

ด่วนที่สุด

ที่ ปน ๐๐๒๓.๓/ ๗๖



ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอสาบบุรี องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
เทศบาลเมืองปัตตานี และเทศบาลเมืองตะลุบัน

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่า รับประทานทุกวัน และจากการติดตามของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมี การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหา เนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบท ของโรงเรียน จึงประชาสัมพันธ์โครงการดังกล่าวให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีโรงเรียนในสังกัด พิจารณาเสนอ โครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณดังกล่าวให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ภายในวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๙ รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๒๗๕๓ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๕๘ โดยให้ดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร. ๐-๗๓๓๓-๖๐๔๔, ๐-๗๓๓๔-๙๕๑๙ ต่อ ๑๑๑

โทรสาร ๐-๗๓๓๓-๖๕๘๑

print

สจ. ปัตตานี

รับที่ 13478
วันที่ 25 ธ.ค. 2558
เวลา 10.35 น.

- ☐ จ.บพ
☐ ก.มบ.
☒ ก.พด
☐ ก.กร
☐ ก.งบ.

ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๕๖๗๕๓



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา ดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๖ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ปี ๒๕๕๘

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์การดำเนินการคัดเลือกโรงเรียนเข้าร่วมโครงการฯ

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ในฐานะฝ่ายเลขานุการ คณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญ ที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการติดตามของคณะกรรมการ กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านเกษตร เพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหา เนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบทของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัว และผู้ประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ หน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดี มีความยั่งยืน สามารถพึ่งตนเองได้ และบูรณาการสู่การเรียนรู้ นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหาร ที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือให้จังหวัดแจ้งประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนประถมศึกษา ในสังกัดที่มีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินดอกเบี้ยจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และรวบรวมโครงการที่โรงเรียนขอรับการสนับสนุนงบประมาณดังกล่าว ให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นภายในวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๙ เพื่อกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจะได้รวบรวมจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยวัฒน์ ชื่นโกสุม)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักประสานและพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น

ส่วนแผนและงบประมาณทางการศึกษาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๔๓

โทรสาร ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๔๕



ที่ ศธ ๐๔๑๘๘/๑๗๕๕

สำนักประสานและพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ.....16746
วันที่ 21 S.A. 2558
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ กทม.๑๐๓๐๐

9 ธันวาคม ๒๕๕๘

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
90570
21 S.A. 2558

เรื่อง โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ปี ๒๕๕๙
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์การดำเนินการคัดเลือกโรงเรียนเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ได้ตระหนักถึงความสำคัญที่นักเรียนระดับประถมศึกษาทุกคนมีอาหารกลางวันที่มีคุณค่ารับประทานทุกวัน จากการติดตามของคณะกรรมการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าโรงเรียนสามารถดำเนินงานด้านเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันได้ดี แต่ยังมีการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังเป็นปัญหาเนื่องจากการดำเนินงานด้านนี้โรงเรียนยังดำเนินงานตามบริบทของโรงเรียน วัสดุอุปกรณ์ โรงอาหาร โรงครัว และผู้ประกอบอาหารยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้การบริหารงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสามารถดำเนินงานได้สอดคล้องกับภารกิจ หน่วยงานทุกระดับมีระบบบริหารจัดการที่ดีมีความยั่งยืนสามารถพึ่งตนเองได้และบูรณาการสู่การเรียนรู้ นักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดีมีคุณภาพสะอาดปลอดภัยและมีบรรยากาศที่ดี ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน พิจารณาแล้ว เพื่อลดปัญหาด้านระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีในโรงเรียน จึงขอให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียนในสังกัดที่มีความประสงค์เสนอโครงการสนับสนุนขอรับเงินดอกผลจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสำหรับดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดมาพร้อมนี้ และขอให้ส่งโครงการที่โรงเรียนขอรับการสนับสนุนให้ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ภายในวันที่ ๒๙ มกราคม ๒๕๕๙ ตามแบบสรุบบทนำสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓ ในรูปแบบ Microsoft Excel ลงซีดีรอม เพื่อวิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลนำเสนอคณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พิจารณานุมัติเงินดอกผลของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ ต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายการุณ สกุลประดิษฐ์)
เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

ส่วนแผนและงบประมาณการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ.....3111
วันที่ 21 S.A. 2558
เวลา.....

สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน

โทร ๐๒ ๖๒๘ ๕๖๒๒

โทรสาร ๐๒ ๖๒๘ ๕๖๒๒

กลุ่มงบประมาณทางการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ.....1149
วันที่ 21 S.A. 2558
เวลา.....17.26v.

หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและ
น้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

.....
หลักเกณฑ์การดำเนินโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาด
ในโรงเรียน

๑. แนวคิดในการพัฒนาโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา มาตรา ๑๑ กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุน และจัดสรรเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษา โดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียนและ งานระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา จึงเป็นอีกภารกิจหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย การกำจัดขยะ น้ำเสีย และน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน สิ่งเหล่านี้จะช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

จากการดำเนินงานของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมาให้การสนับสนุนยังไม่เพียงพอกับความต้องการของสถานศึกษา เพื่อให้เด็กนักเรียนที่เป็นผู้รับบริการอาหารของโรงเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย และมีบรรยากาศที่ดี กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จึงกำหนดมาตรฐานและสนับสนุนงบประมาณเพื่อปรับปรุงระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนประถมศึกษา

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดทำอาหารกลางวันและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

๒.๒ เพื่ออำนวยความสะดวกด้านวัสดุอุปกรณ์การจัดทำอาหารแก่เจ้าหน้าที่อาหารกลางวันในโรงเรียน

๒.๓ เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ

๓. หลักเกณฑ์การดำเนินงาน

๓.๑ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประกอบด้วย ๙ มาตรฐาน

- ๓.๑.๑ มาตรฐานด้านการบริหารจัดการ
- ๓.๑.๒ มาตรฐานด้านภาชนะและอุปกรณ์
- ๓.๑.๓ มาตรฐานด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล
- ๓.๑.๔ มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหาร
- ๓.๑.๕ มาตรฐานสถานที่รับประทานอาหาร
- ๓.๑.๖ มาตรฐานน้ำดื่มสะอาด
- ๓.๑.๗ มาตรฐานสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย
- ๓.๑.๘ มาตรฐานด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค
- ๓.๑.๙ มาตรฐานด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการการเรียนรู้

๓.๒ ลักษณะโรงเรียนที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ แยกตามประเภทดังนี้

- ๓.๒.๑ โรงเรียนในพื้นที่สูงและถิ่นทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ
- ๓.๒.๒ โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
- ๓.๒.๓ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
- ๓.๒.๔ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ ๑๕

๓.๓ หลักเกณฑ์ในการพิจารณา

๓.๓.๑ พิจารณาตามแบบคำขอ ได้แก่ที่ตั้ง ลักษณะโรงเรียน ขนาดโรงเรียน ภาวะทุพโภชนาการ แบบประเมินตนเอง

๓.๓.๒ กรอบการพิจารณาจัดสรรงบประมาณ

๓.๓.๒.๑ กำหนดกรอบเงินในการพิจารณา

๓.๓.๒.๒ ขนาดโรงเรียนที่จัดสรรงบประมาณ

๓.๓.๒.๓ การพิจารณาของโรงเรียนที่ขอถ้าของงบประมาณมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะตัดงบประมาณลงเท่ากับเกณฑ์ แต่หากของงบประมาณต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะให้ตามที่โรงเรียนขอ หลักเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณดังนี้

๑) ขนาดเล็ก มีนักเรียน ไม่เกิน ๑๒๐ คน จัดสรรงบประมาณให้ ไม่เกิน ๘๕,๐๐๐ บาท

๒) ขนาดกลาง นักเรียน ตั้งแต่ ๑๒๑ - ๓๐๐ คน จัดสรรงบประมาณให้ ไม่เกิน ๙๕,๐๐๐ บาท

๓) ขนาดใหญ่ นักเรียน ตั้งแต่ ๓๐๑ คน ขึ้นไป จัดสรรงบประมาณให้ ไม่เกิน ๙๕,๐๐๐ บาท

๓.๓.๓ โรงเรียนที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณแล้ว ไม่สามารถขอรับงบประมาณได้อีก ยกเว้น เฉพาะส่วนน้ำดื่มสะอาดเท่านั้น

๓.๓.๔ โรงเรียนขอรับการสนับสนุนงบประมาณจะต้องไม่เกินกรอบเงิน ตามขนาดโรงเรียนที่กำหนด

๓.๓.๕ ให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานต้นสังกัดที่เกี่ยวข้อง จัดส่งรายละเอียดโครงการขอรับการจัดสรรงบประมาณของโรงเรียนมาพร้อมแบบกรอกข้อมูล

