



ที่ กบ ๐๐๒๓.๓/ว ๒๖๐

ศาลากลางจังหวัดกระบี่  
ถนนอุตรกิจ กบ ๘๑๐๐๐

๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

เรื่อง การตั้งงบประมาณโครงการอาหารกลางวันนักเรียน ตามภาวะเศรษฐกิจ

เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดกระบี่ และนายกเทศมนตรีเมืองกระบี่

อ้างอิง หนังสือจังหวัดกระบี่ ที่ กบ ๐๐๒๓.๓/ว ๒๗๓ ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๒๕๙  
ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗ จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ จังหวัดกระบี่ได้แจ้งมติคณะรัฐมนตรีในคราวประชุมเมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ อนุมัติการ  
ปรับเพิ่มอัตราค่าอาหารกลางวันของนักเรียนจากอัตรา ๑๓ บาทต่อคนต่อวันเป็น ๒๐ บาทต่อคนต่อวัน เพื่อให้จังหวัด  
แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ และถือเป็นแนวทางปฏิบัติ นั้น

จังหวัดได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า เนื่องจากการปรับเพิ่มอัตราค่าอาหาร  
กลางวันของนักเรียนในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่าง  
ครบถ้วน คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติในการประชุมคราวเดียวกันให้กระทรวงศึกษาธิการร่วมกับกระทรวงสาธารณสุข  
พิจารณากำหนดหลักเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานอาหารและโภชนาการของนักเรียนให้ได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทาง  
โภชนาการของนักเรียนหลังจากได้รับงบประมาณในส่วนนี้เพิ่มแล้วโดยให้กระทรวงศึกษาธิการรายงานผลการดำเนิน  
การให้คณะรัฐมนตรีทราบเป็นระยะทุก ๖ เดือน และเพื่อให้การดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์ชี้วัดฯ จึงขอให้เทศบาล  
เมืองกระบี่และอำเภอได้กำกับ ดูแล ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นติดตามการดำเนินโครงการอาหารกลางวันของ  
โรงเรียนให้เป็นไปตามเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานอาหารและโภชนาการของนักเรียนให้ได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทาง  
โภชนาการครบถ้วนและมีปริมาณที่เหมาะสมกับวัย รวมทั้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งให้โรงเรียนในสังกัด  
ทราบถึงเกณฑ์ดังกล่าวพร้อมทั้งตอบแบบประเมินตนเองและแบบติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันใน  
โรงเรียนประถมศึกษา สามารถโหลดแบบฟอร์มได้ในเว็บไซต์กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น [www.dla.go.th](http://www.dla.go.th) หัวข้อ  
หนังสือราชการ แล้วจัดส่งให้จังหวัดภายในวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๗ และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รวบรวม  
รายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป สำหรับอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วน  
ท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและพิจารณาดำเนินการด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายสรวิชัย ไชยสวัสดิ์)

ท้องถิ่นจังหวัดกระบี่ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร/โทรสาร ๐-๗๕๖๑-๑๘๙๙, ๐-๗๕๖๒-๒๔๓๗

หมายเหตุ ดาวนโหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดกระบี่

๒๖ ก.พ. ๒๕๕๗

เลขที่ 003493  
วันที่ 25 ก.พ. 2557



ที่ มท ๐๘๙๓.๓/ว ๒๕๕๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐  
เลขที่ ๙๓๒๖  
วันที่ ๒๖ ก.พ. ๒๕๕๗  
เวลา

๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

เรื่อง การตั้งงบประมาณโครงการอาหารกลางวันนักเรียน ตามภาวะเศรษฐกิจ  
เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

อ้างถึง หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ส่วนที่ ๓๓๖๖ ลงวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
- ๑. หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา  
โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จำนวน ๑ ฉบับ
  - ๒. แบบประเมินตนเองของโรงเรียน จำนวน ๑ ชุด
  - ๓. แบบติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น แจกมติคณะรัฐมนตรีในคราวประชุมเมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ อนุมัติการปรับเพิ่มอัตราค่าอาหารกลางวันของนักเรียนจากอัตรา ๑๓ บาทต่อคนต่อวัน เป็น ๒๐ บาทต่อคนต่อวัน เพื่อให้จังหวัดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบและถือเป็นแนวทางปฏิบัติ ความละเอียดตามหนังสือที่อ้างถึง นั้น

เนื่องจากการปรับเพิ่มอัตราค่าอาหารกลางวันของนักเรียนในครั้งนี้อยู่ที่ระดับสูงเพื่อให้เด็กนักเรียน ได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติในการประชุมคราวเดียวกัน ให้กระทรวงศึกษาธิการร่วมกับกระทรวงสาธารณสุขพิจารณากำหนดหลักเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานอาหารและโภชนาการ ของนักเรียนให้ได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการของนักเรียนหลังจากได้รับงบประมาณในส่วนนี้เพิ่มแล้ว โดยให้กระทรวงศึกษาธิการรายงานผลการดำเนินการให้คณะรัฐมนตรีทราบเป็นระยะทุก ๖ เดือน และเพื่อให้ การดำเนินการเป็นไปตามเกณฑ์ชี้วัดฯ จึงขอให้จังหวัดกำกับ ดูแล ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นติดตามการดำเนิน โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนให้เป็นไปตามเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานอาหารและโภชนาการของนักเรียนให้ได้รับ สารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนและมีปริมาณที่เหมาะสมกับวัย รวมทั้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น แจ้งให้โรงเรียนในสังกัดทราบถึงเกณฑ์ดังกล่าวพร้อมทั้งตอบแบบประเมินตนเองและแบบติดตามผลการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สามารถโหลดแบบฟอร์มได้ในเว็บไซต์กรมส่งเสริมการปกครอง ท้องถิ่น [www.dla.go.th](http://www.dla.go.th) หัวข้อหนังสือราชการ แล้วรวบรวมจัดส่งให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ภายในวันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๕๗ เพื่อรวบรวมรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ  
ช. เวียงเสนา

(นายชาญนะ เอี่ยมแสง)  
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักประสานและพัฒนากิจการศึกษาท้องถิ่น  
โทร./โทรสาร ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๔๓



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
 ๗๙๓๒  
 วันที่ 10 ก.พ. 2557  
 สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

ที่ ศธ ๐๔๑๘๘/๖๖๐

กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๖๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

เรื่อง การตั้งงบประมาณโครงการอาหารกลางวันนักเรียน ตามภาวะเศรษฐกิจ

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แบบประเมินตนเองของโรงเรียน

จำนวน ๑ ชุด

๓. แบบติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จำนวน ๑ ชุด

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ได้แจ้งว่าคณะรัฐมนตรี มีมติ เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ อนุมัติให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปรับเพิ่มการเสนอขอรับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗ สำหรับโครงการอาหารกลางวันของนักเรียน จากอัตรา ๑๓ บาท ต่อคนต่อวัน เป็น ๒๐ บาทต่อคนต่อวัน ซึ่งการปรับเพิ่มอัตราค่าอาหารกลางวันของนักเรียนในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน จึงให้กระทรวงศึกษาธิการร่วมกับกระทรวงสาธารณสุขพิจารณากำหนดเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานอาหารและโภชนาการของนักเรียนให้ได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนและมีปริมาณที่เหมาะสมกับวัยก่อนเริ่มดำเนินการ รวมทั้งให้มีการติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังจากรับงบประมาณในส่วนนี้เพิ่มแล้ว โดยให้กระทรวงศึกษาธิการรายงานผลการดำเนินการให้คณะรัฐมนตรีทราบ เป็นระยะทุก ๖ เดือน ความแจ้งแล้วนั้น

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน จึงขอให้กำกับ ดูแล ติดตามการดำเนินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนให้เป็นตามเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานอาหารและโภชนาการของนักเรียนให้ได้รับสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนและมีปริมาณที่เหมาะสมกับวัย และแจ้งให้โรงเรียนในสังกัดทราบเกณฑ์ดังกล่าวพร้อมทั้งให้โรงเรียนตอบแบบประเมินตนเองและแบบติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา โดยขอให้ส่งสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ภายในเดือนเมษายน ๒๕๕๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายโรจนะ กฤษฎเจริญ)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ปฏิบัติราชการแทน  
 เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

คุณทัยฉัตร

๐๖/๒๕๕๗

สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน

โทร. ๐ ๒๒๘๘ ๕๘๕๗

โทรสาร ๐ ๒๒๘๐ ๒๙๓๖

ส่วนแผนและงบประมาณของกระทรวงการศึกษาธิการ  
 เลขรับ ๖๖๗  
 วันที่ ๑๑ ก.พ. ๒๕๕๗  
 เวลา

**หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา**  
**โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา**  
**สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานกระทรวงศึกษาธิการ**

.....

พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานของกองทุนไว้ในมาตรา ๔ เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา มาตรา ๑๑ กล่าวถึงคณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางในการให้การส่งเสริม สนับสนุนและพัฒนาโครงการต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของกองทุนและจัดสรรเงินช่วยเหลือหรือทรัพย์สินอื่นให้แก่โรงเรียนประถมศึกษาโดยคำนึงถึงลำดับความจำเป็นแห่งภาวะทุพโภชนาการของเด็กนักเรียนในแต่ละโรงเรียน

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต แข็งแรง และมีส่วนในการพัฒนาคนให้มีความสุข ทั้งทางร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ โดยเฉพาะกับเด็กอายุระหว่าง ๖-๑๕ ปี จะสนใจสิ่งรอบตัว ต้องการเรียนรู้สิ่งใหม่ และมีกิจกรรมต่างๆ เพิ่มขึ้น อาหารจึงมีความจำเป็นสำหรับเด็กวัยนี้ในการเสริมสร้างความเจริญเติบโตของเด็ก การเรียนรู้ต่างๆ ให้เป็นไปด้วยดี (วุฒิสภาสาธารณสุขและหน่วยงานต่าง ๆ ๒๕๔๗:๔๘) ซึ่งสาระสำคัญนี้สอดคล้องกับทฤษฎี อาร์วงค์ (๒๕๓๘ : บทคัดย่อ) ที่กล่าวว่า เด็กในวัย ๗-๑๒ ปี ถ้าได้รับอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการก็จะทำให้เด็กไม่มีโอกาสเจริญเติบโตได้อย่างเต็มที่ทั้งทางร่างกายและสติปัญญา ความด้อยหรือความชะงักงันในการเจริญเติบโตทางปัญญาจะเกิดขึ้น เด็กจะเรียนหนังสือได้ไม่เต็มที่เท่าที่ควร ไม่มีกำลังและสมาธิในการเรียน การปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมทำได้ไม่เต็มที่

จากความจำเป็นและความสำคัญของอาหารที่มีต่อประชากรในวัยเรียนดังกล่าว รัฐบาลทุกยุคสมัยจึงได้ตระหนักและให้ความสำคัญของการได้รับสารอาหารที่มีคุณค่ามีประโยชน์ตามหลักโภชนาการ ตลอดจนมุ่งที่จะแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการของเด็ก เพื่อส่งเสริมให้เด็กทุกคนได้รับอาหารอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ ซึ่งจะ เป็นพื้นฐานในการพัฒนาทั้งทางร่างกายและสติปัญญา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กในวัยเรียนระดับประถมศึกษา จึงกำหนดให้มีการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาขึ้น โดยที่โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาได้เริ่มดำเนินการครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๔๙๕ ซึ่งมีกรมสามัญศึกษาเป็นหน่วยงานรับผิดชอบ ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๙๖ รัฐบาลได้แต่งตั้งคณะกรรมการอาหารและโภชนาการแห่งชาติ และแต่งตั้งคณะกรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียน (เฉลิม บุญธรรมเจริญ : ๒๕๒๗) ซึ่งในช่วง ๒๐ ปีแรกนั้น โครงการไม่ประสบผลสำเร็จ เพราะไม่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากรัฐ ทำให้ต้องขอความช่วยเหลือจากองค์การหรือมูลนิธิต่างประเทศเข้ามาสนับสนุนช่วยเหลือโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ในปี พ.ศ. ๒๕๒๐ รัฐบาลได้ตระหนักถึงความสำคัญด้านคุณภาพประชากรในการพัฒนาประเทศ เพราะพบว่า นักเรียนจำนวนมากยังขาดแคลนอาหารกลางวัน โดยได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ทำให้การเจริญเติบโตไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน เกิดภาวะทุพโภชนาการ รัฐบาลจึงได้บรรจุแผนอาหารและโภชนาการลงในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๔ โดยกำหนดให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสถาบันการศึกษาชั้นสูงร่วมมือกันดำเนินการ และในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ ได้กำหนดนโยบายให้โรงเรียนดำเนินโครงการอาหารกลางวันครบทุกโรงเรียนก่อนวันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๓๐ เพื่อเฉลิมฉลองครบรอบ ๖๐ พรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช ภายใต้คำขวัญ “ฉลอง ๖๐ พรรษามหาราชา เด็กประถมศึกษาไม่หิวไทย ”

ในระยะต่อมาโรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จึงได้ดำเนินโครงการอาหารกลางวันตลอดมาอย่างต่อเนื่อง

เพื่อเป็นการติดตามและประเมินโครงการอาหารกลางวันในสถานศึกษา จึงกำหนดมาตรฐาน และตัวชี้วัด พร้อมแบบประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ ให้สถานศึกษาประเมินผลและรายงานตามลำดับ

**๑. วัตถุประสงค์**

- ๑.๑ เพื่อกำหนดมาตรฐานอาหารและโภชนาการ และแบบประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ
- ๑.๒ เพื่อติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในสถานศึกษา
- ๑.๓ เพื่อให้สถานศึกษาดำเนินโครงการอาหารกลางวันได้มาตรฐานอาหารและโภชนาการ

**๒. หลักเกณฑ์การดำเนินงาน**

**๒.๑ มาตรฐานอาหารและโภชนาการ จำนวน ๕มาตรฐาน**

- ๒.๑.๑ มาตรฐานด้านนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ
- ๒.๑.๒ มาตรฐานด้านการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ(แผนงานโครงการรองรับ มีคณะกรรมการ)
- ๒.๑.๓ มาตรฐานด้านการดำเนินงาน
- ๒.๑.๔ มาตรฐานด้านการส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ
- ๒.๑.๕ มาตรฐานด้านการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน

**๒.๒ โรงเรียนที่ต้องดำเนินการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ**

- ๒.๒.๑ โรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- ๒.๒.๒ โรงเรียนในสังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน
- ๒.๒.๓ โรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน
- ๒.๒.๔ โรงเรียนในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- ๒.๒.๕ โรงเรียนในสังกัดสำนักบริหารงานการศึกษาพิเศษ
- ๒.๒.๖ โรงเรียนในสังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ
- ๒.๒.๗ โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร
- ๒.๒.๘ โรงเรียนในสังกัดมหาวิทยาลัย

**๒.๓ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ**

- ๒.๓.๑ ผู้บริหารโรงเรียน
- ๒.๓.๒ ครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง
- ๒.๓.๓ นักเรียน
- ๒.๓.๔ ผู้ปกครอง

**๒.๔ ระยะเวลาในการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการโรงเรียนดำเนินการทุกภาคเรียนในเดือนตุลาคม และเดือนเมษายน ของทุกปี**

## วิธีการดำเนินงาน

๑. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานแจ้งรายละเอียดให้สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ
๒. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องแจ้งโรงเรียนถึงหลักเกณฑ์และวิธีการมาตรฐานและตัวชี้วัด พร้อมแบบประเมินเพื่อประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน
๓. การแต่งตั้งคณะกรรมการประเมิน
  - ๓.๑ การประเมินระดับสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาหรือหน่วยงานอื่น พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการประมวลผลการประเมินดังนี้

๓.๑.๑	ผู้อำนวยการสำนักงาน	ประธานคณะกรรมการ
๓.๑.๒	รองผู้อำนวยการที่รับผิดชอบ	รองประธานคณะกรรมการ
๓.๑.๓	ผู้แทนสาธารณสุขอำเภอ/จังหวัด	กรรมการ
๓.๑.๔	ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	กรรมการ
๓.๑.๕	ผู้แทนผู้บริหารโรงเรียน	กรรมการ
๓.๑.๖	ผู้แทนครูผู้สอน	กรรมการ
๓.๑.๗	ผู้อำนวยการกลุ่มนโยบายและแผน	กรรมการ
๓.๑.๘	ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมการจัดการศึกษา	กรรมการและเลขานุการ
๓.๑.๙	เจ้าหน้าที่กลุ่มส่งเสริมการจัดการศึกษาที่รับผิดชอบ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
  - ๓.๒ การประเมินระดับโรงเรียนให้แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินดังนี้

๓.๒.๑	ผู้อำนวยการโรงเรียน	ประธานกรรมการ
๓.๒.๒	ครูผู้รับผิดชอบงานอนามัยโรงเรียน	กรรมการ
๓.๒.๓	เจ้าหน้าที่ประจำโรงพยาบาลหมู่บ้าน/ตำบล/อสม.	กรรมการ
๓.๒.๔	ผู้แทนคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน	กรรมการ
๓.๒.๕	ผู้แทนผู้ประกอบการ	กรรมการ
๓.๒.๖	ผู้แทนเครือข่ายผู้ปกครอง	กรรมการ
๓.๒.๗	ผู้แทนจาก อปท อบจ	กรรมการ
๓.๒.๘	ผู้แทนทางศาสนา/ผู้แทนชุมชน	กรรมการ
๓.๒.๙	ครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน	กรรมการและเลขานุการ
๔. ให้คณะกรรมการประเมินระดับโรงเรียน/หน่วยงานอื่น ศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินคำอธิบาย และดำเนินการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการจัดทำแบบสรุปการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ ส่งสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา
๕. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานอื่นติดตามและประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการโรงเรียนในสังกัด
๖. สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา/หน่วยงานอื่นดำเนินการประมวลผลการประเมินของโรงเรียนและเขตสรุปผลประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการ ส่งสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๗. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานสรุปผลและจัดทำรายงานผลต่อคณะรัฐมนตรี

การประเมินมาตรฐานงานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา  
ประจำปีการศึกษา ๒๕๕.....

