ ได้ระดับ 2 ดำเนินการ 1 ข้อ ได้ระดับ 1

ข้อมูลเพิ่มเติม

ให้โรงเรียนของท่านเพิ่มเติมข้อมูลที่นอกเหนือจากมาตรฐานการประเมิน หรือ Best practice ที่โรงเรียนได้ดำเนินการจนประสบผลสำเร็จหรือการแนะนำช่วยเหลือโรงเรียนอื่นให้เข้ามาเป็นเครือข่าย

เกณฑ์การผ่านการประเมิน

1. ทุกมาตรฐานผ่านการประเมินระดับ 4 ขึ้นไป
2. ทุกตัวบ่งชี้ผ่านการประเมินไม่ต่ำกว่าระดับ 3

การประเมินมาตรฐานงานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
ประจำปีการศึกษา ๒๕๕.....

สำนัก/กอง/ส่วน การศึกษา อบจ./เทศบาล/อบต.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ของโรงเรียน.....

ถนนตำบล

อำเภอ จังหวัด

รหัสไปรษณีย์

สรุปผลการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
๑. นโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ	๑๐				
๒. การบริหารงานอย่างเป็นระบบ	๑๐				
๓. การดำเนินงาน	๖๕				
๓.๑ คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว)	๒๐				
๓.๒ คุณภาพอาหารว่าง	๑๐				
๓.๓ คุณภาพเครื่องดื่ม	๑๐				
๓.๔ การดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย	๑๐				
๓.๕ การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ	๑๐				
๓.๖ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	๕				
๔. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและ โภชนาการ	๑๐				
๕. การติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน	๕				
คะแนนรวม	๑๐๐				

สรุปคะแนนรวมการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

- ☐ ระดับขั้นดีมาก ๘๐ - ๑๐๐ คะแนน
- ☐ ระดับขั้นดีพอใช้ ๖๑ - ๗๙ คะแนน
- ☐ ระดับต้องปรับปรุง < ๖๐ คะแนน

๑. นโยบายการส่งเสริมงานอาหารและโภชนาการ

๑.๑ มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

คำอธิบายมีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักโดยมีหลักและวิธีปฏิบัติอันถือเป็นแนวการดำเนินการในการจัดอาหารเช้า อาหารกลางวัน (มื้ออื่นๆ เช่นอาหารเย็น หลังเลิกเรียน หรือช่วงถือศีลอดในชุมชนมุสลิม) เพื่อส่งเสริมโภชนาการที่ดีของนักเรียนโดยทางโรงเรียนจัดเองหรือจัดให้มีร้านจำหน่ายโดยอยู่ในการกำกับดูแลของโรงเรียน

๑.๒ มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

คำอธิบายอาหารระหว่างมื้อ หมายถึง อาหารที่จัดให้เป็นมื้อเสริมระหว่างอาหารมื้อหลัก โดยเน้นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเช่น นมสด นมถั่วเหลือง อาหารว่างท้องถิ่นผลไม้สด

๑.๓ มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในการควบคุมทั้งชนิดและคุณภาพของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและประสานความร่วมมือกับผู้ขายอาหารภายนอกโรงเรียนอันถือเป็นแนวการดำเนินการในการกำกับดูแลการจำหน่ายอาหารทั้งในและนอกโรงเรียน

๑.๔ มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจความปลอดภัยในอาหาร

คำอธิบายมีการกำหนดให้การตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นมาตรการขั้นพื้นฐานโดยการสุ่มตรวจวิเคราะห์แบบง่าย และหรือการตรวจในห้องปฏิบัติการ สิ่งปนเปื้อนในอาหารอาจเกิดจากการปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคหรือพิษจากเชื้อโรคเป็นการปนเปื้อนทางชีวภาพ การปนเปื้อนทางเคมีต่าง ๆ รวมถึงสารฆ่าแมลง สารทำความสะอาด โลหะหนัก สารปรุงอาหารและการปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น เศษแก้ว โลหะเศษไม้สิ่งของ

๑.๕ มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายมีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในระดับใดระดับหนึ่ง เช่น การกำหนดรายการอาหาร การช่วยจัดบริหาร(ครู นักเรียน ผู้ปกครอง แม่ครัว)

๑.๖ มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายมีการสนับสนุนให้บุคลากรผู้รับผิดชอบ หรือกำกับดูแลเกี่ยวกับโภชนาการ ให้ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะที่จำเป็นอย่างเหมาะสมและสม่ำเสมอ(ครู นักเรียน ผู้ปกครอง แม่ครัว)

๑.๗ มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์

คำอธิบายมีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาการรับหรือร่วมมือในการแจกจ่ายตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการขาย

๑.๘ มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ เพื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาการรับการสนับสนุนในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ทุนการศึกษา อุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องใช้ที่มีเครื่องหมายการค้าปรากฏอยู่

๑.๙ มีประกาศประชาสัมพันธ์นโยบายโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ

คำอธิบาย มีการแจ้งอย่างเป็นทางการโดยเป็นข้อความประชาสัมพันธ์หรือการติดแผ่นประกาศให้ครู นักเรียน ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้ทราบเกี่ยวกับนโยบายการส่งเสริมโภชนาการของโรงเรียน

๒. การบริหารงานอย่างเป็นระบบ

๒.๑ มีการบริหารโดยตั้งคณะกรรมการหรือคณะกรรมการอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย ๕ องค์ประกอบ
คำอธิบายคณะกรรมการหรือคณะกรรมการที่คัดเลือกและแต่งตั้งมานั้นควรเป็นบุคคลต่างๆ ดังนี้

๑.เป็นบุคลากรของสถาบันการศึกษานั้นๆ เช่น ผู้บริหารโรงเรียนเป็นครู

๒.เป็นผู้รับบริการ เช่น ครู นักเรียน ผู้ปกครองนักเรียน

๓.เป็นผู้ให้บริการ เช่น ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร

๔. ผู้ปกครอง หรือ ผู้แทนชุมชน เช่น บิดา มารดาญาตินักเรียนผู้นำชุมชน บุคคลในชุมชน

๕. ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น

ควรจัดจำนวนคนในแต่ละองค์ประกอบต่างๆ ของคณะกรรมการให้เท่ากันเพื่อความสมดุล

๒.๒ มีการประชุมคณะกรรมการหรือคณะกรรมการอย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง

คำอธิบายมีการประชุมคณะกรรมการ/คณะกรรมการ เพื่อปรึกษาหารือถึงเรื่องต่างๆ อย่างน้อยภาคเรียนละ ๒ ครั้ง และควรมีบันทึกรายงานการประชุม

๒.๓ มีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น

คำอธิบายมีการจัดทำแผนหรือกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมสนับสนุนด้านโภชนาการ และจัดให้มีการดำเนินงานตามแผนงานนั้น

๒.๔ มีการประเมินผลการดำเนินงานเพื่อการส่งเสริมและสนับสนุนงานโภชนาการประจำปี

คำอธิบายจัดให้มีการติดตามการดำเนินงานด้านโภชนาการมีการประเมินผล และสรุปพร้อมทั้งมีข้อเสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหาที่พบและนำไปปรับปรุงแก้ไข