๓.๓.๖ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานต้นสังกัดที่เกี่ยวข้อง จัดทำสรุปงบหน้าแบบกรอกข้อมูลขอรับการจัดสรรงบประมาณหากไม่สมบูรณ์พอที่จะวิเคราะห์ข้อมูลได้ และส่งไม่ทันตามกำหนดเวลา คณะกรรมการขอสงวนสิทธิในการพิจารณาจัดสรรงบประมาณให้

วิธีการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

๑. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเรื่อง ดังต่อไปนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการ คู่มือประเมินมาตรฐาน

๒. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการพร้อมแบบฟอร์มในการประเมินมาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ และแบบคำของบประมาณ ประกอบด้วย แบบคำขอ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา โครงการพัฒนา และรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

๓. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรอง โรงเรียนที่เสนอของบประมาณ ประกอบด้วย ๑) ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/ผู้บริหารหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ๒) ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัด ๓) ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๔) ผู้แทนผู้บริหารโรงเรียน ๕) ผู้แทนครูผู้สอน ๖) ผู้อำนวยการกลุ่มนโยบายและแผน ๗) ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมฯ ๘) เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบกลุ่มส่งเสริมฯ หรือตามความเหมาะสม

๔. โรงเรียนเสนอของบประมาณโดยดำเนินการดังนี้

๔.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินตนเอง ประกอบด้วย ผู้อำนวยการโรงเรียน ครู เจ้าหน้าที่ประจำโรงพยาบาลหมู่บ้าน/ตำบล ผู้แทนคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน เจ้าหน้าที่อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หรือตามความเหมาะสม

๔.๒ คณะกรรมการ ประเมินมาตรฐาน และเลือกมาตรฐานที่อยู่ในระดับที่ต้องการปรับปรุงมาวิเคราะห์สภาพปัญหา สาเหตุ แนวทางแก้ไข

๔.๓ จัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณสนับสนุน

๔.๔ เสนอของบประมาณโดยจัดส่งเอกสารให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ดังนี้

๔.๔.๑ แบบคำขอ

๔.๔.๒ ภาพประกอบที่เป็นปัญหา

๔.๔.๓ โครงการพัฒนา

๔.๔.๔ รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

๔.๔.๕ คำสั่ง/ประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินมาตรฐาน

๕. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง พิจารณากลั่นกรองจัดลำดับความสำคัญ เสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมีข้อมูลรายละเอียดประกอบด้วย

๕.๑ สรุปงบหน้าแบบกรอกข้อมูล

๕.๒ คำสั่ง และรายงานการประชุม

๕.๓ รายละเอียดประกอบคำขอของโรงเรียน ตามข้อ ๔.๔

๖. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแต่งตั้งคณะกรรมการวิเคราะห์ข้อมูล รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลต่อคณะกรรมการบริหารกองทุน

๗. แจ้งบัญชีการจัดสรรและโอนเงินให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๘. โรงเรียนตรวจสอบเงินที่ได้รับการจัดสรร และส่งใบเสร็จรับเงินให้หน่วยงานต้นสังกัด คณะกรรมการดำเนินงานปรับโครงการตามที่ได้รับอนุมัติพร้อมจัดส่งให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อทราบ

๙. โรงเรียนรายงานผลการดำเนินงานให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทราบครั้งที่ ๑ ภายในวันที่ ๑๕ กันยายน และครั้งที่ ๒ ภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ของทุกปี

๑๐. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวบรวมรายงานผลการดำเนินงาน ของโรงเรียนให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานทราบสำนักงานคณะกรรมการการศึกษา ขั้นพื้นฐานจัดทำรายงานผลประจำปี

แบบประเมินมาตรฐาน
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา

โรงเรียน.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....สังกัด.....

สรุปผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
1. ด้านการบริหารจัดการ	10				
2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	15				
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	15				
5. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6. ด้านน้ำดื่มสะอาด	10				
7. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	10				
8. ด้านระบบการกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหนะนำโรค	5				
9. ด้านกิจกรรมบูรณาการเรียนรู	10				
คะแนนรวม	100				

สรุประดับคุณภาพรวมการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำดื่มสะอาด และโภชนาการ

80 – 100 คะแนน ระดับคุณภาพ ดีมาก

61 - 79 คะแนน ระดับคุณภาพ พอใช้

< 60 คะแนน ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แบบประเมินนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหาร น้ำดื่มสะอาด และภาวะโภชนาการของนักเรียน