ของโรงเรียน.....  
ถนน ..... ตำบล .....  
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				
รวม	๑๐๐				

สรุปคะแนนรวมการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

- ระดับชั้นดีมาก      ๘๐ - ๑๐๐ คะแนน
- ระดับชั้นดีพอใช้      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 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหาร

ที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน

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 มีการบริหารโดยตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย ๕ องค์กรประกอบ คำอธิบายคณะกรรมการหรือคณะทำงานที่คัดเลือกและแต่งตั้งมานั้นควรเป็นบุคคลต่างๆ 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 ของคณะทำงานให้เท่ากันเพื่อความสมดุล

๒.๒ มีการประชุมคณะกรรมการหรือคณะทำงานอย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง

คำอธิบายมีการประชุมคณะกรรมการ/คณะทำงาน 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. องค์ประกอบด้านการค้าเป็นงานด้าน "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"> <li>- มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ สัปดาห์</li> <li>- ไม่มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้า</li> </ul>	<p>ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการกำหนดล่วงหน้า ๑ สัปดาห์เมื่อมีเพียงร้านเดียว หรือ มีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย ๒ ร้านขึ้นไป</li> <li>- ไม่มีการกำหนดล่วงหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือ แม้มีหลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด</li> </ul>
<p>๓.๑.๒ มีการกำหนดค่ารับอาหาร เพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบอาหารมีความคงที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทุกครั้งที่เตรียมอาหารรายการนั้นๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการกำหนดค่ารับอาหารและมีการคำนวณคุณค่าอาหารของตัวเอง</li> <li>- มีการกำหนดค่ารับอาหารไว้เป็นมาตรฐานการเตรียมอาหารแต่ไม่คำนวณคุณค่าอาหาร</li> <li>- ไม่มีการกำหนดค่ารับอาหาร หรือมีไม่ได้ใช้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธงโภชนาการกำหนดครบทุกร้าน</li> <li>- มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธงโภชนาการกำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอทั้งร้าน</li> <li>- ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้ปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด</li> </ul>
<p>๓.๑.๓ มีอาหารครบ ๕ หมู่ ทุกวันในแต่ละสัปดาห์</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีอาหารอย่างน้อย ๔ หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์</li> <li>- มีอาหารน้อยกว่า ๔ หมู่ในบางวัน</li> </ul>	<p>เมื่อรู้ร้านอาหารในโรงอาหารโดยรวมในแต่ละวันพบว่า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีอาหารบริการครบ ๕ หมู่</li> <li>- มีอาหารบริการไม่ครบ ๕ หมู่</li> </ul>

ธงโภชนาการ ตัวบ่งบอกการกินอาหารในวัน

คำอธิบาย	
<p>ตัวชี้วัด</p> <p>๓.๑.๔ มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๒ ฟอง ต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุก</p>	<p>ก. การบริการแบบรายการอาหารสำหรับเดี่ยว</p> <p>ในการคำนวณปริมาณโดยเฉลี่ย ให้พิจารณาจากปริมาณไข่ไก่ หรือไข่เป็ด ที่ใช้ประกอบอาหารว่ามีปริมาณกี่ฟองต่อคนในสัปดาห์นั้น เช่น ใช้ไข่ทำอาหาร ๒ รายการ ในสัปดาห์ที่ผ่านมาโดยไข่ไข่ ๒๐ ฟองและ ๓๐ ฟอง อีกหนึ่งครั้ง รวมเป็น ๕๐ ฟอง สำหรับนักเรียน ๑๐๐ คน เฉลี่ยแล้วคือไข่ไข่เพียงครึ่งฟองต่อคนต่อสัปดาห์ ซึ่งยังไม่เพียงพอ</p>
<p>๓.๑.๕ มีรายการอาหารที่ใส่ดิบหรือเลือกสุกทุกสัปดาห์</p>	<p>ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร</p> <p>ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีอาหารประเภทไข่ เช่น ไข่พะโล้ ไข่เจียว ไข่ดาว ฯลฯ จำหน่ายหมุนเวียนกันไป และเพียงพอที่จะให้นักเรียนมีโอกาสเลือกซื้อได้บ่อยเท่าที่ควร</p>
<p>๓.๑.๕ มีรายการอาหารที่ใส่ดิบหรือเลือกสุกทุกสัปดาห์</p>	<p>รายการอาหารในแต่ละสัปดาห์ ควรมีอาหารที่ประกอบด้วยดิบหรือเลือกสุกประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะต่อคน ไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง เช่น ผักดองอกใส่เลือดหมูหรือเลือดไก่ กว๊านจิบใส่ดิบและเลือด ขนมน้ำเงิน้ำเจียว เพื่อเป็นการเสริมคุณค่าสารอาหารพวกแร่ธาตุเหล็กและตัวยังเป็นแหล่งสำคัญของวิตามินเอ</p>
<p>๓.๑.๖ มีรายการอาหารที่ใช้ลาสุกในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์</p>	<p>ควรมีร้านค้าที่มีอาหารที่จับหรือเลือกสุกเป็นส่วนประกอบอาหาร อาจเป็นร้านที่ขายอาหารนั้นๆ เป็นประจำ เช่น กระเพาะปลาใส่เลือด หรือข้าวมันไก่ที่มีดิบและเลือดด้วย</p>
<p>๓.๑.๖ มีรายการอาหารที่ใช้ลาสุกในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์</p>	<p>ควรมีร้านค้าที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบอาหารทุกวัน เช่น แกงใส่ปลา ผัดใส่ปลา หรือปลาทอด</p>

คำอธิบาย	
ตัวชี้วัด	คำอธิบาย
๓.๑.๗ มีผักในอาหารจานหลักทุกวัน	ก. โรงเรียนจัดบริการเอง อาหารจานหลักควรมีผักเป็นส่วนประกอบทุกวันและมีปริมาณมากพอควรประมาณ ๑ ทัพพี เช่น ผักคะน้าปลากะพง แกงจืดผักตำลึง การใส่ผักแต่งกลิ่นหรือโรยหน้า เช่น ผักชี เพียงเล็กน้อยไม่อาจนับว่าได้บริโภคอาหารหมู่ผัก
๓.๑.๘ มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวัน ในแต่ละสัปดาห์	การประกอบอาหารประเภทผักควรให้ความหลากหลาย เพื่อให้ผู้บริโภคมีการได้รับแร่ธาตุ วิตามินต่างๆ ชนิดกัน และลดโอกาสในการสะสมสารพิษชนิดเดียวกันที่อาจตกค้างอยู่ในผักชนิดนั้น ๆ
๓.๑.๙ มีการจัดผลไม้สดทุกสัปดาห์ อย่างน้อย ๓ วัน	จัดให้มีผลไม้แทนขนมหวาน เช่น ผึ้ง สับปะรด
๓.๑.๑๐ มีการใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธี	ชนิดของน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหาร ควรหลีกเลี่ยงไขมันจากสัตว์ และน้ำมันมะพร้าวควรใช้น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืช และรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มโอเลอินในการทอดกรอบ
๓.๑.๑๑ มีการใช้เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร	มีการตรวจสอบเกลือที่ใช้ในการประกอบอาหารโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ
๓.๑.๑๒ มีการเปลี่ยนชุดเครื่องปรุงทุกครั้งหรือทุกวัน	เครื่องปรุงอาหาร เช่น ถั่ว พริกป่น ต้องใช้ของผลิตใหม่ ไม่เก่าเก็บครุเปลี่ยนเพราะเครื่องปรุงอาหารที่กล่าวนี้ทุกครั้งหลังใช้หรืออย่างน้อยไม่ควรเกิน ๑ สัปดาห์ เนื่องจากอาจจะมีสารปนเปื้อนเชื้อราเกิดขึ้นได้
	ข. ให้ผู้อื่นเข้ามาจำหน่าย รายการอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารนี้ ซึ่งอาจเป็นรายการอาหารจากร้านค้าต่างๆ หลายร้าน หรือเป็นร้านเดียวที่มีรายการอาหารให้เลือกหลายอย่าง ควรมีผักเป็นส่วนประกอบหลัก (ไม่นับผักตกแต่งโรยหน้า เช่น ต้นหอม ผักชี) เช่น ผักต้ม แกงใส่ผัก หรือ ผักจิ้มมีน้ำพริก ร้านค้าต้องมีการปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของผักต่างชนิดกันทุกวันในแต่ละสัปดาห์เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซาก
	มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน
	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารควรใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธีทุกวัน
	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารมีการใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงอาหารทุกวันและความมีการตรวจสอบโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ
	ร้านค้าที่จำหน่ายถ้วยเดียวมีการเปลี่ยนถ้วยและพริกป่นสม่ำเสมอทุกวัน

### ๓.๒ คุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน

๓.๒.๑ มีการควบคุมการจำหน่ายขนมกรุบกรอบที่มีส่วนประกอบเป็นแป้งและ / หรือไขมันสูง  
คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมกรุบกรอบในโรงเรียน เช่น มันฝรั่งทอด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทานเล่น

๓.๒.๒ มีการควบคุมการจำหน่ายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพมีน้ำตาลสูงและเสี่ยงต่อฟันผุ  
คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักหรือมีความเหนียวหนึบติดฟัน เช่น ลูกอม ลูกกวาด ซ็อกโกแลต หมากฝรั่งอมยิ้ม รวมทั้งขนมประเภทที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำและยังทำให้เด็กไม่yantทานอาหาร ตัวอย่างเช่น เยลลี่ น้ำหวานใส่สีสังเคราะห์บรรจุหลอดรูปแบบต่างๆ

๓.๒.๓ มีร้านจำหน่ายหรือจัดบริการผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ชนิด เป็นประจำ

คำอธิบายทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายหรือบริการผลไม้สด เช่น ผลไม้ตามฤดูกาลต่างๆ

๓.๒.๔ มีร้านจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์

คำอธิบายทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์ประเภทขนมไทยหรือขนมท้องถิ่น เช่น ข้าวต้มมัดถั่วแปบ ถั่วเขียวต้ม ขนมกล้วย พักทองนึ่ง ข้าวโพด - เผือก - มันต้มซาลาเปา ขนมปังไส้ต่างๆ

๓.๒.๕ ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ควรจัดอาหารว่างเป็นประเภททอด เนื่องจากอาหารทอดเป็นอาหารที่ให้ไขมันและพลังงานสูง ทำให้เด็กมีโอกาสน้ำหนักเกินได้ง่าย อีกทั้งตัวอาหารที่นำมาทอดนั้นมักเป็นอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการผลิต เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น ซึ่งเสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีปนเปื้อน เช่น สารบอแรกซ์

### ๓.๓ คุณภาพของเครื่องดื่ม

๓.๓.๑ มีการบริหารจัดการบริการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวันในช่วงเปิดเรียน

คำอธิบายโรงเรียนจัดให้นักเรียนดื่มนมทุกวันเปิดภาคเรียน วันละ ๒๐๐ ซีซี

๓.๓.๒ มีการส่งเสริมการดื่มนมจืด

คำอธิบายทางโรงเรียนจัดบริการหรือจำหน่ายนมรสจืด สำหรับนักเรียน

๓.๓.๓ มีการบริการหรือจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน

คำอธิบายทางโรงเรียนมีการจัดน้ำดื่มที่สะอาดสำหรับนักเรียนฟรี โดยจัดไว้ในบริเวณที่บริโภคอาหารอย่างเพียงพอ หรือมีการจัดร้านค้าจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดแก่นักเรียน