๒.๕ ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบเพื่อการส่งเสริมโภชนาการ

คำอธิบาย ผู้บริหาร มีความสามารถ มีความตั้งใจที่จะให้เกิดกิจกรรมส่งเสริม และโภชนาการในด้านต่าง ๆ เช่น สามารถจัดให้มี คณะกรรมการที่เข้มแข็งรับผิดชอบในการวางแผนดำเนินกิจกรรม สามารถประสานงาน และส่งเสริมกิจกรรมต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อโภชนาในสถานศึกษาสามารถนำชุมชนให้เข้ามามีส่วนร่วม

๒.๖ ผู้บริหารสามารถจัดสรร/ จัดหางบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการ

คำอธิบาย ผู้บริหาร มีความสามารถในการจัดสรร / จัดหางบประมาณเพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการตามแผนงานประจำปีได้อย่างเหมาะสมและเพียงพอ

๓. องค์ประกอบด้านการดำเนินงานด้าน "โภชนาการ"

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
<p>๓.๑ คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว)</p> <p>๓.๑.๑ มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าเป็นเมนูหมุนเวียนเพื่อให้อาหารที่บริการมีความหลากหลาย</p>	<p>ก. การบริการแบบรายการสำหรับเดี่ยว</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ สัปดาห์ - ไม่มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้า 	<p>ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีการกำหนดล่วงหน้า ๑ สัปดาห์เมื่อมีเพียงร้านเดียว หรือมีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย ๒ ร้านขึ้นไป - ไม่มีการกำหนดล่วงหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือแม้มีหลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด
<p>๓.๑.๒ มีการกำหนดคำรับอาหารเพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบอาหารมีความคงที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทุกครั้งที่เตรียมอาหารรายการนั้นๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มีการกำหนดคำรับอาหารและมีการคำนวณคุณค่าอาหารของคำรับนั้นๆ เอง - มีการกำหนดคำรับอาหารไว้เป็นมาตรฐานการเตรียมอาหารแต่ไม่คำนวณคุณค่าอาหาร - ไม่มีการกำหนดคำรับอาหาร หรือมีแต่ไม่ได้ใช้ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธงโภชนาการกำหนดครบทุกร้าน - มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธงโภชนาการกำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอบางร้าน - ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้ปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด
<p>๓.๑.๓ มีอาหารครบ ๕ หมู่ ทุกวันในแต่ละสัปดาห์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มีอาหารอย่างน้อย ๕ หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์ - มีอาหารน้อยกว่า ๕ หมู่ในบางวัน 	<p>เมื่อดูร้านอาหารในโรงอาหารโดยรวมในแต่ละวันพบว่า</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีอาหารบริการครบ ๕ หมู่ - มีอาหารบริการไม่ครบ ๕ หมู่

ธงโภชนาการ ตัวบ่งบอกการกินอาหารในหนึ่งวัน

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	
	ก. การบริการแบบรายการอาหารสำหรับเดี่ยว	ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร
๓.๑.๔ มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๒ ฟองต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุก	ในการคำนวณปริมาณโดยเฉลี่ย ให้พิจารณาจากปริมาณไข่ไก่ หรือไข่เป็ด ที่ใช้ประกอบอาหารว่ามีปริมาณกี่ฟองต่อคนในสัปดาห์นั้น เช่น ไข่ไข่ทำอาหาร ๒ รายการ ในสัปดาห์ที่ผ่านมาโดยใช้ไข่ ๒๐ ฟองและ ๓๐ ฟอง อีกหนึ่งครั้ง รวมเป็น ๕๐ ฟอง สำหรับนักเรียน ๑๐๐ คน เฉลี่ยแล้วคือไข่ไข่เพียงครึ่งฟองต่อคนต่อสัปดาห์ ซึ่งยังไม่เพียงพอ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีอาหารประเภทไข่ เช่น ไข่พะโล้ ไข่เจียว ไข่ดาว ฯลฯ จำหน่ายหมุนเวียนกันไป และเพียงพอที่จะให้นักเรียนมีโอกาสเลือกซื้อได้บ่อยเท่าที่ควร
๓.๑.๕ มีรายการอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดสุกทุกสัปดาห์	รายการอาหารในแต่ละสัปดาห์ ควรมีอาหารที่ประกอบด้วยตับหรือเลือดสุกประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะต่อคน ไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง เช่น ผัดถั่วงอกใส่เลือดหมูหรือเลือดไก่ ก๋วยจั๊บใส่ตับและเลือด ขนมน้ำเงินน้ำเงี้ยว เพื่อเป็นการเสริมคุณค่าสารอาหารพวกแร่ธาตุเหล็กและตับยังเป็นแหล่งสำคัญของวิตามินเอ	ควรมีร้านค้าที่มีอาหารที่ใช้ตับหรือเลือดสุกเป็นส่วนประกอบอาหาร อาจเป็นร้านที่ขายอาหารนั้นๆ เป็นประจำ เช่น กระเพาะปลาใส่เลือด หรือข้าวมันไก่ที่มีตับและเลือดด้วย
๓.๑.๖ มีรายการอาหารที่ใช้ปลาสดในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์	รายการอาหารแต่ละสัปดาห์ควรมีการประกอบอาหารที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบ เช่น แกงส้มปลาช่อน น้ำพริกปลาทู อ่อมปลาดุก ไม่น้อยกว่า ๑ - ๒ ครั้ง เพราะปลาเป็นแหล่งโปรตีนที่ย่อยง่ายและไขมันต่ำ	ควรมีร้านค้าที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบอาหารทุกวัน เช่น แกงใส่ปลา ผัดใส่ปลา หรือปลาทอด