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. ด้านบริหารจัดการ	1.1 นโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน	[0]	
	1.2 นโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสด นมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[1]	
		- ไม่มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ	[0]	
	1.3 นโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบายในการควบคุมการจำหน่ายอาหารในร.ร.เท่านั้น	[1]	
		- ไม่มีนโยบายในการควบคุม	[0]	
	1.4 นโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	- มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงเรียน	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.5 นโยบายเกี่ยวกับการดูแลสุขอนามัยของผู้จัดบริการอาหาร	- มีนโยบายกำกับดูแล	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.6 นโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขาภิบาลอาคารและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	
	1.7 นโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบาย	[1]	
		- ไม่มีนโยบาย	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	1.8 การประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขาภิบาลอาหารน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ นักเรียน สถานศึกษาผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่าง ๆ	[1]	
		- ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[0]	
	1.9 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มสะอาด ดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินงานตามนั้น	[1]	
		- ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[0]	
	1.10 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้ในการพัฒนาการดำเนินงาน	[1]	
		- ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านบริหารจัดการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	2.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อม ช้อนกลาง แก้วน้ำ และอุปกรณ์สำหรับใส่น้ำดื่ม (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้ อย่างเพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ	[3]	
		- ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[0]	
	2.2 ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารและน้ำดื่ม ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี	- ไม่มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกร้าว	[2]	
		- มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ชำรุด แตกร้าว	[0]	
	2.3 เชียง-มิด และอุปกรณ์ใส่น้ำดื่ม อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกันซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปกปิดด้วยฝาชีครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่น การหันหมูแดงสำหรับข้าวหมูแดง	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.4 เชียง-มิดแยกใช้ตามประเภทของอาหาร อย่างน้อย 3 ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้	- ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[2]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	2.5 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และควรเป็นภาชนะที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม	- ภาชนะอุปกรณ์ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย	[2]	
		- ไม่เป็นตามเกณฑ์	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	2.6 ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และ ซอสตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตน เลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่ เครื่องปรุงอื่นๆ ก็ต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาด	- ถูกต้อง	[2]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	2.7 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อ ก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด	- ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[2]	
		- ไม่ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านภาชนะและอุปกรณ์ (คะแนนเต็ม 15 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (11 - 15 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (6 - 10 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มคอ.ตรรกฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	3.1 ผู้จัดบริการอาหารสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด พร้อมผ้ากันเปื้อนสีขาว	- แต่งกายได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	3.2 ผู้จัดบริการอาหารใส่หมวกหรือเน็คคลุ่มผม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.3 ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนังโรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ	- ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	3.4 ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจสุขภาพแสดง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.5 ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องส้วมตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือหรือสวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
	3.6 การชิมอาหารต้องใช้ช้อนชิมโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้งอาหารที่ปรุงแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	3.7 ผู้บริโภคมีการล้างมือก่อนกินอาหารทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