๓.๓.๔ มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์

คำอธิบาย ทางโรงเรียนมีการจัดจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ ตัวอย่างเช่น น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาลหรือไม่หวานจัด เช่น น้ำตะไคร้ น้ำใบเตยน้ำเก๊กฮวย น้ำมะตูม

๓.๓.๕ ไม่มีการจำหน่ายน้ำอัดลม

คำอธิบายทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่าย / บริการน้ำอัดลมทุกชนิดในโรงเรียน

๓.๓.๖ ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มไม่จำเป็นต่อสุขภาพชนิดอื่น ๆ

คำอธิบายทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ไม่จำเป็นต่อสุขภาพประเภทน้ำชากาแฟ เครื่องดื่มชูกำลัง รวมทั้งน้ำหวานแต่งสีแต่งกลิ่นในโรงเรียน

๓.๓.๗ มีการใช้แก้วน้ำดื่มแยกรายบุคคลเป็นประจำ

คำอธิบาย มีการใช้น้ำดื่มแยกรายบุคคล เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ เช่น ไวรัสตับอักเสบบ, ไข้หวัด, วัณโรค ฯลฯ

### ๓.๔ การดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย

๓.๔.๑ มีการเก็บรักษานมอย่างถูกวิธี เพื่อรักษาสภาพของนมให้เหมาะสมต่อการบริโภคอย่างปลอดภัย

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

๓.๔.๒ ไม่มีการขายหรือให้บริการขนมและเครื่องดื่มที่มีการเติมแต่งสีอุตสาหกรรม

คำอธิบายโรงเรียนต้องมีกฎระเบียบ ในมีการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารซึ่งรวมถึงเครื่องดื่มและขนมไม่ให้มีสีอุตสาหกรรมหรือเติมแต่งสีโดยไม่จำเป็นเนื่องจากอาหารสีอุตสาหกรรมมีผลเสีย หากมีการสะสมในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาหารเป็นพิษในระยะยาว เช่น การเกิดมะเร็ง

“สีอุตสาหกรรม” หมายถึง ความเข้มของสีที่มีลักษณะปรากฏในอาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีสีเข้มมากเช่น ข้าวเกรียบทอดที่มีสีต่างๆ น้ำหวานผสมสีอุตสาหกรรมซึ่งไม่ใช่ส่วนผสมอาหาร

๓.๔.๓ ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง

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

๓.๔.๔ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร และมีระบบการรับคำร้องจากผู้บริโภค

คำอธิบายมีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอมวัตถุอันตรายทางกายภาพในอาหาร เช่น เส้นผม แมลงต่างๆพลาสติกและมีระบบรับคำร้องหรือผู้รับความคิดเห็น

๓.๔.๕ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร

คำอธิบายมีการสุ่มตรวจสอบสารอันตรายที่ไม่อนุญาตให้ใสในอาหารอย่างน้อย ๔ ชนิด คือ สารฟอกขาว ซาลิซิลิก(สารกันรา) บอแรกซ์ ฟอรัมาลินอย่างน้อยเดือนละครั้ง โดยใช้ชุดตรวจสอบ เช่น ชุดตรวจสอบของ “อย.” ไนโครงการ “อย.” น้อย

๓.๔.๖ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของอาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน  
คำอธิบายมีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคในอาหาร อุปกรณ์หรือภาชนะ  
ที่สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจสอบจุลินทรีย์เช่น ชุดตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์อย่างน้อย  
ละครั้ง

### ๓.๕ การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

๓.๕.๑ มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

คำอธิบายโรงเรียนจัดให้มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงนักเรียนทุกคนเพื่อติดตามการเจริญเติบโต และ  
ภาวะโภชนาการของนักเรียนอย่างสม่ำเสมอ คือ เมื่อเปิดเทอมและก่อนปิดเทอม

๓.๕.๒ มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง - วัดไปประเมินภาวะโภชนาการของนักเรียนโดยบุคลากรของโรงเรียน

คำอธิบายโรงเรียนนำข้อมูลน้ำหนักและส่วนสูง ที่ชั่ง-วัดไว้แปลผลเพื่อประเมินภาวะโภชนาการว่าเด็ก  
เติบโตดีหรือแต่ละคนไม่มีปัญหาภาวะโภชนาการอย่างไร

๓.๕.๓ มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล

คำอธิบายโรงเรียนได้มีการนำผลการประเมินใช้ประโยชน์ในการดูแล แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของ  
นักเรียนเป็นรายบุคคล เช่น ให้ข้อมูลรายชื่อเด็ก ที่ยังมีปัญหาภาวะโภชนาการแก่ครูประจำปี และ / หรือผู้ปกครอง  
และติดตามผลการแก้ไข

๓.๕.๔ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโต(ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อเทียบกับ  
ปีการศึกษาก่อน

คำอธิบายโรงเรียนมีกิจกรรมเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโตแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กเตี้ยไปใน  
ทิศทางใด \*

๓.๕.๕ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการขาด(น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม)  
เมื่อเทียบกับปีการศึกษาก่อน

คำอธิบาย โรงเรียนมีกิจกรรมสำหรับเด็กขาดอาหาร เช่น มีการให้อาหารเพิ่มเติมหรือดูแลเด็กขาด  
อาหาร เฉพาะรายบุคคลแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กผอมไปในทิศทางใด\*

๓.๕.๖ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน(น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูง หรืออ้วน)  
เมื่อเทียบกับปีการศึกษาก่อน

คำอธิบายโรงเรียนมีแนวทางในการที่จะแก้ไขปัญหาเด็กนักเรียนที่มีภาวะโภชนาการเกิน เช่น กิจกรรม  
ออกกำลังกาย การดูแลเรื่องอาหารในเด็กที่มี ภาวะโภชนาการเกินแล้วยังมีผลในการลดอัตราเด็กเริ่มอ้วนและอ้วนไปใน  
ทิศทางใด\*

\* หมายเหตุ

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

### ๓.๖ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์

๓.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้อย่างเพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

๓.๖.๒ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้อย่างเพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

๓.๖.๓ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้อย่างเพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

๓.๖.๔ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ – เครื่องชั่งน้ำหนัก

คำอธิบาย เครื่องชั่งน้ำหนักมีมาตรฐาน ชั่งได้เที่ยงตรง และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี

๓.๖.๕ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ – ที่วัดส่วนสูง

คำอธิบาย ที่วัดส่วนสูงมีมาตรฐาน สเกลถูกต้องอ่านได้ชัดเจน มีอุปกรณ์ที่ใช้หาบศีระเฉพาะ ไม่ใช่สมุดหรือไม้บรรทัด และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี

### ๔. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

๔.๑ มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการ เข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ

คำอธิบาย มีบูรณาการการสอนเรื่องสุขภาพอาหารและโภชนาการเข้าไปในหลักสูตร เช่น ให้นักเรียนแต่งเรื่อง “อาหารเพื่อสุขภาพ” ในวิชาภาษาอังกฤษ

๔.๒ นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบาย นักเรียนควรมีกิจกรรมเสริมเพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ เช่นสวนครัว มีส่วนร่วมในการกำหนดรายการอาหารดูแลสุขภาพประชาชน



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

คำอธิบายให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร การเตรียมอาหาร จัดบริการอาหารและเก็บล้าง ทำความสะอาด เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ มีทักษะและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติจริง และมีความรับผิดชอบ

๔.๕ มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหารโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆอย่างต่อเนื่อง

คำอธิบาย โรงเรียน สถานบันมีช่องทางและกิจกรรมต่างๆ เช่น เสียงตามสายมุมความรู้-ข่าวสารด้าน โภชนาการและความปลอดภัยอาหารบอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน การจัดนิทรรศการในเรื่องของ โภชนาการและความปลอดภัยอาหารในโอกาสต่างๆอย่างสม่ำเสมอ

๔.๖ ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายครูมีกิจกรรมเสริมสร้างทักษะเรื่องโภชนาการ เช่น เข้ารับการอบรม-สัมมนา เป็นผู้นำจัด โครงการ กิจกรรม การรณรงค์ ฯลฯ ส่งเสริมให้ครูได้มีความรู้ นำกิจกรรมเรื่องโภชนาการ

๔.๗ ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน

คำอธิบาย เพื่อเป็นตัวอย่างในการรับประทานอาหารทั้งในด้านชนิดของอาหารที่รับประทานการใช้ช้อนกลาง ฯลฯ ให้ครูรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน

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 รสชาติปริมาณความสะอาด

คำอธิบาย มีการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนในด้านการบริการอาหารของโรงเรียนทั้ง ในด้านคุณภาพรสชาติปริมาณความสะอาด เป็นต้น และมีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถามนี้ไปปรับปรุงแก้ไข

๕.๒ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการอาหารในโรงเรียน เช่นความเพียงพอของร้านค้า ราคาความ สะดวกในการรับบริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการรับบริการอาหารจากครูนักเรียนและผู้เกี่ยวข้อง และ มีการนำข้อคิดเห็นนั้นมาดำเนินการแก้ไข

๕.๓ มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการจัดบริการอาหารในโรงเรียน เช่นความสะอาด ความพร้อมของสถานที่ ในการให้บริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการให้บริการอาหารจากผู้ขายอาหารและผู้เกี่ยวข้อง มีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถามปัญหาอุปสรรคของผู้ให้บริการอาหารของโรงเรียนมาดำเนินการแก้ไข

๕.๔ มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วยภาวะ โภชนาการ

คำอธิบาย จัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและการปรับปรุงการบริการอาหาร ต่อคณะกรรมการของโรงเรียนตลอดจน