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	
	ก. โรงเรียนจัดบริการเอง	ข. ให้ผู้อื่นเข้ามาจำหน่าย
๓.๑.๗ มีผักในอาหารจานหลักทุกวัน	อาหารจานหลักควรมีผักเป็นส่วนประกอบทุกวันและมีปริมาณมากพอควรประมาณ ๑ ถ้วย เช่น ผักคะน้าปลากะพง แกงจืดผักตำลึง การใส่ผักต่างกลิ่นหรือโรยหน้า เช่น ผักชี เพียงเล็กน้อยไม่อาจนับว่าได้บริโภคอาหารหมู่ผัก	รายการอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารนี้ ซึ่งอาจเป็นรายการอาหารจากร้านค้าต่างๆ หลายร้าน หรือเป็นร้านเดียวที่มีรายการอาหารให้เลือกหลายอย่าง ควรมีผักเป็นส่วนประกอบหลัก (ไม่นับผักตกแต่งโรยหน้า เช่น ต้นหอม ผักชี) เช่น ผักผัก แกงใส่ผัก หรือ ผักจิ้มน้ำพริก
๓.๑.๘ มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวัน ในแต่ละสัปดาห์	การประกอบอาหารประเภทผักควรให้ความหลากหลาย เพื่อให้ผู้บริโภคมีการได้รับแร่ธาตุ วิตามินต่างๆ ชนิดกัน และลดโอกาสในการสะสมสารพิษชนิดเดียวกันที่อาจตกค้างอยู่ในผักชนิดนั้น ๆ	ร้านค้าต้องมีการปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของผักต่างชนิดกันทุกวันในแต่ละสัปดาห์เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซาก
๓.๑.๙ มีการจัดผลไม้สดทุกสัปดาห์ อย่างน้อย ๓ วัน	จัดให้มีผลไม้แทนขนมหวาน เช่น ฝรั่ง สับปะรด	มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน
๓.๑.๑๐ มีการใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธี	ชนิดของน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหาร ควรหลีกเลี่ยงไขมันจากสัตว์ และน้ำมันมะพร้าวควรใช้น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืช และรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มโอเลอินในการทอดกรอบ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารควรใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธีทุกวัน
๓.๑.๑๑ มีการใช้เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร	มีการตรวจสอบเกลือที่ใช้ในการประกอบอาหารโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารมีการใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงอาหารทุกวันและควรมีการตรวจสอบโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ
๓.๑.๑๒ มีการเปลี่ยนชุดเครื่องปรุงทุกครั้งหรือทุกร้าน	เครื่องปรุงอาหาร เช่น ถั่ว พริกป่น ต้องใช้ของผลิตใหม่ ไม่เก่าเก็บ ควรเปลี่ยนเพราะเครื่องปรุงอาหารที่กล่าวนี้ทุกครั้งหลังใช้หรืออย่างน้อยไม่ควรเกิน ๑ สัปดาห์ เนื่องจากอาจจะมีการปนเปื้อนเชื้อราเกิดขึ้นได้	ร้านค้าที่จำหน่ายถ้วยเดียวมีการเปลี่ยนถ้วยและพริกป่นสม่ำเสมอทุกวัน

๓.๒ คุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน

๓.๒.๑ มีการควบคุมการจำหน่ายขนมกรุบกรอบที่มีส่วนประกอบเป็นแป้งและ / หรือไขมันสูง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมกรุบกรอบในโรงเรียน เช่น มันฝรั่งทอด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทานเล่น

๓.๒.๒ มีการควบคุมการจำหน่ายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพมีน้ำตาลสูงและเสี่ยงต่อฟันผุ

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักหรือมีความเหนียวหนืดติดฟัน เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่งอมอัม รวมทั้งขนมประเภทที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำและยังทำให้เด็กไม่อยากทานอาหาร ตัวอย่างเช่น เยลลี่ น้ำหวานใส่สีสังเคราะห์บรรจุหลอดรูปแบบต่างๆ

๓.๒.๓ มีร้านจำหน่ายหรือจัดบริการผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ชนิด เป็นประจำ

คำอธิบายทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายหรือบริการผลไม้สด เช่น ผลไม้ตามฤดูกาลต่าง ๆ

๓.๒.๔ มีร้านจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์

คำอธิบายทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์ประเภทขนมไทยหรือขนมท้องถิ่น เช่น ข้าวต้มมัดถั่วแปบ ถั่วเขียวต้ม ขนมกล้วย ฟักทองนึ่ง ข้าวโพด - เผือก - มันต้มซาลาเปา ขนมปังไส้ต่าง ๆ

๓.๒.๕ ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ควรจัดอาหารว่างเป็นประเภททอด เนื่องจากอาหารทอดเป็นอาหารที่ให้ไขมันและพลังงานสูง ทำให้เด็กมีโอกาสน้ำหนักเกินได้ง่าย อีกทั้งทั้งตัวอาหารที่นำมาทอดนั้นมักเป็นอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการผลิต เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น ซึ่งเสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีปนเปื้อน เช่น สารบอแรกซ์

๓.๓ คุณภาพของเครื่องดื่ม

๓.๓.๑ มีการบริหารจัดการบริการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวันในช่วงเปิดเรียน

คำอธิบายโรงเรียนจัดให้นักเรียนดื่มนมทุกวันเปิดภาคเรียน วันละ ๒๐๐ ซีซี

๓.๓.๒ มีการส่งเสริมการดื่มนมจัด

คำอธิบายทางโรงเรียนจัดบริการหรือจำหน่ายนมรสจืด สำหรับนักเรียน

๓.๓.๓ มีการบริการหรือจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน

คำอธิบายทางโรงเรียนมีการจัดน้ำดื่มที่สะอาดสำหรับนักเรียนฟรี โดยจัดไว้ในบริเวณที่บริโภคอาหารอย่างเพียงพอ หรือมีการจัดร้านค้าจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดแก่นักเรียน

๓.๓.๔ มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์

คำอธิบาย ทางโรงเรียนมีการจัดจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ ตัวอย่างเช่น น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาลหรือไม่หวานจัด เช่น น้ำตะไคร้ น้ำใบเตยน้ำเก็กฮวย น้ำมะตูม

๓.๓.๕ ไม่มีการจำหน่ายน้ำอัดลม

คำอธิบายทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่าย / บริการน้ำอัดลมทุกชนิดในโรงเรียน

๓.๓.๖ ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มไม่จำเป็นต่อสุขภาพชนิดอื่น ๆ

คำอธิบายทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ไม่จำเป็นต่อสุขภาพประเภทน้ำชากาแฟ เครื่องดื่มชูกำลัง รวมทั้งน้ำหวานแต่งสีแต่งกลิ่นในโรงเรียน

๓.๓.๗ มีการใช้แก๊วน้ำต้มแยกรายบุคคลเป็นประจำ

คำอธิบาย มีการใช้น้ำต้มแยกรายบุคคล เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ เช่น ไวรัสตับอักเสบ, ไข้หวัด, วัณโรค ฯลฯ

๓.๔ การดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย

๓.๔.๑ มีการเก็บรักษานมอย่างถูกวิธี เพื่อรักษาสภาพของนมให้เหมาะสมต่อการบริโภคอย่างปลอดภัย

คำอธิบาย นมพาสเจอร์ไรส์ควรมีการเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมอย่างน้อย ๔°C ในตู้แช่เย็น หรือแช่ในถังใส่น้ำแข็งตลอดเวลาเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของ เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ นมยูเอชทีควรเก็บในที่แห้ง ไม่มีแสงแดดส่องถึงเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของนม และไม่ควรซ้อนทับกันเกิน ๘ ชั้น เพื่อป้องกันการชำรุด รั่วซึมของกล่องนม

๓.๔.๒ ไม่มีการขายหรือให้บริการนมและเครื่องดื่มที่มีการเติมแต่งสีอุตสาหกรรม

คำอธิบายโรงเรียนต้องมีกฎระเบียบ ในมีการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารซึ่งรวมถึงเครื่องดื่มและนมไม่ให้มีสีอุตสาหกรรม หรือเติมแต่งสีโดยไม่จำเป็นเนื่องจากอาหารสีอุตสาหกรรมมีผลเสีย หากมีการสะสมในปริมาณมากอาจทำให้เกิดอาหารเป็นพิษในระยะยาว เช่น การเกิดมะเร็ง

“สีอุตสาหกรรม” หมายถึง ความเข้มของสีที่มีลักษณะปรากฏในอาหาร นม เครื่องดื่มที่มีสีเข้มมากเช่น ข้าวเกรียบทอดที่มีสีต่างๆ น้ำหวานผสมสีอุตสาหกรรมซึ่งไม่ใช่ส่วนผสมอาหาร