	3.8 ผู้บริโภคไม่ดื่มน้ำหรือเครื่องดื่มจากแก้วร่วมกัน	- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
		- ไม่มีการใช้แก้วน้ำร่วมกัน	[1]	
		- มีการใช้แก้วน้ำร่วมกัน	[0]	
	3.9 เมื่อผู้บริโภคกินอาหารร่วมกันตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป มีการใช้ช้อนกลางทุกครั้ง	- ใช้ช้อนกลางหรือกินอาหารแยกสำหรับหรือถาดหลุม	[1]	
		- ไม่ใช้ช้อนกลาง	[0]	
	3.10 ผู้บริโภคมีการแปรงฟันหลังกินอาหารกลางวันทุกครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกต้อง	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกต้อง	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร (โรงครัว โรงอาหาร)	4.1 สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น ไม่เป็นทางเดินผ่านไม่อยู่ติดกับสุขา หรือกองขยะ/จุดรวบรวมขยะ	- สถานที่ตั้งเหมาะสม	[2]	
		- สถานที่ตั้งไม่เหมาะสม	[0]	
	4.2 สถานที่เตรียม-ปรุงอาหารมีการก่อสร้างด้วยวัสดุที่มั่นคงและทำความสะอาดง่าย	- มีพื้น ฝาผนัง เพดาน เป็นวัสดุที่คงทนแข็งแรง ผิวเรียบง่าย - ต่อการทำความสะอาด	[2]	
		- ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุดังกล่าว	[0]	
	4.3 สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการแปรรูปสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกันและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในกรณีที่เก็บในห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	- ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	[2]	
		- ไม่ถูกต้อง	[0]	
	4.4 ภายในครัวมีการระบายอากาศระบายกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารได้ดีโดยมีช่องทางระบายอากาศเพียงพอ มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศ	- ถูกต้องระบายได้ดี	[2]	
		- ไม่ถูกต้องหรือยังไม่ได้	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.5 มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะต้องสูงอย่างน้อย 60 ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบอลูมิเนียม สแตนเลส	- มีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด	[2]	
		- ไม่มีมีโต๊ะสำหรับเตรียมและ/หรือปรุงอาหารตามตัวชี้วัด	[0]	
	4.6 สถานที่กินอาหารต้องเป็นเขตปลอดบุหรี่ มีการระบายอากาศที่ดี พัดลม (ถ้ามี) ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	- มีการระบายอากาศที่ดี และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย	[1]	
		- ไม่เป็นตามตัวชี้วัด	[0]	
	4.7 สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่เขาล้าง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน	- ทำความสะอาดทุกครั้ง	[1]	
		- ทำความสะอาดเป็นบางครั้ง	[0]	
	4.8 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้ว ล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้ง	- ปฏิบัติได้ถูกวิธี	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.9 ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่โปร่งสะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	- ปฏิบัติได้ถูกวิธี	[1]	
		- ไม่ได้ปฏิบัติอย่างถูกวิธี	[0]	
	4.10 มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	- มีการสุ่มตรวจ	[1]	
		- ไม่มีการสุ่มตรวจ	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านสถานที่ประกอบอาหาร (โรงครัว โรงอาหาร) (คะแนนเต็ม 15 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (11 - 15 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (6 - 10 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
5. ด้านสถานที่ รับประทานอาหาร	5.1 ตั้งอยู่ในสถานที่ที่เหมาะสม	- ตั้งอยู่ในสถานที่ที่เหมาะสม	[3]	
		- ตั้งอยู่ในสถานที่ที่ไม่เหมาะสม	[0]	
	5.2 พื้น เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผิวเรียบและทำความสะอาดง่าย	- พื้น เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผิวเรียบและทำความสะอาด สะอาดง่าย	[3]	
		- ไม่ได้ก่อสร้างด้วยวัสดุดังกล่าว	[0]	
	5.3 มีแสงสว่างเหมาะสม	- มีแสงสว่างเหมาะสม	[3]	
		- มีแสงสว่างไม่เหมาะสม	[0]	
	5.4 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็น ระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	- สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดี ตลอดเวลา	[3]	
		- สภาพไม่เป็นไปตามตัวชี้วัด	[0]	
	5.5 โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ใน สภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมี จำนวนเพียงพอ	- โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	[3]	
		- สภาพไม่เป็นไปตามตัวชี้วัด	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านสถานที่รับประทานอาหาร (คะแนนเต็ม 15 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (11 - 15 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (6 - 10 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
มาตรฐานที่ 6 ด้านน้ำดื่มสะอาด	6.1 กระบวนการผลิต และคุณภาพน้ำดื่ม	- น้ำมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย	[1]	
		- น้ำไม่มีคุณภาพ ไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยและเป็นสนิม	[0]	
		- โรงเรียนมีกระบวนการจัดหาหรือผลิตน้ำดื่มที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย	[1]	
		- โรงเรียนไม่มีกระบวนการจัดหาหรือผลิตน้ำดื่มที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย	[0]	