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้	
๑. นโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ	๑.๑ มีนโยบายจัดการอาหารมือหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายจัดการอาหารเข้า-กลางวัน - มีนโยบายการจัดการอาหารกลางวัน - ไม่มีนโยบายจัดการอาหาร	[๒] [๑] [๐]		
	๑.๒ มีนโยบายจัดการอาหารระหว่างมือเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสดนมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายจัดการอาหารระหว่างมือ - ไม่มีนโยบายจัดการอาหารระหว่างมือ	[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 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ เพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร	- มีนโยบายไม่รับการสนับสนุนในรูปแบบใดๆ - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[๑] [๐]	
	๑.๙ มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ร./นศ.ผู้ประกอบการผู้ประกอบการและผู้บริโภค	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่างๆ - ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[๑] [๐]	-

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ความปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๒. การบริหารงาน อย่างเป็นระบบ	<p>๒.๑ มีการบริหารโดยตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการ อาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ๕ องค์ประกอบ</p> <p>๑) บุคลากรของสถาบัน (ผู้บริหาร / ครู)</p> <p>๒) ผู้รับบริการ (ครู / นักเรียน)</p> <p>๓) ผู้ให้บริการ (ผู้ปฏิบัติงาน / ผู้จำหน่ายอาหาร)</p> <p>๔) ผู้ปกครอง / ผู้แทนชุมชน</p> <p>๕) ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น</p> <p>(โดยแต่ละองค์ประกอบควรมีจำนวนสัดส่วนเท่ากัน)</p> <p>๒.๒ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการประชุมอย่างน้อย เดือนละ ๒ ครั้ง</p> <p>๒.๓ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและ มาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น</p> <p>๒.๔ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผล การดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>๒.๕ ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบ งานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีครบ ๕ องค์ประกอบ</li> <li>- มีครบ ๔ องค์ประกอบ</li> <li>- มีครบ ๓ องค์ประกอบ</li> <li>- มีน้อยกว่า ๓ องค์ประกอบหรือไม่มีคณะกรรมการ</li> </ul>	<p>[๓]</p> <p>[๒]</p> <p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	
	<p>๒.๒ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการประชุมอย่างน้อย เดือนละ ๒ ครั้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการประชุมอย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง</li> <li>- มีการประชุมน้อยกว่าเดือนละ ๒ ครั้ง</li> <li>- ไม่มีการประชุม</li> </ul>	<p>[๒]</p> <p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	
	<p>๒.๓ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและ มาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินการตามนั้น</li> <li>- ไม่มีแผนงาน / มาตรการ</li> </ul>	<p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	
	<p>๒.๔ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผล การดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการประเมินและนำผลมาใช้พัฒนาการดำเนินงาน</li> <li>- ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน</li> </ul>	<p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	
	<p>๒.๕ ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบ งานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถประสานและจัดระบบงาน</li> <li>- ไม่สามารถประสานและจัดระบบงานได้</li> </ul>	<p>[๑]</p> <p>[๐]</p>	



องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	๑.๕ มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆเพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร	- มีนโยบายไม่รับการสนับสนุนในรูปแบบใดๆ - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[๑] [๐]	
	๑.๙ มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์/บุคลากรประกอบการผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่างๆ - ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[๑] [๐]	-

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๒. การบริหารงาน อย่างเป็นระบบ	๒.๑ มีการบริหารโดยคณะกรรมการ 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 เดือนละ ๒ ครั้ง	- มีการประชุมอย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง - มีการประชุมน้อยกว่าเดือนละ ๒ ครั้ง - ไม่มีการประชุม	[๒] [๑] [๐]	
	๒.๓ คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและ มาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินการตามนั้น - 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]	
	ต่างๆเพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการตามแผนงาน	- สามารถบริหารจัดการได้ในระดับหนึ่ง	[๑]	
	ประจำปี	- ไม่สามารถบริหารจัดการได้	[๐]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

๓. องค์ประกอบด้านการดำเนินงานด้าน "โภชนาการ"

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑ คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว)	ก. การบริการแบบรายรายการรับเดียว			ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร		
๓.๑.๑ มีการกำหนดรายการอาหาร	- มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ สัปดาห์	[๑]		- มีการกำหนดล่วงหน้า ๑ สัปดาห์เมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือมีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย ๒ ร้านขึ้นไป	[๑]	
ล่วงหน้าเป็นเมนูหมุนเวียนเพื่อให้	- ไม่มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้า	[๐]		- ไม่มีการกำหนดล่วงหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือแม้หลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด	[๐]	
อาหารที่บริการมีความหลากหลาย	- มีการกำหนดจัดรับอาหารและมีการคำนวณคุณค่าอาหารของตัวรับนั้นๆ เอง			- มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วน	[๒]	
๓.๑.๒ มีการกำหนดค่ารับ	- มีการกำหนดค่ารับอาหารไว้เป็นมาตรฐาน	[๑]		- มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ตรงโภชนาการ	[๑]	
เพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบ	- ไม่มีการกำหนดค่ารับอาหาร หรือมีแต่ไม่ใช้	[๐]		กำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอบางร้าน		
อาหารมีความคงที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทุกครั้ง				- ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้ปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด	[๐]	

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑.๓ มีอาหารครบ ๕ หมู่ ทุกวันในแต่ละสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีอาหารอย่างน้อย ๔ หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์</li> </ul>	[๑]		เมื่อร้านอาหารในโรงอาหารโดยรวมในแต่ละวันพบว่า	[๑]	
๓.๑.๔ มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เจียวในการประกอบอาหารอย่างน้อย ๒ ฟองต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุกดี	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒ ฟองต่อนักเรียน ๑ คนต่อสัปดาห์</li> <li>- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๑ ฟองต่อนักเรียน ๑ คนต่อสัปดาห์</li> <li>- มีการใช้ไข่ไม่น้อยกว่า ๑ ฟองต่อนักเรียน ๑ คนต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๒]		เมื่อมีผลตรวจตัวอย่างไข่ที่เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใช้อย่างน้อย ๑ รายการทุกวันหรือ มีร้านเดียวทำอาหารวันละอย่างอาหารที่ใช้ไม่น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์	[๒]	
๓.๑.๕ มีรายการอาหารที่ใส่ผักหรือเลือกสุกทุกสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๑ ฟองต่อนักเรียน ๑ คนต่อสัปดาห์</li> <li>- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมาก) หรือไม่มีการใช้เลย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมาก)</li> </ul>	[๑]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไม่น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๑]	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)</li> </ul>	[๒]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไม่น้อยกว่า ๓ วันต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๑]	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มี ๑ ครั้งต่อ ๒ สัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)</li> </ul>	[๑]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ทั้งหมดหรืออย่างน้อย ๑ อย่างทุกวัน</li> </ul>	[๑]	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่มีเลย (ใน ๒ สัปดาห์ที่ผ่านมาก)</li> </ul>	[๐]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่มีการขายอาหารที่ใส่ผักหรือเลือกเลยในสัปดาห์แล้ว</li> </ul>	[๐]	

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑.๖ มีรายการอาหารที่ใช้พลาสติกในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีมากกว่า ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)</li> <li>- มี ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)</li> <li>- ไม่มีเลย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมา)</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เมื่อมีขายมีอย่างน้อย ๑ ร้านขายอาหารที่เข้าเป็นประจำวันหรือเมื่อมีวันเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่เข้าอย่างน้อย ๑ อย่างทุกวัน</li> <li>- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่เข้าโดยเฉลี่ย ๑ - ๒ วันต่อสัปดาห์</li> <li>- ไม่มีการขายอาหารที่เข้าเลยในสัปดาห์ที่ผ่านมา</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]		
๓.๑.๗ มีผักในอาหารจานหลักไม่น้อยกว่า ๑ ทศพีทุกวัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีผักเป็นส่วนประกอบหลักทุกวัน</li> <li>- มี ๔ ครั้งต่อสัปดาห์</li> <li>- มีน้อยกว่า ๔ ครั้งต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีอย่างน้อยครึ่งหนึ่งของร้านทั้งหมดที่ขายอาหารมีการใช้ผักประกอบอาหารทุกวัน ในกรณีมีร้านเดียวต้องมีรายการอาหารที่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลักอย่างน้อยครึ่งหนึ่งของรายการอาหารทุกวัน</li> <li>- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่มีผักทุกวัน แต่มีรายการที่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลักน้อยกว่า ๔ วัน</li> <li>- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่มีผักน้อยกว่า ๔ วันต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]		
๓.๑.๘ มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีผักอย่างน้อย ๕ ชนิดต่อสัปดาห์</li> <li>- มีผัก ๓ - ๔ ชนิดต่อสัปดาห์</li> <li>- มีผักน้อยกว่า ๓ ชนิดต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โรงอาหารนี้โดยรวม (จากหลายร้านหรือร้านเดียวแต่วันแต่มีอาหารหลายอย่าง) ต้องมีการใช้ผักหลากหลายชนิดในแต่ละวัน</li> <li>- มีผักไม่น้อยกว่า ๔ ชนิด</li> <li>- มีผัก ๒ - ๓ ชนิด</li> <li>- มีผักน้อยกว่า ๒ ชนิด</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]		