๓.๔.๓ ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง

คำอธิบายโรงเรียนต้องมีกฎระเบียบ ในมีการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารหมักดองที่ใส่สีเนื่องจากอาหารหมักดองส่วนใหญ่จะใส่สีและกรดซาลิซิลิก(เพื่อใช้เป็นสารกันรา)ซึ่งอาจทำให้เกิดอาการแพ้ปฏิกิริยา เช่น ปวดท้อง ท้องเสียอย่างรุนแรง มีพิษต่อไต “อาหารหมักดองที่ใส่สี” สังเกตได้จากมีสีผิดธรรมชาติของอาหารชนิดนั้น เช่น มะม่วงดอง / มะยมดองที่มีสีเหลืองสด พุทราดองสีแดง และอาจสังเกตได้จากสีจะติดมือและติดลิ้นผู้รับประทาน

๓.๔.๔ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร และหรือมีระบบการรับคำร้องจากผู้บริโภค

คำอธิบายมีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอมวัตถุอันตรายทางกายภาพในอาหาร เช่น เส้นผม แมลงต่างๆ พลาสติกและมีระบบรับคำร้องหรือรับรู้ความคิดเห็น

๓.๔.๕ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร

คำอธิบายมีการสุ่มตรวจสอบสารอันตรายที่ไม่อนุญาตให้ใส่ในอาหารอย่างน้อย ๔ ชนิด คือ สารฟอกขาว ซาลิซิลิก(สารกันรา) บอแรกซ์ ฟอรัมาลินอย่างน้อยเทอมละครั้ง โดยใช้ชุดตรวจสอบ เช่น ชุดตรวจสอบของ "อย." ในโครงการ "อย." น้อย

๓.๔.๖ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของอาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน

คำอธิบายมีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคในอาหาร อุปกรณ์หรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจสอบจุลินทรีย์เช่น ชุดตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์อย่างน้อยเทอมละครั้ง

๓.๕ การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

๓.๕.๑ มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

คำอธิบายโรงเรียนจัดให้มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงนักเรียนทุกคนเพื่อติดตามการเจริญเติบโต และภาวะโภชนาการของนักเรียนอย่างสม่ำเสมอ คือ เมื่อเปิดเทอมและก่อนปิดเทอม

๓.๕.๒ มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง – วัดไปประเมินภาวะโภชนาการของนักเรียนโดยบุคลากรของโรงเรียน

คำอธิบายโรงเรียนนำข้อมูลน้ำหนักและส่วนสูง ที่ชั่ง-วัดไว้แปลผลเพื่อประเมินภาวะโภชนาการว่าเด็กเติบโตดีหรือไม่แต่ละคนไม่มีปัญหาภาวะโภชนาการอย่างไร

๓.๕.๓ มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล

คำอธิบายโรงเรียนได้มีการนำผลการประเมินใช้ประโยชน์ในการดูแล แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล เช่น ให้ข้อมูลรายชื่อเด็ก ที่ยังมีปัญหาภาวะโภชนาการแก่ครูประจำปี และ / หรือผู้ปกครอง และติดตามผลการแก้ไข

๓.๕.๔ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโต(ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน

คำอธิบายโรงเรียนมีกิจกรรมเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโตแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กเตี้ยไปในทิศทางใด *

๓.๕.๕ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการขาด(น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน

คำอธิบาย โรงเรียนมีกิจกรรมสำหรับเด็กขาดอาหาร เช่น มีการให้อาหารเพิ่มเติมหรือดูแลเด็กขาดอาหาร เฉพาะรายบุคคลแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กผอมไปในทิศทางใด*

๓.๕.๖ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน(น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูง หรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน

คำอธิบายโรงเรียนมีแนวทางในการที่จะแก้ไขปัญหาลูกนักเรียนที่มีภาวะโภชนาการเกิน เช่น กิจกรรมออกกำลังกาย การดูแลเรื่องอาหารในเด็กที่มี ภาวะโภชนาการเกินแล้วยังมีผลในการลดอัตราเด็กเริ่มอ้วนและอ้วนไปในทิศทางใด*

* หมายเหตุ

- ถ้ามีทิศทางของปัญหาลดลงจากเดิมถือว่าประสบความสำเร็จดีมากไม่ว่าจะมีอัตราความชุกจะเข้าเป้าหรือไม่ (ยังเกินร้อยละ ๕)
- ถ้าอัตราความชุกของปัญหายังรักษาสภาพไม่เพิ่มขึ้น ถือว่ามีความสำเร็จระดับหนึ่ง
- ถ้าอัตราปัญหาเพิ่มขึ้นเป็นทิศทางที่ไม่ดี ควรหาสาเหตุ

๓.๖ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์

๓.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

๓.๖.๒ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

๓.๖.๓ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

๓.๖.๔ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ – เครื่องชั่งน้ำหนัก

คำอธิบาย เครื่องชั่งน้ำหนักมีมาตรฐาน ชั่งได้เที่ยงตรง และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

๓.๖.๕ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ – ที่วัดส่วนสูง

คำอธิบาย ที่วัดส่วนสูงมีมาตรฐาน สเกลถูกต้องอ่านได้ชัดเจน มีอุปกรณ์ที่ใช้ทาบศีรษะเฉพาะ ไม่ใช้สมุดหรือไม้บรรทัด และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

๔. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

๔.๑ มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการ เข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ

คำอธิบาย มีบูรณาการการสอนเรื่องสุขภาพอาหารและโภชนาการ เข้าไปในหลักสูตร เช่น ให้นักเรียนแต่งเรื่อง “อาหารเพื่อสุขภาพ” ในวิชาภาษาอังกฤษ

๔.๒ นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบาย นักเรียนควรมีกิจกรรมเสริมเพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ เช่น สวนครัว มีส่วนร่วมในการกำหนดรายการอาหารดูแลความสะอาดภาชนะ

๔.๓ นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร

คำอธิบาย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดการเรียนรู้และนำไปปฏิบัติได้ กิจกรรมที่จัดอาจมีหลากหลายรูปแบบ เช่น นิทรรศการ แข่งขัน ตอบปัญหา หรือบทความการร่วมรณรงค์ การอธิบาย การบรรยาย การฝึกอบรม การสาธิต การสร้างสถานการณ์จำลอง การแสดงบทบาทสมมติ ทัศนศึกษาการใช้สื่ออุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้ การจัดนิทรรศการ การแจกเอกสาร เสียงตามสาย เป็นต้น

๔.๔ นักเรียนมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ ได้แก่การจัดรายการอาหารเตรียมอาหาร จัดบริการอาหารและเก็บล้าง

คำอธิบาย ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร การเตรียมอาหาร จัดบริการอาหารและเก็บล้าง ทำความสะอาด เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ มีทักษะและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติจริง และมีความรับผิดชอบ

๔.๕ มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหารโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆอย่างต่อเนื่อง
คำอธิบาย โรงเรียน สถาบันมีช่องทางและกิจกรรมต่างๆ เช่น เสียงตามสายมุมความรู้-ข่าวสารด้าน
โภชนาการและความปลอดภัยอาหารบอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน การจัดนิทรรศการในเรื่องของ
โภชนาการและความปลอดภัยอาหารในโอกาสต่างๆอย่างสม่ำเสมอ