	6.2 ภาชนะที่จัดเก็บน้ำดื่ม	- โรงเรียนมีภาชนะที่ปิดสนิท มีก๊อกหรือทางรินน้ำดี ทำความสะอาดได้ง่ายและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	[1]	
		- โรงเรียนไม่มีภาชนะที่ปิดสนิท ไม่มีก๊อกหรือทางรินน้ำดี ทำความสะอาดได้ยากและไม่วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	[0]	
		- ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย และทำความสะอาดได้ง่าย	[1]	
		- ทำด้วยวัสดุที่เป็นอันตราย และทำความสะอาดได้ยาก	[0]	
	6.3 ภาชนะสำหรับดื่มน้ำ	- ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย	[1]	
		- ทำจากวัสดุที่เป็นอันตราย	[0]	
		- มีภาชนะดื่มน้ำประจำตัวไม่ใช้ร่วมกัน เพื่อป้องกันการแพร่เชื้อโรค	[1]	
		- ไม่มีภาชนะดื่มน้ำประจำตัว	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	6.4 จุดบริการน้ำดื่ม	- สถานที่บริการดื่มควรอยู่ในที่ถูกสุขลักษณะ สวยงาม	[1]	
		- สถานที่บริการดื่มไม่อยู่ในที่ถูกสุขลักษณะ	[0]	
		- สถานที่บริการน้ำดื่มเพียงพอ	[1]	
		- สถานที่บริการน้ำดื่มไม่มีเพียงพอ	[0]	
	6.5 การให้องค์ความรู้และประชาสัมพันธ์	- มีการประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ น้ำบริโภคปลอดภัย	[1]	
		- ไม่มีการประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ น้ำบริโภคปลอดภัย	[0]	
		- มีการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	[1]	
		- ไม่มีการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านน้ำดื่มสะอาด (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
7. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	7.1 มีระบบน้ำใช้ที่สะอาดและเพียงพอสำหรับการประกอบอาหาร ชะล้าง และห้องน้ำ เช่น น้ำประปา ถังหรือตุ่มน้ำที่มีฝาปิดแท็งก์น้ำที่มีก๊อก	- เพียงพอและสะดวกต่อการใช้เสมอ	[2]	
		- ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]	
	7.2 มีที่ล้างมือพร้อมสบู่ให้ใช้อย่างเพียงพอสำหรับผู้ประกอบอาหารในครัว และสำหรับผู้บริโภคเพื่อล้างมือก่อนกินอาหารและหลังการใช้ห้องสุขา	- มีที่ล้างมือเพียงพอต่อการใช้	[1]	
		- ไม่เพียงพอต่อการใช้	[0]	
	7.3 มีอ่างล้างสำหรับชะล้างทำความสะอาดวัตถุดิบในการปรุงอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ที่ควรมีขนาดใหญ่พอจะล้างภาชนะได้โดยสะดวก มีความสูงพอเหมาะในการยืนล้าง และต้องมีย่าน้อย 3 อ่างไม่ได้ล้างด้วยน้ำไหล	- มีอ่างล้างสำหรับชะล้างตามที่ตัวชี้วัดกำหนด	[1]	
		- ไม่มีอ่างสำหรับชะล้างตามกำหนด	[0]	
	7.4 มีระบบดักเศษอาหารด้วยตะแกรงและที่ดักเศษอาหารที่เหมาะสม กรณีที่มีเศษอาหารจำนวนมากต้องมีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่มีคุณภาพดีและมีการกำจัดเป็นประจำ	- มีระบบดักเศษอาหารและดูแลให้ถูกต้อง	[1]	
		- มีระบบดักเศษอาหารที่ไม่ถูกต้อง	[0]	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	7.5 ห้องสุขาถูกสุขลักษณะ สะอาด และมีจำนวนเพียงพอประตูไม่เปิดสู่ครัวหรือบริเวณที่กินอาหาร ไม่ควรมีถังขยะในห้องส้วมถังใส่ผ้าอนามัย/กระดาษเช็ดมือต้องมีฝาปิดและวางไว้นอกห้องส้วม	- ห้องสุขาถูกสุขลักษณะและเพียงพอ	[1]	
		- ไม่ถูกสุขลักษณะหรือไม่เพียงพอ	[0]	
	7.6 มีการบำรุงรักษาอาคารสถานที่ และอุปกรณ์เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ/อุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
	7.7 มีการบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า แก๊สและเตาไฟ ให้อยู่ในสภาพที่ดีเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ	- มีการตรวจสอบและซ่อมแซมเป็นประจำ	[1]	
		- ไม่มีการบำรุงรักษา	[0]	
	7.8 มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เห็นได้ชัด และหยิบใช้ได้สะดวก	- มีเพียงพอ และใช้งานได้	[1]	
		- ไม่มี	[0]	
	7.9 สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่นๆต้องจัดเก็บอย่างปลอดภัย ไม่ให้ปนเปื้อนอาหาร โดยแยกเก็บเป็นสัดส่วนในพื้นที่ที่เหมาะสม	- มีการจัดเก็บอย่างปลอดภัยเป็นสัดส่วน	[1]	
		- การจัดเก็บไม่ปลอดภัย	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
8. ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาทะน้ำโรค	8.1 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวสามารถระบายน้ำเสียออกจาก ห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำรวมได้	- มีท่อระบายน้ำในสภาพดี	[1]	
		- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพไม่ดีหรือชำรุด	[0]	
	8.2 มีการรวบรวมและกำจัดขยะอย่างถูกต้อง โดยให้มีถังขยะรองรับมูลฝอยและเศษอาหารอย่างเพียงพอทั่วถึงถูกสุขลักษณะไม่รั่วซึม มีฝาปิด แยกประเภทขยะเปียกและขยะแห้ง และนำไปกำจัดทุกวัน	- มีระบบรวบรวมและกำจัดขยะที่ถูกต้อง	[1]	
		- มีระบบที่ไม่ถูกต้อง	[0]	
	8.3 มีการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคภายในโรงเรียน ตามข้อปฏิบัติทางสุขาภิบาลอาหาร	- มีการควบคุม	[1]	
		- ไม่มีมาตรการควบคุม	[0]	
	8.4 ไม่มีสัตว์ และแมลงนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ มด มอด และแมลงวันในบริเวณสถานที่เตรียม-ประกอบอาหารและที่กินอาหาร	- ไม่พบว่ามีสัตว์หรือแมลงนำโรคใดๆ	[1]	
		- มีการพบสัตว์หรือแมลงนำโรคเสมอ	[0]	
	8.5 ไม่มีสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ ในสถานที่เตรียม-ประกอบอาหารที่กินอาหาร	- ไม่มีสัตว์เลี้ยงใดๆ เข้ามา	[1]	
		- มีการพบว่ามีสัตว์เลี้ยงเข้ามาเสมอ	[0]	
รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาทะน้ำโรค (คะแนนเต็ม 5 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (4 - 5 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (2 - 3 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 1 คะแนน)