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
๓.๑.๙ มีการจัดบริการหรือขายผลไม้สด	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีผลไม้อย่างน้อย ๔ ครั้งต่อสัปดาห์</li> <li>- มี ๓ ครั้งต่อสัปดาห์</li> <li>- มีน้อยกว่า ๓ ครั้งต่อสัปดาห์</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]		<p>โรงอาหารนี้ดูโดยรวมต้องมีส่วนไม่หลากหลายชนิดให้บริการในแต่ละวัน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่น้อยกว่า ๓ ชนิด</li> <li>- ไม่น้อยกว่า ๒ ชนิด</li> <li>- น้อยกว่า ๒ ชนิดหรือไม่มีร้านขายผลไม้เลย</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๑๐ มีการใช้น้ำมันสุขภาพชนิดที่ใช้น้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชชนิดใดก็ได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ในการประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันได้ใช้น้ำมันพืช</li> <li>- มีการใช้น้ำมันจากสัตว์และ/หรือน้ำมันมะพร้าวในการประกอบอาหาร</li> </ul>	[๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทุกร้านที่มีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารใช้น้ำมันพืช</li> <li>- มีร้านค้าที่ใช้น้ำมันสัตว์และ/หรือน้ำมันมะพร้าวในการประกอบอาหาร</li> </ul>	[๑] [๐]	
๓.๑.๑๑ มีการใช้เกลือเสริมไอโอดีน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้เกลือเสริมไอโอดีนโดยมีการตรวจสอบว่ามีไอโอดีนด้วย I-kit สำเนาเสมอ</li> <li>- เจาะจงใช้เกลือเสริมไอโอดีนที่มีฉลากระบุเท่านั้น</li> <li>- ไม่เจาะจงชนิดของเกลือที่ใช้หรือไม่ใช้เกลือปรุงอาหาร</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทุกร้านที่ใช้เกลือปรุงอาหารใช้เกลือเสริมไอโอดีน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit)</li> <li>- ใช้เกลือเสริมไอโอดีนบางร้าน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit)</li> <li>- ไม่ใช้เกลือเสริมไอโอดีน หรือตรวจไม่พบไอโอดีน หรือ ร.ร.ไม่เคยตรวจเลย</li> </ul>	[๒] [๑] [๐]	
๓.๑.๑๒ มีการเปลี่ยนชุดเครื่องปรุง (พริกและถั่วบ่น) ทุกวันหรือทุกร้าน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เปลี่ยนและล้างภาชนะทุกครั้งหรือ อย่างน้อยทุกสัปดาห์</li> <li>- ใช้เกิน ๑ สัปดาห์โดยไม่เปลี่ยนหรือไม่เคยล้างภาชนะเลย</li> </ul>	[๑] [๐]		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ล้างภาชนะแล้วเปลี่ยนทุกวันทุกร้าน (ที่ใช้ชุดเครื่องปรุง)</li> <li>- มีร้านที่ใช้ชุดเครื่องปรุงเดิมติดกันนานเกิน ๒ วันหรือ เดิมโดยไม่เปลี่ยน</li> </ul>	[๑] [๐]	

หมายเหตุ: การจัดบริการโดยมีทั้งการบริการของโรงเรียนและผู้อื่นมาขายด้วย เช่นโรงเรียนจัดให้เด็กบางส่วน (อนุบาล) และให้ร้านค้าขายให้เด็กบางส่วน (เด็กโต)

ให้กรอบแบบประเมินทั้ง ก. และ ข. แล้วนำคะแนนรวมของทั้ง ก. และ ข. มารวมกัน เป็นคะแนนที่ได้

สรุปคะแนนรวมของคุณภาพอาหารจากหลัก (คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (17 - 20 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (11 - 16 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 10 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
องค์ประกอบของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน	๓.๒.๑ มีการควบคุมการขายขนมกรุบกรอบ เช่น มันฝรั่งทอดกรอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทานเล่น	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[๒] [๐]	
	๓.๒.๒ มีการควบคุมการขายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพ มีน้ำตาลสูง และเสี่ยงต่อฟันหรือเป็นอาหารว่างห้อง เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง อมยิ้ม เยลลี่ลาสา	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[๒] [๐]	
องค์ประกอบของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน	๓.๒.๓ มีการขายหรือจัดบริการผลไม้สดที่เด็กจะกินเป็นอาหารว่างได้อย่างน้อย 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 เครื่องมือ	๓.๓.๑ มีการบริหารจัดการให้นักเรียนได้เต็มวัน (โครงการนมโรงเรียน)	- มีนมอย่างน้อยวันละ ๒๐๐ ซีซี จัดบริการครบทุกวันเปิดเรียน - มีนมอย่างน้อยวันละ ๒๐๐ ซีซี จัดบริการแต่ไม่ครบทุกวันเปิดเรียน - ไม่มีการจัดให้นักเรียนได้ดื่มนม	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๓.๒ มีการส่งเสริมการดื่มนมจืด	- นมที่จัดบริการ และ/หรือ ขายเป็นนมจืดเท่านั้น - ไม่มีนมจัดบริการ และ/หรือขาย	[๑] [๐]	
	๓.๓.๓ มีการบริการหรือขายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน	- ร.ร.มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน (โดยโรงเรียน) โดยจัด เป็นมาตรฐานส่วนหนึ่งของการบริการอาหารกลางวัน ร.ร. - ไม่มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดไว้ในบริเวณที่กินอาหาร	[๒] [๐]	
	๓.๓.๔ มีการขายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์	- มีการขายน้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่หวานจัดอย่างน้อย ๑ ร้าน - ไม่มีการขายเครื่องดื่มทั้ง ๒ อย่าง	[๑] [๐]	
	๓.๓.๕ ไม่มีการขายน้ำอัดลม	- ไม่มีการขายน้ำอัดลม - มีการขายน้ำอัดลม	[๒] [๐]	
	๓.๓.๖ ไม่มีเครื่องดื่มที่เนื้อต่อสุขภาพชนิดอื่นๆ	- ไม่มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลังและน้ำหวานต่างๆ - มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลังหรือน้ำหวาน อย่างใดอย่างหนึ่ง	[๑] [๐]	
	๓.๓.๗ มีการใช้แก้วน้ำดื่มแยกบุคคลเป็นประจำ	- มีเป็นประจำ - มีเป็นบางครั้ง / ไม่มี	[๑] [๐]	

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของเครื่องดื่ม (คะแนนเต็ม ๓๐ คะแนน)คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ความปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๔ การดูแลอาหาร เพื่อความปลอดภัย	๓.๔.๑ มีการเก็บรักษาเมนูอาหาร - นมพาสเจอร์ไรซ์มีการแช่เย็นตลอดเวลา - นมยูเอชทีเก็บในที่แห้ง ไม่โดนแสงแดดและไม่ซ้อนทับกันเกิน ๘ ชั้น	- เก็บรักษาเมนูอาหารที่ถูกต้อง - เก็บรักษาเมนูอาหารที่ถูกต้องโดยชนิดหนึ่ง	[๒] [๐]	
	๓.๔.๒ ไม่มีการขายหรือให้บริการขนมและเครื่องดื่มที่มีการเติมแต่งสีอุตสาหกรรม ๓.๔.๓ ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง	- ไม่มีขนมและเครื่องดื่มที่ใส่สีอุตสาหกรรม - มีขนมหรือเครื่องดื่มที่มีสีอุตสาหกรรม	[๑] [๐]	
	๓.๔.๔ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุดิบรายการทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร เช่น กรวด เศษแก้ว เศษไม้และมีระบบรับคำร้องเรียน จากผู้บริโภค เช่นกล่องรับคำร้องเรียน	- มีอาหารหมักดองขาย - มีอาหารหมักดองขาย - มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ - มีระบบการรับคำร้องเรียน - ไม่มีระบบการตรวจสอบ	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๔.๕ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ อย่างน้อย ๔ ชนิด ด้วยชุดตรวจสอบเช่น ชุดตรวจสอบของอย.	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อยเดือนละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบหลายๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[๒] [๑] [๐]	
	๓.๔.๖ มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของ อาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน เช่น ใช้ชุด ตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อยเดือนละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบหลายๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[๒] [๑] [๐]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ความปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)



องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๕ การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ	๓.๕.๑ มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง (ช่วงเปิดเทอมต้นและก่อนปิดเทอมปลายปี)	- ทำอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง - ไม่ได้ทำ	[๑] [๐]	[๑] [๐]
	๓.๕.๒ มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง-วัดได้ไปประเมินผลภาวะโภชนาการของนักเรียน โดยบุคลากรของร.ร.	- มีการแปลผลภาวะโภชนาการโดยบุคลากรของร.ร.เอง - มีการแปลผลภาวะโภชนาการโดยเจ้าหน้าที่อนามัย - ไม่มีการแปลผลภาวะโภชนาการ	[๒] [๑] [๐]	[๒] [๑] [๐]
	๓.๕.๓ มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล	- มีการแจ้งผลการประเมินแก่ครูผู้ดูแลเด็กและผู้บริหารโรงเรียนเพื่อนำไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของน.ร.แต่ละคน - ใช้ในการส่งรายงานเท่านั้นไม่มีการนำมาใช้ในกาการดูแลเด็กเป็นรายบุคคลหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕	[๑] [๐]	[๑] [๐]
	๓.๕.๔ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาสถานการณ์เจริญเติบโต (ส่วนสูงกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ย ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕ - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ยเท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ยเพิ่มขึ้น หรือไม่ทราบ	[๒] [๑] [๐]	[๒] [๑] [๐]
	๓.๕.๕ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการขาดอาหาร (น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕ - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม เพิ่มขึ้นหรือไม่ทราบ	[๒] [๑] [๐]	[๒] [๑] [๐]
	๓.๕.๖ ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน (น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๕ - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน เพิ่มขึ้นหรือไม่ทราบ	[๒] [๑] [๐]	[๒] [๑] [๐]

สรุปคะแนนรวมของการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ (คะแนนเต็ม ๓๐ คะแนน)คะแนนได้.....