๔.๖ ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ
คำอธิบาย ครูมีกิจกรรมเสริมสร้างทักษะเรื่องโภชนาการ เช่น เข้ารับการอบรม-สัมมนา เป็นผู้นำจัด
โครงการ กิจกรรม การรณรงค์ฯลฯ ส่งเสริมให้ครูได้มีความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเรื่องโภชนาการ

๔.๗ ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน
คำอธิบาย เพื่อเป็นตัวอย่างในการรับประทานอาหารทั้งในด้านชนิดของอาหารที่รับประทานการใช้ช้อน
กลางฯลฯให้ครูได้รับประทานอาหารพร้อมนักเรียน

๔.๘ มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการ แก่ผู้จัด -ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร
คำอธิบาย จัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการ – ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหารเพื่อให้มีความรู้ด้าน
โภชนาการโดยครู นักวิชาการ ส่วนราชการหรือภาคเอกชน ภายใต้การกำกับ ควบคุม ดูแลและได้รับอนุญาตหรือเห็นชอบ
จากหน่วยงานของรัฐ เป็นประจำทุกปีหรืออย่างน้อยปีละครั้ง

๔.๙ ไม่มีป้ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณโรงเรียน
คำอธิบาย ไม่มีป้ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มติดในบริเวณโรงเรียน หรือเครื่องหมายการค้า
ปรากฏบนภาชนะอุปกรณ์ของโรงเรียน เช่น ลูกฟุตบอล ตู้แช่เย็น เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย

๕. การติดตามและประเมินคุณภาพของการจัดบริการเพื่อการพัฒนางาน

๕.๑ มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติปริมาณความสะดวก
คำอธิบาย มีการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนในด้านการบริการอาหารของโรงเรียนทั้ง
ในด้านคุณภาพรสชาติปริมาณความสะดวกเป็นต้น และมีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถามนี้ไปปรับปรุงแก้ไข

๕.๒ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการอาหารในโรงเรียน เช่นความเพียงพอของร้านค้า ราคาความ
สะดวกในการรับบริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการรับบริการอาหารจากครูนักเรียนและผู้เกี่ยวข้อง และ
มีการนำข้อคิดเห็นนั้นมาดำเนินการแก้ไข

๕.๓ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการจัดบริการอาหารในโรงเรียน เช่นความสะดวก ความพร้อมของสถานที่
ในการให้บริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการให้บริการอาหารจากผู้ขายอาหารและผู้เกี่ยวข้อง
มีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถามปัญหาอุปสรรคของผู้ให้บริการอาหารของโรงเรียนมาดำเนินการแก้ไข

๕.๔ มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วยภาวะ
โภชนาการ

คำอธิบาย จัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและการปรับปรุงการบริการอาหาร
ต่อคณะกรรมการของโรงเรียนตลอดจน

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๑. นโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ	๑.๑ มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดอาหารเช้า-กลางวัน - มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน - ไม่มีนโยบายการจัดอาหาร	[๒] [๑] [๐]	
	๑.๒ มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสดนมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อ - ไม่มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อ	[๑] [๐]	
	๑.๓ มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[๑] [๐]	
	๑.๔ มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจความปลอดภัยในอาหาร	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[๑] [๐]	
	๑.๕ มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม - ไม่มีนโยบาย	[๑] [๐]	
	๑.๖ มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[๑] [๐]	
	๑.๗ มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์	- มีนโยบายไม่รับและไม่ร่วมมือในการแจกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ทุกชนิด - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[๑] [๐]	

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	๑.๘ มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆเพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร	- มีนโยบายไม่รับการสนับสนุนในรูปแบบใดๆ - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[๑] [๐]	
	๑.๙ มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ร./นศ.ผู้ประกอบการผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบถ้วนนโยบายต่าง ๆ - ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

☐

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

☐

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๒. การบริหารงาน อย่างเป็นระบบ	๒.๑ มีการบริหารโดยตั้งคณะกรรมการ อาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ๕ องค์ประกอบ ๑) บุคลากรของสถาบัน (ผู้บริหาร / ครู) ๒) ผู้รับบริการ (ครู / นักเรียน) ๓) ผู้ให้บริการ (ผู้ปฏิบัติงาน / ผู้จำหน่ายอาหาร) ๔) ผู้ปกครอง / ผู้แทนชุมชน ๕) ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น (โดยแต่ละองค์ประกอบควรมีจำนวนสัดส่วนเท่ากัน)	- มีครบ ๕ องค์ประกอบ - มีครบ ๔ องค์ประกอบ - มีครบ ๓ องค์ประกอบ - มีน้อยกว่า ๓ องค์ประกอบหรือไม่มีคณะกรรมการ	[๓] [๒] [๑] [๐]	
	๒.๒ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการประชุมอย่างน้อย เทอมละ ๒ ครั้ง	- มีการประชุมอย่างน้อยเทอมละ ๒ ครั้ง - มีการประชุมน้อยกว่าเทอมละ ๒ ครั้ง - ไม่มีการประชุม	[๒] [๑] [๐]	
	๒.๓ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและ มาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินงานตามนั้น - ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[๑] [๐]	
	๒.๔ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผล การดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้ในการพัฒนาการดำเนินงาน - ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[๑] [๐]	
	๒.๕ ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบ งานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน	- สามารถประสานและจัดระบบงาน - ไม่สามารถประสานและจัดระบบงานได้	[๑] [๐]	

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	๒.๖ ผู้บริหารสามารถจัดสรร / จัดหางบประมาณจากแหล่ง	- สามารถบริหารจัดการได้โดยไม่มีปัญหา	[๒]	
	ต่างๆเพื่อใช้ในการบริหารงานโครงการตามแผนงาน	- สามารถบริหารจัดการได้ในระดับหนึ่ง	[๑]	
	ประจำปี	- ไม่สามารถบริหารจัดการได้	[๐]	

สรุปคะแนนรวมของการบริหารงานอย่างเป็นระบบ (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

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

๓. องค์ประกอบด้านการดำเนินงานด้าน "โภชนาการ"