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้	
	9.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น เสียงตามสาย มุมความรู้-ข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ บอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มี	[1]		
		- ไม่มี	[0]		
	9.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านงานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[0]		
	9.7 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[0]		
	9.8 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน	- มีอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง	[1]		
		- ไม่มี	[0]		
	9.9 มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้จัด-ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่มีการอบรม	[0]		
	9.10 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัดผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 2 ปีที่ผ่านมา	[1]		
		- ไม่มีการอบรม	[0]		
	รวม				

สรุปคะแนนรวมของด้านส่งเสริมการเรียนรู้ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (8 - 10 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (5 - 7 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 4 คะแนน)

แบบคำขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

ข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียน ใช้ข้อมูล ณ วันที่ 10 มิถุนายน

1. ชื่อโรงเรียน.....
- ตำบล อำเภอ.....จังหวัด.....รหัส OBEC.....
2. สังกัด ☐ อปท. ☐ สช. ☐ ตชด. ☐ กทม.
- ☐ สพป..... ☐ สสศ.....
3. ที่ตั้ง ☐ พื้นที่ปกติ
- ☐ พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง
- ☐ โรงเรียนในพื้นที่สูงและถิ่นทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ
4. ลักษณะโรงเรียน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ☐ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ 15
- ☐ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและ
 น้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
- ☐ โรงเรียนที่มีนักเรียนบ้านไกลพักนอน
- ☐ โรงเรียนประสบภัยพิบัติ
- ☐ อื่นๆ ระบุ
5. จำนวนนักเรียน

[illegible]

หมายเหตุ : ถ้านักเรียนน้ำหนักต่อส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ (1) และส่วนสูงต่ออายุต่ำกว่าเกณฑ์ (2) เป็นบุคคลเดียวกันให้นำข้อมูลมารอกรอกในช่องหมายเลข (4)

6. ขนาดของโรงเรียน ☐ ขนาดเล็ก นักเรียนไม่เกิน 120 คน
☐ ขนาดกลาง นักเรียนตั้งแต่ 121 ถึง 300 คน
☐ ขนาดใหญ่ นักเรียนตั้งแต่ 301 คนขึ้นไป

7. ได้รับการสนับสนุนโครงการพัฒนาสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

☐ เคย ปี พ.ศ.....

☐ ไม่เคย

8. เคยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน ได้แก่

ที่	ชื่อบุคคล/ องค์กร/ หน่วยงาน/อื่นๆ	รายการสนับสนุน	ปีการศึกษา	รายการสนับสนุน		มูลค่ารวมเป็น เงินทั้งสิ้น (บาท)
				จำนวนเงิน (บาท)	พัสดุ (บาท)	
1						
2						
3						

9. สรุปผลการประเมินตนเอง (ตามเกณฑ์มาตรฐานพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการที่ดีและน้ำดื่มสะอาด
 ในโรงเรียน)

ที่	มาตรฐาน	คะแนน		ระดับคุณภาพ		
		เต็ม	ได้	ดีมาก	พอใช้	ปรับปรุง
1	ด้านการบริหารจัดการ	10				
2	ด้านภาวะและอุปกรณ์	15				
3	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	10				
4	ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	15				
5	ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	15				
6	ด้านน้ำดื่มสะอาด	10				
7	ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	10				
8	ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค	5				
9	ด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้	10				
รวมคะแนน		100				

สรุปผล

วิเคราะห์ผลการประเมินจุดที่ควรพัฒนาได้แก่มาตรฐาน.....ตัวชี้วัดที่.....

เนื่องจาก.....