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ความปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
๓.๖ ความพร้อมของ วัสดุอุปกรณ์	๓.๖.๑ ภาวะอุปกรณ์ประเภทงาน ขาม มีครบสำหรับ ทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[๑] [๐]	
	๓.๖.๒ ภาวะอุปกรณ์ประเภทข้อ ส้อมมีครบสำหรับ ทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[๑] [๐]	
	๓.๖.๓ ภาวะอุปกรณ์ประเภทข้อกลาง (ถ้ามีการกิน ร่วมสำหรับมีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหาร จัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[๑] [๐]	
	๓.๖.๔ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเภทอะไหล่ เครื่องชั่งน้ำหนัก	- มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน ใช้งานได้ - มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ไม่ได้มาตรฐาน / ชำรุด	[๑] [๐]	
	๓.๖.๕ ความพร้อมของอุปกรณ์ประเภทอะไหล่ ที่วัดส่วนสูง	- มีที่วัดส่วนสูงและอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานใช้งานได้ - มีที่วัดส่วนสูงที่ไม่ได้มาตรฐาน / ชำรุด	[๑] [๐]	

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

ผ่านระดับดีมาก (5 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (3 - 4 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 2 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
๔. การส่งเสริมความรู้ ด้านอาหารและ โภชนาการ	๔.๑ มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการเข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ	- มีการบูรณาการ - ไม่มีการบูรณาการ	[๑] [๐]	
	๔.๒ นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติเพื่อสนับสนุนงานโภชนาการและ ความปลอดภัยของอาหาร เช่น โครงการเกษตรเพื่ออาหาร กลางวันอย่างน้อย	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[๑] [๐]	
	๔.๓ นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัย ของอาหารเช่น นิทรรศการแข่งขันตอบปัญหาการร่วมรณรงค์	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[๑] [๐]	
	๔.๔ นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดการบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวางแผนรายการอาหาร การบริการอาหาร เก็บล้าง	- มีส่วนร่วม ๒ งาน - มีส่วนร่วม ๑ งาน - ไม่มีส่วนร่วมใดๆ	[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
องค์ประกอบ	๔.๘ มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัด - ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน ๑ ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม	[๑] [๐]	
	๔.๙ ไม่มีป้ายโฆษณา ไปสเตอร์ ของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณ ร.ร. และเครื่องหมายการค้าบนภาชนะอุปกรณ์ของ ร.ร.เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย	- ไม่มีสื่อโฆษณาภายในบริเวณ ร.ร. - มีสื่อโฆษณาภายในโรงเรียน	[๑] [๐]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

จัดทำโดย สำนักโภชนาการ กรอนามัย

๑. รูปแบบการจัดบริการโครงการอาหารกลางวัน และคุณภาพของเมนู

๑.๑ โรงเรียนดำเนินโครงการอาหารกลางวันอย่างไร

- ๑) ทำครัวเอง
- ๒) ร้านค้ามาขาย
- ๓) จ้างบริการโดยใช้สถานที่ของโรงเรียนในการปรุง - ประกอบอาหาร
- ๔) จ้างบริการโดยปรุง - ประกอบอาหารจากภายนอกมาส่งที่โรงเรียน
- ๕) อื่น ๆ ระบุ.....

๑.๒ โรงเรียนจัดทำเมนูอาหารกลางวันหมุนเวียนเป็นระยะเวลาานเพียงใด

- ๑) ไม่มี       ๒) วันต่อวัน       ๓) เวลา ๑ สัปดาห์
- ๔) เวลา ๒ - ๓ สัปดาห์       ๕) เวลา ๑ เดือน       ๖) มากกว่า ๑ เดือน

๑.๓ วิธีการจัดเมนูอาหารให้ได้ปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมตามวัยของนักเรียน  
โรงเรียนใช้วิธีการใด

- ๑) ไม่มีการจัดเมนูอาหาร
- ๒) ดำเนินการด้วยประสบการณ์ของตนเอง
- ๓) ใช้คู่มือตำรับอาหารสำหรับเด็กวัยเรียน ๕ ภูมิภาคของกระทรวงศึกษาธิการ (เล่มสีม่วง)
- ๔) ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป School Lunch ของกระทรวงศึกษาธิการ
- ๕) อื่นๆ ระบุ.....

๑.๔ โรงเรียนจัดบริการอาหารกลางวันประเภทข้าวและกับข้าวกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด       ๑) จัด ๑ - ๒ วัน       ๒) จัด ๓ - ๔ วัน       ๓) จัดทุกวัน

๑.๕ โรงเรียนจัดบริการอาหารจานเดียวกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด       ๑) จัด ๑ - ๒ วัน       ๒) จัด ๓ - ๔ วัน       ๓) จัดทุกวัน

๑.๖ โรงเรียนจัดบริการอาหารประเภททอดกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด  ๑) จัด ๑ - ๒ วัน  ๒) จัด ๓ - ๔ วัน  ๓) จัดทุกวัน

๑.๗ โรงเรียนจัดบริการอาหารประเภทผัดกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด  ๑) จัด ๑ - ๒ วัน  ๒) จัด ๓ - ๔ วัน  ๓) จัดทุกวัน

๑.๘ โรงเรียนจัดบริการอาหารประเภทแกงกะทิกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด  ๑) จัด ๑ - ๒ วัน  ๒) จัด ๓ - ๔ วัน  ๓) จัดทุกวัน

๑.๙ โรงเรียนจัดบริการอาหารประเภทขนมหวาน/ขนมไทยกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด  ๑) จัด ๑ - ๒ วัน  ๒) จัด ๓ - ๔ วัน  ๓) จัดทุกวัน

๑.๑๐ โรงเรียนจัดบริการเครื่องดื่มรสหวานกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้จัด  ๑) จัด ๑ - ๒ วัน  ๒) จัด ๓ - ๔ วัน  ๓) จัดทุกวัน

๑.๑๑ โรงเรียนใช้เกลือ/น้ำปลา/ซอส/ซีอิ๊ว เสริมไอโอดีนในการปรุง - ประกอบอาหารกี่วันต่อสัปดาห์

- ๐) ไม่ได้ใช้  ๑) ใช้ ๑ - ๒ วัน  ๒) ใช้ ๓ - ๔ วัน  ๓) ใช้ทุกวัน

## ๒. ราคาอาหาร

๒.๑ โรงเรียนได้รับงบประมาณโครงการอาหารกลางวันของนักเรียนโดยเฉลี่ยวันละกี่บาทต่อคน

- ๐) ไม่ได้รับ  ๑) น้อยกว่าวันละ ๑๓ บาท/คน  ๒) วันละ ๑๓ บาท/คน  
 ๒) วันละ ๑๔ - ๑๙ บาท/คน  ๓) วันละ ๒๐ บาท/คน  
 ๔) มากกว่าวันละ ๒๐ บาท/คน ระบุ.....บาท

๒.๒ โรงเรียนจ่ายค่าอาหารกลางวันของนักเรียนโดยเฉลี่ยวันละกี่บาท/คน

- ๐) ไม่ได้รับ  ๑) น้อยกว่าหรือเท่ากับวันละ ๑๓ บาท/คน  
 ๒) วันละ ๑๔ - ๑๙ บาท/คน  ๓) วันละ ๒๐ บาท/คน  
 ๔) มากกว่าวันละ ๒๐ บาท/คน ระบุ.....บาท

งบประมาณที่เหลือโรงเรียนนำไปใช้ในกิจกรรมใด

- ๐) ไม่ได้รับ
- ๑) ซื้ออาหารที่มีราคาแพง
- ๒) ซื้ออาหารที่มีคุณภาพดีขึ้น
- ๓) เป็นค่าใช้จ่ายในการจัดอาหารมื้อเช้าสำหรับนักเรียนที่ไม่ได้กินอาหารมื้อเช้าจากบ้าน
- ๔) เป็นค่าใช้จ่ายในการจัดอาหารมื้อว่าง
- ๕) เป็นค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรมนักเรียน ระบุ.....
- ๖) อื่นๆ ระบุ.....

๒.๔ โรงเรียนมีค่าใช้จ่ายในการบริหารจัดการอาหารกลางวันโดยเฉลี่ยวันละ.....บาท/คน

โดยจำแนกเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้ (กรณีทำครัวเอง หรือจ้างเหมาบริการ)

- ๑) ค่าจ้างแม่ครัว จำนวน.....คนๆละ.....บาท/วัน หรือ .....บาทต่อเดือน
- ๒) ค่าแก๊สหุงต้มจำนวน.....ถึงต่อเดือน ๆ ละ.....บาท
- ๓) ค่าพาหนะขนส่งอาหาร วันละ.....บาท หรือเดือนละ.....บาท
- ๔) ค่ากำจัดขยะ วันละ.....บาท หรือเดือนละ.....บาท
- ๕) ค่าไฟฟ้า เดือนละ.....บาท
- ๖) ค่าน้ำประปา เดือนละ.....บาท
- ๗) ค่าน้ำยาล้างจานและอุปกรณ์ทำความสะอาดครัว เดือนละ.....บาท
- ๘) ค่าภาษี (กรณีจ้างเหมาบริการ) .....บาท หรือ .....%
- ๙) ค่าอาหารสดโดยเฉลี่ย วันละ.....บาท
- ๑๐) ค่าอาหารแห้งและเครื่องปรุงรส โดยเฉลี่ยวันละ.....บาท หรือเดือนละ.....บาท

๓. ความถี่ ปริมาณความเพียงพอ และความหลากหลายของอาหารที่จัดบริการ

๓.๑ วัดปริมาณ และความถี่ เพื่อประเมินความเพียงพอและความหลากหลายของอาหารกลางวัน และอาหารว่าง สำหรับนักเรียนอนุบาล - ป.๖ (อายุ ๔ - ๑๒ ปี) (กรณีทำครัวเอง หรือจ้างเหมาบริการ)

ชนิดอาหาร	ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อสัปดาห์ (๕ วัน)	ปริมาณอาหารที่ตักให้นักเรียนโดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ	หมายเหตุ
๑) ข้าว - แป้ง			
<input type="radio"/> ๑. ข้าวขาว	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด	
<input type="radio"/> ๒. ข้าวกล้อง	<input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน	<input type="radio"/> ๑. ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑.๕ ทัพพี)	
<input type="radio"/> ๓. ผสมข้าวขาว + ข้าวกล้อง	<input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน	<input type="radio"/> ๒. ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑.๕ - ๓ ทัพพี)	
	<input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๓. ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๓ ทัพพี)	