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
<p>๓.๑ คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว)</p> <p>๓.๑.๑ มีการกำหนดรายการอาหาร</p> <p>ล่องหน้าเป็นเมนูหมุนเวียนเพื่อให้</p> <p>อาหารที่บริการมีความ</p> <p>หลากหลาย</p>	<p>ก. การบริการแบบรายการสำหรับเดี่ยว</p> <p>- มีการกำหนดรายการอาหารล่องหน้าอย่างน้อย</p> <p>๑ สัปดาห์</p> <p>- ไม่มีการกำหนดรายการอาหารล่องหน้า</p>	<p>[๑]</p> <p>[๐]</p>		<p>ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร</p> <p>- มีการกำหนดล่องหน้า ๑ สัปดาห์เมื่อมีเพียงร้านเดียว</p> <p>หรือ</p> <p>มีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย ๒ ร้านขึ้นไป</p> <p>- ไม่มีการกำหนดล่องหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือ</p> <p>แม้มีหลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด</p>	<p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	
<p>๓.๑.๒ มีการกำหนดตำรับอาหาร</p> <p>เพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบ</p> <p>อาหารมีความคงที่เป็น</p> <p>มาตรฐานเดียวกันทุกครั้งที่เตรียม</p> <p>อาหารรายการนั้นๆ</p>	<p>- มีการกำหนดตำรับอาหารและมีการคำนวณ</p> <p>คุณค่า</p> <p>อาหารของตำรับนั้นๆ เอง</p> <p>- มีการกำหนดตำรับอาหารไว้เป็นมาตรฐาน</p> <p>การเตรียมอาหารแต่ไม่คำนวณคุณค่าอาหาร</p> <p>- ไม่มีการกำหนดตำรับอาหาร หรือมีแต่ไม่ได้ใช้</p>	<p>[๒]</p> <p>[๑]</p> <p>[๐]</p>		<p>- มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหาร</p> <p>ตามสัดส่วน</p> <p>ที่ธงโภชนาการกำหนดครบทุกร้าน</p> <p>- มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธง</p> <p>โภชนาการ</p> <p>กำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอบางร้าน</p> <p>- ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้</p> <p>ปริมาณและ</p> <p>คุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด</p>	<p>[๒]</p> <p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑.๓ มีอาหารครบ ๕ หมู่ ทุกวันในแต่ละสัปดาห์	- มีอาหารอย่างน้อย ๕ หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์	[๑]		เมื่อดูร้านอาหารในโรงอาหารโดยรวมในแต่ละวันพบว่า - มีอาหารบริการครบ ๕ หมู่	[๑]	
๓.๑.๔ มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๒ ฟองต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุกดี	- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒ ฟองต่อนักเรียน ๑ คนต่อสัปดาห์ - มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๑ ฟองต่อนักเรียน ๑ คนต่อสัปดาห์ - มีการใช้ไข่น้อยกว่า ๑ ฟองต่อนักเรียน ๑ คน ต่อสัปดาห์ หรือไม่มีการใช้ไข่เลย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมา)	[๒] [๑] [๐]		- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย ๑ ร้านที่ขายอาหารที่ใช้ไข่ทุกวัน เมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใช้ไข่น้อย ๑ รายการทุกวันหรือ มีร้านเดียวทำอาหารวันละอย่างอาหารที่ใช้ไข่ไม่น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์ - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์ - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๕ มีรายการอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดสุกทุกสัปดาห์	- มีอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย) - มี ๑ ครั้งต่อ ๒ สัปดาห์ (โดยเฉลี่ย) - ไม่มีเลย (ใน ๒ สัปดาห์ที่ผ่านมา)	[๒] [๑] [๐]		- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย ๑ ร้านขายอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดสุกเป็นประจำทุกวัน หรือเมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดอย่างน้อย ๑ อย่างทุกวัน - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดสุกโดยเฉลี่ยอย่างน้อย ๑ - ๒ วันต่อสัปดาห์ - ไม่มีการขายอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดเลยในสัปดาห์แล้ว	[๒] [๑] [๐]	

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑.๖ มีรายการอาหารที่ใช้ปลาสดในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> - มีมากกว่า ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย) - มี ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย) - ไม่มีเลย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมา) 	[๒] [๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> - เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย ๑ ร้านขายอาหารที่ใช้ปลาเป็นประจำทุกวันหรือเมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใช้ปลาอย่างน้อย ๑ อย่างทุกวัน - โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ปลาโดยเฉลี่ย ๑ - ๒ วันต่อสัปดาห์ - ไม่มีการขายอาหารที่ใช้ปลาเลยในสัปดาห์ที่ผ่านมา 	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๗ มีผักในอาหารจานหลักไม่น้อยกว่า ๑ ท็อปส์ทุกวัน	<ul style="list-style-type: none"> - มีผักเป็นส่วนประกอบหลักทุกวัน - มี ๔ ครั้งต่อสัปดาห์ - มีน้อยกว่า ๔ ครั้งต่อสัปดาห์ 	[๒] [๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> - มีร้านอย่างน้อยครึ่งหนึ่งของร้านทั้งหมดที่ขายอาหารมีการใช้ผักประกอบอาหารทุกวัน ในกรณีมีร้านเดียวต้องมีรายการอาหารที่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลักอย่างน้อยครึ่งหนึ่งของรายการอาหารทุกวัน - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่มีผักทุกวัน แต่มีรายการที่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลักน้อยรายการมาก - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่มีผักน้อยกว่า ๔ วันต่อสัปดาห์ 	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๘ มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> - มีผักอย่างน้อย ๕ ชนิดต่อสัปดาห์ - มีผัก ๓ - ๔ ชนิดต่อสัปดาห์ - มีผักน้อยกว่า ๓ ชนิดต่อสัปดาห์ 	[๒] [๑] [๐]		<p>โรงอาหารนี้ดูโดยรวม (จากหลายร้านหรือร้านเดียวกันแต่มีอาหารหลายอย่าง) ต้องมีการใช้ผักหลากหลายชนิดในแต่ละวัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีผักไม่น้อยกว่า ๔ ชนิด - มีผัก ๒ - ๓ ชนิด - มีผักน้อยกว่า ๒ ชนิด 	[๒] [๑] [๐]	

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑.๙ มีการจัดบริการหรือขายผลไม้สด	<ul style="list-style-type: none"> - มีผลไม้อย่างน้อย ๔ ครั้งต่อสัปดาห์ - มี ๓ ครั้งต่อสัปดาห์ - มีน้อยกว่า ๓ ครั้งต่อสัปดาห์ 	[๒] [๑] [๐]		โรงอาหารนี้ดูโดยรวมต้องมีผลไม้หลากหลายชนิดให้บริการในแต่ละวัน <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่า ๓ ชนิด - ไม่น้อยกว่า ๒ ชนิด - น้อยกว่า ๒ ชนิดหรือไม่มีร้านขายผลไม้เลย 	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๑๐ มีการใช้น้ำมันถูกชนิด *น้ำมันพืชชนิดใดก็ได้ ยกเว้นน้ำมันมะพร้าว	<ul style="list-style-type: none"> - ในการประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันได้ใช้น้ำมันพืช - มีการใช้น้ำมันจากสัตว์และ/หรือน้ำมันมะพร้าวในการประกอบอาหาร 	[๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> - ทุกร้านที่มีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารใช้น้ำมันพืช - มีร้านค้าที่ใช้น้ำมันสัตว์และ/หรือน้ำมันมะพร้าวในการประกอบอาหาร 	[๑] [๐]	
๓.๑.๑๑ มีการใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้เกลือเสริมไอโอดีนโดยมีการตรวจสอบว่ามีไอโอดีนด้วย I-kit สม่าเสมอ - เจาะจงใช้เกลือเสริมไอโอดีนที่มีฉลากระบุเท่านั้น - ไม่เจาะจงชนิดของเกลือที่ใช้หรือไม่ใช้เกลือปรุงอาหาร 	[๒] [๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> - ทุกร้านที่ใช้เกลือปรุงอาหารใช้เกลือเสริมไอโอดีน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit) - ใช้เกลือเสริมไอโอดีนบางร้าน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit) - ไม่ใช้เกลือเสริมไอโอดีน หรือตรวจไม่พบไอโอดีน หรือ ร.ร.ไม่เคยตรวจเลย 	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๑๒ มีการเปลี่ยนชุดเครื่องปรุง (พริกและถั่วป่น) ทุกวันหรือทุกร้าน	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนและล้างภาชนะทุกครั้งหรือ อย่างน้อยทุกสัปดาห์ - ใช้เกิน ๑ สัปดาห์โดยไม่เปลี่ยนหรือไม่เคยล้างภาชนะเลย 	[๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> - ล้างภาชนะแล้วเปลี่ยนทุกวันทุกร้าน (ที่ใช้ชุดเครื่องปรุง) - มีร้านที่ใช้ชุดเครื่องปรุงเดิมติดกันนานเกิน ๒ วันหรือเดิมโดยไม่เปลี่ยน 	[๑] [๐]	