10. สรุปงบประมาณความต้องการในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
 ดังนี้ โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

ที่	กิจกรรม	จำนวนงบประมาณด้าน				รวมเงิน
		ภาชนะและ อุปกรณ์ เครื่องครัว	สถานที่ประกอบ อาหาร (โรงครัว, โรงอาหาร)	สถานที่ รับประทานอาหาร (โต๊ะ, เก้าอี้)	น้ำดื่ม สะอาด (น้ำ อุปกรณ์)	

(ลงชื่อ) ผู้เสนอขอรับงบประมาณ (ลงชื่อ) ผู้รับรองข้อมูล
 (.....) (.....)
 ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียน

หมายเหตุ : สรุปงบประมาณความต้องการให้ทำเฉพาะกิจกรรมหลักส่วนรายละเอียดแต่ละกิจกรรมให้ตรวจข้อมูล
 ในแบบประมาณการตามโครงการฯ โดยแยกแต่ละกิจกรรม

รายละเอียดประมาณการตามโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน
โรงเรียน.....สพป./หน่วยงาน.....จังหวัด.....

[illegible]

ตรวจสอบถูกต้อง

รับรองถูกต้อง

ลงชื่อ (.....) ผู้ประมาณการ
เจ้าหน้าที่พัสดุ

ลงชื่อ (.....)
ผู้อำนวยการโรงเรียน.....

สภาพการดำเนินงานที่เป็นปัญหาควรได้รับการพัฒนา
โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

ชื่อโครงการ พัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

แผนงาน

สนองตอบ ☐ กลยุทธ์ สพร. ที่ ☐ มาตรฐานการศึกษาขั้นพื้นฐานที่.....ด้าน.....ตัวชี้วัดที่.....

ผู้รับผิดชอบ

ที่	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย		ตัวชี้วัด	กิจกรรม	งบประมาณ	ระยะเวลา
		เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ				

รับรองถูกต้อง

(.....)

ผู้อำนวยการโรงเรียน.....

รายละเอียดประมาณ โครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

โรงเรียน.....สพป./หน่วยงาน.....จังหวัด.....

ที่	กิจกรรม	รายการ	ปริมาณวัสดุ		ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
			จำนวน	หน่วย		
รวม						

ตรวจสอบถูกต้อง

ลงชื่อ (.....) ผู้ประมาณการ
เจ้าหน้าที่พัสดุ

รับรองถูกต้อง

ลงชื่อ (.....)
ผู้อำนวยการโรงเรียน.....

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา/หน่วยงาน.....

[illegible]

คำอธิบายแบบกรอกข้อมูลรายละเอียดประกอบ
การพิจารณาอนุมัติโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๕๙

ที่	ข้อมูลพื้นฐาน	รายการ	รหัส
๑	ที่ตั้ง	๑.๑ พื้นที่ปกติ	๑
		๑.๒ พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง	๒
		๑.๓ โรงเรียนในพื้นที่สูงและถิ่นทุรกันดาร/ชายขอบ/เกาะ	๓
๒	ลักษณะโรงเรียน	๒.๑ โรงเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ มากกว่าร้อยละ ๑๕	๑
		๒.๒ โรงเรียนที่มีความจำเป็นในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร	๒
		๒.๓ โรงเรียนประสบภัยพิบัติ	๓
		๒.๔ บ้านไกลพักนอน	๔
		๒.๕ อื่นๆ	๕
๓.	ขนาดโรงเรียน	๓.๑ ขนาดเล็ก	๑
		๓.๒ ขนาดกลาง	๒
		๓.๓ ขนาดใหญ่	๓
๔	ภาวะทุพโภชนาการ	๔.๑ ต่ำกว่าร้อยละ ๑๕	๑
		๔.๒ ตั้งแต่ร้อยละ ๑๕ - ๒๐	๒
		๔.๓ มากกว่าร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป	๓

ที่	รายการประเมิน	มาตรฐาน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
๕	การประเมินมาตรฐาน	๕.๑ ด้านการบริหารจัดการ	๑๐	
		๕.๒ ด้านภาวะและอุปกรณ์	๑๕	
		๕.๓ ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล	๑๐	
		๕.๔ ด้านสถานที่ประกอบอาหาร	๑๕	
		๕.๕ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	๑๕	
		๕.๖ ด้านน้ำดื่มสะอาด	๑๐	
		๕.๗ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัย	๑๐	
		๕.๘ ด้านระบบกำจัดขยะ น้ำเสีย พาหะนำโรค	๕	
		๕.๙ ด้านการจัดกิจกรรมบูรณาการเรียนรู้	๑๐	
รวม			๑๐๐	