ชนิดอาหาร	ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อสัปดาห์ (๕ วัน)	ปริมาณอาหารที่เด็กให้นักเรียนโดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ	หมายเหตุ
๒) ผักสุก	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๔ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๔ ช้อนกินข้าว หรือ ๑ ทัพพี) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๔ ช้อนกินข้าว)	
๓) ผลไม้ ๑ ส่วน *	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๖ ช้อนคำ*) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๖ - ๘ ช้อนคำ*) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๘ ช้อนคำ*)	
* ผลไม้แบบหั่นชิ้น = ๖ - ๘ ช้อนคำ ผลไม้แบบพวง = ๘ - ๑๕ ผล ผลไม้ผลเล็ก เช่น เงาะ มังคุด = ๑ - ๒ ผล			
๔) เนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑.๕ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๑.๕ - ๒ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนกินข้าว)	
๕) ปลาหรือผลิตภัณฑ์จากปลา	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑.๕ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๑.๕ - ๒ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนกินข้าว)	
๖) ไข่	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑ ฟอง) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๑ ฟอง) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๑ ฟอง)	
๗) ดับโก้ / เบ็ด / หมู / วัว	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑/๔ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๑/๔ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๑/๔ ช้อนกินข้าว)	
๘) เต้าหู้ต่างๆ	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตั๊กน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๒ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๒. ตั๊กเท่ากับมาตรฐาน (๒ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๓. ตั๊กมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนกินข้าว)	



ชนิดของอาหาร	รวมเมตริกเวเลนงตทอ สัปดาห์ (๕ วัน)	รวมเมตริกเวเลนงตทอ โดยเฉลี่ยต่อคนต่อมือ	หมายเหตุ
๘) ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ เช่น ถั่วเขียว แดง ตำ สุก	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๖ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๒. ตักเท่ากับมาตรฐาน (๖ ช้อนกินข้าว) <input type="radio"/> ๓. ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๖ ช้อนกินข้าว)	
๑๐) เมื่อก-มัน ต่างๆ	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. ตักน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑ ทัพพี) <input type="radio"/> ๒. ตักเท่ากับมาตรฐาน (๑ ทัพพี) <input type="radio"/> ๓. ตักมากกว่ามาตรฐาน (> ๑ ทัพพี)	
๑๑) น้ำมันพืช	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. เฉลี่ยน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๑ ช้อนชา) <input type="radio"/> ๒. เฉลี่ยเท่ากับมาตรฐาน (๑ - ๒ ช้อนชา) <input type="radio"/> ๓. เฉลี่ยมากกว่ามาตรฐาน (> ๒ ช้อนชา)	
๑๒) น้ำตาล	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. เฉลี่ยน้อยกว่ามาตรฐาน (< ๓ ช้อนชา) <input type="radio"/> ๒. เฉลี่ยเท่ากับมาตรฐาน (๓ ช้อนชา) <input type="radio"/> ๓. เฉลี่ยมากกว่ามาตรฐาน (> ๓ ช้อนชา)	
๑๓) นมจืดครบส่วน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. วันละ ๑ แก้ว/กล่อง <input type="radio"/> ๒. วันละ ๒ - ๓ แก้ว/กล่อง <input type="radio"/> ๓. วันละมากกว่า ๓ แก้ว/กล่อง	
๑๔) น้ำดื่มสะอาด	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. วันละ ๑ แก้ว/ขวด <input type="radio"/> ๒. วันละ ๒ - ๓ แก้ว/ขวด <input type="radio"/> ๓. วันละมากกว่า ๓ แก้ว/ขวด	
๑๕) อาหารว่าง* และเครื่องดื่มรสหวาน *อาหารว่างที่ควรจัดให้มีกลุ่มอาหาร ๓ กลุ่มขึ้นไปจาก ๕ กลุ่มได้แก่ ๑) ข้าว-แป้ง ๒) เนื้อสัตว์และถั่วเมล็ดแห้ง ๓) ผัก ๔) ผลไม้ และ ๕) นมและผลิตภัณฑ์จากนม	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัด ๑ - ๒ วัน <input type="radio"/> ๒. จัด ๓ - ๔ วัน <input type="radio"/> ๓. จัดทุกวัน	<input type="radio"/> ๐. ไม่ได้จัด <input type="radio"/> ๑. จัดได้อย่างน้อย ๒ กลุ่มอาหาร <input type="radio"/> ๒. จัดได้ ๓ กลุ่มอาหาร <input type="radio"/> ๓. จัดได้มากกว่า ๓ กลุ่มอาหาร	

๓.๒ ประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันและอาหารว่าง  
ที่ได้มาตรฐานโภชนาการ (เก็บข้อมูล ณ วันที่ทำการประเมิน)

พลังงานและสารอาหาร	ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ นักเรียน(ชั้นอนุบาล - ป.๖) ควรได้รับ ในอาหารมื้อกลางวัน (ร้อยละ ๔๐)	ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่โรงเรียนจัดบริการ ให้นักเรียนในอาหารมื้อกลางวัน	หมายเหตุ
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	๖๐๐	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
โปรตีน (กรัม)	๑๘	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
ใยอาหาร (กรัม)	๕.๓	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
วิตามินเอ (μg RE)	๒๑๕	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
วิตามินบี ๑ (มก.)	๐.๓	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
วิตามินบี ๒ (มก.)	๐.๓	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
วิตามินซี (มก.)	๑๘	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
แคลเซียม (มก.)	๓๖๐	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	
เหล็ก (มก.)	๕.๕	..... <input type="radio"/> ๑. ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๒. เท่ากับค่าเฉลี่ย <input type="radio"/> ๓. มากกว่าค่าเฉลี่ย	

สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

คำชี้แจง

แบบติดตามฉบับนี้เป็นข้อคำถามเพื่อติดตามการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ประกอบด้วย ๓ ตอน ดังนี้คือ

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของสถานศึกษา

ตอนที่ ๒ สภาพการดำเนินงาน หรือการปฏิบัติงาน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาโดยจำแนกเป็น ด้านการวางแผน ด้านการดำเนินงาน และด้านการรายงาน

ตอนที่ ๓ ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมและข้อเสนอแนะ

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน

๑. ชื่อโรงเรียน..... รหัสโรงเรียน (OBEC).....

สังกัด.....

เลขที่ .....ถนน.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-MAIL.....

๒. ประเภทโรงเรียน [ ] พื้นที่ปกติ [ ] พื้นที่พิเศษตามประกาศกระทรวงการคลัง

[ ] บ้านไกลพักนอน [ ] อื่นๆ.....

๓. จำนวนครูและบุคลากร จำนวน ..... คน

๔. นักเรียนปีการศึกษา ..... จำนวน ..... คน ( ข้อมูล ณ วันที่ ๑๐ มิ.ย. )

ระดับ	ข้อมูลโรงเรียน					
	โรงเรียน	โรงเรียน	โรงเรียน	โรงเรียน	โรงเรียน	โรงเรียน
ระดับอนุบาล						
ระดับประถมศึกษา						
มัธยมศึกษาตอนต้น						
มัธยมศึกษาตอนปลาย						
รวม						

๕. ขนาดโรงเรียน

- โรงเรียนขนาดเล็ก (มีนักเรียนจำนวน ๑๒๐ คน ลงมา )
- โรงเรียนขนาดกลาง (นักเรียนจำนวน ๑๒๑ - ๓๐๐ คน)
- โรงเรียนขนาดใหญ่ (นักเรียนจำนวน ๓๐๑ คนขึ้นไป)

๖. พื้นที่โรงเรียนทั้งหมด จำนวน ..... ไร่.....งาน ..... ตารางวา

พื้นที่ทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน

- ไม่มี
- มี จำนวน..... ไร่ ..... งาน..... ตารางวา

๗. งบประมาณสนับสนุนอาหารกลางวันได้รับจัดสรร จำนวน..... บาท

- เงินอุดหนุนอาหารกลางวัน (อปท.) จำนวน..... บาท
- เงินสนับสนุนจากกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

ลำดับ	ประเภทโครงการ	จำนวน	บาท
๑	เงินช่วยเหลือนักเรียนภาวะทุพโภชนาการ		
๒	โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน		
๓	โครงการอาหารกลางวันแบบยั่งยืน (สอศ.)		
รวม			

- เงินสนับสนุนจากแหล่งอื่นๆ..... จำนวน..... บาท

๘. เงินกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันจัดให้นักเรียนกลุ่มใดบ้าง

- นักเรียนทุกคน
- นักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ
- นักเรียนขาดแคลน
- อื่น ๆ โปรดระบุ.....

๙. โรงเรียนมีงาน/โครงการรองรับ ดังนี้

- .....
- .....
- .....

ตอนที่ ๒ สภาพการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวันในสถานศึกษา โดยจำแนกเป็น ด้านการวางแผน  
ด้านการดำเนินงาน และด้านผลการดำเนินงาน

รายการ	โรงเรียน				
	อ.เมือง	อ.บ้านนา	อ.บ้านไร่	อ.บ้านด่าน	อ.บ้านดง
<b>ด้านการวางแผน</b>					
๑. การมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้อง					
๒. งบประมาณได้รับจัดสรรเหมาะสม					
๓. มีระบบข้อมูลสารสนเทศภาวะทุพโภชนาการ ขาดแคลนของนักเรียน					
<b>ด้านการดำเนินงาน</b>					
๑. จัดอาหารกลางวันตามเมนูอาหารกลางวัน					
๒. โรงเรียนมีคณะกรรมการบริหารโครงการ					
๓. นักเรียนและชุมชนมีส่วนร่วมการดำเนินงาน					
๔. สถานที่ประกอบอาหาร เหมาะสมถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร					
๕. สถานที่รับประทานอาหาร เหมาะสมถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร					
๖. วัสดุอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร					
<b>ด้านการประเมินผล</b>					
๑. มีการสรุปและประเมินผลการดำเนินงาน					
๒. มีหลักฐานการรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ					
๓. การมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องในการประเมินผลโครงการ					

ตอนที่ ๓ ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม และข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ให้ข้อมูล  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
(.....)