หมายเหตุ:ถ้าจัดบริการโดยมีทั้งการบริการของโรงเรียนและมีผู้อื่นมาขายด้วย เช่นโรงเรียนจัดให้เด็กบางส่วน (อนุบาล) และให้ร้านค้ามาขายให้เด็กบางส่วน (เด็กโต)

ให้กรอแบบประเมินทั้ง ก.และ ข. แล้วนำคะแนนรวมของทั้ง ก. และ ข. ทหารสอง เป็นคะแนนที่ได้

สรุปคะแนนรวมของคุณภาพอาหารจานหลัก (คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (17 - 20 คะแนน)
 ☐ ผ่านระดับดีพอใช้ (11 - 16 คะแนน)
 ☐ ควรปรับปรุง (0 - 10 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๒ คุณภาพของ อาหารว่างระหว่าง เวลาพักหรือ หลังเลิกเรียน	๓.๒.๑ มีการควบคุมการขายขนมกรุบกรอบ เช่น มันฝรั่งทอดกรอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทานเล่น	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[๒] [๐]	
	๓.๒.๒ มีการควบคุมการขายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพ มีน้ำตาลสูง และเสี่ยงต่อฟันผุหรือเป็นอาหาร ถ่วงท้อง เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง อมยิ้ม เยลลี่ลา	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[๒] [๐]	
	๓.๒.๓ มีการขายหรือจัดบริการผลไม้สดที่เด็กจะกินเป็น อาหารว่างได้อย่างน้อย ๑ ชนิดเป็นประจำ	- มีผลไม้สดทุกวัน - มีผลไม้สด ๓-๔ วันต่อสัปดาห์ - มีผลไม้สดน้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์หรือไม่มีเลย	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๒.๔ มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์ เช่น ข้าวต้มมัด ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้ม ขนมกล้วยขนมปังไส้ต่างๆ ข้าวโพด-เผือก-มันต้ม ซาลาเปาเป็นประจำ	- มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์เป็นประจำทุกวัน - มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์ ๓-๔ วันต่อสัปดาห์ - มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์ หรือไม่มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์เลย	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๒.๕ ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง	- ไม่มีการขายอาหารว่างที่เป็นอาหารทอดเลย - มีการขายอาหารว่างประเภททอดบ้างเล็กน้อยหรือไม่เกิน ๒ วันต่อสัปดาห์ - มีการขายอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นประเภททอด	[๒] [๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักและหลังเลิกเรียน (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน) คะแนนที่ได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๓ คุณภาพของ เครื่องดื่ม	๓.๓.๑ มีการบริการจัดการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวัน (โครงการนมโรงเรียน)	- มีนมอย่างน้อยวันละ ๒๐๐ ซีซี. จัดบริการครบทุกวันเปิดเรียน - มีนมอย่างน้อยวันละ ๒๐๐ ซีซี. จัดบริการแต่ไม่ครบทุกวันเปิดเรียน - ไม่มีการจัดให้นักเรียนได้ดื่มนม	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๓.๒ มีการส่งเสริมการดื่มนมจืด	- นมที่จัดบริการ และ/หรือ ขายเป็นนมจืดเท่านั้น - ไม่มีนมจืดบริการ และ/หรือขาย	[๑] [๐]	
	๓.๓.๓ มีการบริการหรือขายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน	- ร.ร. มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดฟรีทุกวัน (โดยโรงเรียน) โดยจัด เป็นมาตรฐานส่วนหนึ่งของการบริการอาหารกลางวันร.ร. - ไม่มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดไว้ในบริเวณที่กินอาหาร	[๒] [๐]	
	๓.๓.๔ มีการขายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์	- มีการขายน้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่ไม่หวานจัดอย่างน้อย ๑ ร้าน - ไม่มีการขายเครื่องดื่มทั้ง ๒ อย่าง	[๑] [๐]	
	๓.๓.๕ ไม่มีการขายน้ำอัดลม	- ไม่มีการขายน้ำอัดลม - มีการขายน้ำอัดลม	[๒] [๐]	
	๓.๓.๖ ไม่มีเครื่องดื่มที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพชนิดอื่นๆ	- ไม่มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลังและน้ำหวานต่างๆ - มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลังหรือน้ำหวาน อย่างใดอย่างหนึ่ง	[๑] [๐]	
	๓.๓.๗ มีการใช้แก้วน้ำดื่มแยกรายบุคคลเป็นประจำ	- มีเป็นประจำ - มีเป็นบางครั้ง / ไม่มี	[๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของเครื่องดื่ม (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน) คะแนนที่ได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๔ การดูแลอาหาร เพื่อความปลอดภัย	๓.๔.๑ มีการเก็บรักษานมที่ถูกต้องวิธี - นมพาสเจอร์ไรซ์มีการแช่เย็นตลอดเวลา - นมยูเอชทีเก็บในที่แห้ง ไม่โดนแสงแดดและไม่ซ้อนทับกันเกิน ๘ ชั้น	- เก็บรักษานมถูกวิธีทุกชนิด - เก็บรักษานมไม่ถูกวิธีชนิดใดชนิดหนึ่ง	[๒] [๐]	
	๓.๔.๒ ไม่มีการขายหรือให้บริการนมและเครื่องดื่มที่มี การเติมแต่งสีอุตสาหกรรม	- ไม่มีทั้งนมและเครื่องดื่มใส่สีอุตสาหกรรม - มีนมหรือเครื่องดื่มที่มีสีอุตสาหกรรม	[๑] [๐]	
	๓.๔.๓ ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง	- ไม่มีอาหารหมักดองขาย - มีอาหารหมักดองขาย	[๑] [๐]	
	๓.๔.๔ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร เช่น กรวด เศษแก้ว เศษไม้และมีระบบรับคำร้องเรียน จากผู้บริโภค เช่นกล่องรับคำร้องเรียน	- มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ - มีระบบการรับคำร้องเรียน - ไม่มีระบบการตรวจสอบ	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๔.๕ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ อย่างน้อย ๔ ชนิด ด้วยชุดตรวจสอบเช่น ชุดตรวจสอบของอย.	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อยเทอมละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบนานๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๔.๖ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของ อาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน เช่น ใช้ชุด ตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อยเทอมละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบนานๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[๒] [๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมการดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
๓.๕ การเฝ้าระวัง ภาวะโภชนาการ	๓.๕.๑ มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง (ช่วงเปิดเทอมต้นและก่อนปิดเทอมปลายปี)	- ทำอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง - ไม่ได้ทำ	[๑] [๐]	
	๓.๕.๒ มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง-วัดไปประเมินผล ภาวะโภชนาการของนักเรียน โดยบุคลากรของร.ร.	- มีการแปลผลภาวะโภชนาการโดยบุคลากรของร.ร.เอง - มีการแปลผลภาวะโภชนาการโดยเจ้าหน้าที่อนามัย - ไม่มีการแปลผลภาวะโภชนาการ	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๕.๓ มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไข ปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล	- มีการแจ้งผลการประเมินแก่ครูผู้ดูแลเด็กและผู้ปกครองเพื่อติดตามและนำไปแก้ไขปัญหา โภชนาการของน.ร.แต่ละคน - ใช้ในการส่งรายงานเท่านั้นไม่มีการนำมาใช้ในการดูแลเด็กเป็นรายบุคคลหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕	[๑] [๐]	
	๓.๕.๔ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญ เติบโต (ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อ เทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ย ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕ - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ยเท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ยเพิ่มขึ้น หรือไม่ทราบ	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๕.๕ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการ ขาดอาหาร (น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕ - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม เพิ่มขึ้นหรือไม่ทราบ	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๕.๖ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะ โภชนาการเกิน (น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูง หรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕ - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและ อ้วน เพิ่มขึ้นหรือไม่ทราบ	[๒] [๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมของการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน)คะแนนได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๖ ความพร้อมของ วัสดุอุปกรณ์	๓.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีครบสำหรับ ทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมუნเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมუნเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[๑] [๐]	
	๓.๖.๒ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อมมีครบสำหรับ ทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมუნเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมუნเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[๑] [๐]	
	๓.๖.๓ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง (ถ้ามีการกิน ร่วมสำหรับ)มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหาร จัดการหมუნเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมუნเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[๑] [๐]	
	๓.๖.๔ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ เครื่องชั่งน้ำหนัก	- มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน ใช้งานได้ดี - มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ไม่ได้มาตรฐาน / ชำรุด	[๑] [๐]	
	๓.๖.๕ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ ที่วัดส่วนสูง	- มีที่วัดส่วนสูงและอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานใช้งานได้ดี - มีที่วัดส่วนสูงที่ไม่ได้มาตรฐาน / ชำรุด	[๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ (คะแนนเต็ม ๕ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (5 คะแนน)

☐ ผ่านระดับดีพอใช้ (3 - 4 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 2 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
๔. การส่งเสริมความรู้ ด้านอาหารและ โภชนาการ	๔.๑ มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการเข้าไปใน หลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ	- มีการบูรณาการ - ไม่มีการบูรณาการ	[๑] [๐]	
	๔.๒ นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติเพื่อสนับสนุนงานโภชนาการและ ความปลอดภัยของอาหาร เช่น โครงการเกษตรเพื่ออาหาร กลางวันน้อย.น้อย	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[๑] [๐]	
	๔.๓ นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัย ของอาหารเช่น นิทรรศการแข่งขันตอบปัญหาการร่วมรณรงค์	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[๑] [๐]	
	๔.๔ นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวางแผนรายการอาหาร การบริการอาหาร เก็บล้าง	- มีส่วนร่วม ๒ งาน - มีส่วนร่วม ๑ งาน - ไม่มีส่วนร่วมใด ๆ	[๒] [๑] [๐]	
	๔.๕ มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร โดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น เสียงตามสาย เสียงตามสาย มุมความรู้-ข่าวสารด้านอาหารและโภชนาการ บอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มีกิจกรรมเป็นประจำ - ไม่มีการทำกิจกรรม	[๑] [๐]	
	๔.๖ ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ ๒ ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[๑] [๐]	
	๔.๗ ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหาร ร่วมกับนักเรียน	- เป็นประจำทุกวัน - ไม่มีการปฏิบัติ	[๑] [๐]	

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
	๔.๘ มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัด - ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน ๑ ปีที่ผ่านมา	[๑]	
		- ไม่มีการอบรม	[๐]	
	๔.๙ ไม่มีป้ายโฆษณา ปอสเตอร์ ของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณ ร.ร. และเครื่องหมายการค้าบนภาชนะอุปกรณ์ของ ร.ร.เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย	- ไม่มีสื่อโฆษณาภายในบริเวณ ร.ร.	[๑]	
		- มีสื่อโฆษณาภายในโรงเรียน	[๐]	

สรุปคะแนนรวมการส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม ๑๐ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

☐

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

☐

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

๕. การติดตามและประเมินคุณภาพของการจัดบริการเพื่อการพัฒนางาน

๕.๑ มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณความสะอาด

คำอธิบาย มีการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนในด้านการบริการอาหารของโรงเรียนทั้งในด้านคุณภาพ รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด เป็นต้น และมีการนำข้อคิดเห็น และผลจากการสอบถามนี้ไปปรับปรุงแก้ไข

๕.๒ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความเพียงพอของร้านค้า ราคา ความสะอาดในการรับบริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการรับบริการอาหารจากครู นักเรียน และผู้เกี่ยวข้อง และมีการนำข้อคิดเห็นนั้นมาดำเนินการแก้ไข

๕.๓ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการจัดบริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความสะอาด ความพร้อมของสถานที่ในการให้บริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการให้บริการอาหารจากผู้ขายอาหาร และผู้เกี่ยวข้อง มีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถาม ปัญหา อุปสรรคของผู้ให้บริการอาหารของโรงเรียนมาดำเนินการแก้ไข

๕.๔ มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย -ภาวะโภชนาการ

คำอธิบาย จัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและการปรับปรุงการบริการอาหารต่อคณะกรรมการของโรงเรียน ตลอดจนประมวลสถิติเจ็บป่วย - ภาวะโภชนาการ

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๕. การติดตามและประเมิน คุณภาพของการจัดบริการ เพื่อการพัฒนางาน	๕.๑ มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับ อาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไป ปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน ๒ ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[๑] [๐]	
	๕.๒ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการ อาหารในโรงเรียน เช่น ความเพียงพอของ ร้านค้า ราคา ความสะดวกในการรับบริการ	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไป ปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน ๒ ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[๑] [๐]	
	๕.๓ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการให้บริการ อาหารในโรงเรียน เช่น ความพร้อมของสถานที่ ภาชนะอุปกรณ์ในการให้บริการ	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไป ปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน ๒ ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[๑] [๐]	
	๕.๔ มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผล การดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย - อัตราความชุกของปัญหาภาวะโภชนาการทั้ง ด้านขาดและเกิน	- มีการจัดทำรายงานประจำปีเป็นรูปเล่ม - มีการสรุปผลการประเมินเป็นเอกสารเพื่อเสนอแก่ คณะกรรมการและผู้บริหาร - ไม่มีการจัดทำรายงานการประเมินผล	[๒] [๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมการติดตามและการประเมินผล (คะแนนเต็ม ๕ คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (5 คะแนน)

☐ ผ่านระดับดีพอใช้ (3 - 4 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 2 คะแนน)