

แบบฟอร์มที่ 1

การประเมินมาตรฐานงานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

ประจำปีการศึกษา 2๕๕.....

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

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ของโรงเรียน

.....

ถนน ตำบล

.....

อำเภอ จังหวัด

.....

รหัสไปรษณีย์

สรุปผลการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้อง ปรับปรุง
1. นโยบายการส่งเสริมอาหารและ โภชนาการ	10				
2. การบริหารงานอย่างเป็นระบบ	10				
3. การดำเนินงาน	65				
3.1 คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว)	20				
3.2 คุณภาพอาหารว่าง	10				
3.3 คุณภาพเครื่องดื่ม	10				
3.4 การดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย	10				

3.5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ	10				
3.6 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	5				
4. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	10				
5. การติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน	5				
รวมคะแนน	100				

สรุปคะแนนรวมการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

- ☐ ระดับขั้นดีมาก 80 – 100 คะแนน
- ☐ ระดับขั้นดีพอใช้ 61 - 79 คะแนน
- ☐ ระดับต้องปรับปรุง < 60 คะแนน

1. นโยบายการส่งเสริมงานอาหารและโภชนาการ

1.1 มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

คำอธิบาย มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักโดยมีหลักและวิธีปฏิบัติอันถือเป็นแนวการดำเนินการในการจัดอาหารเช้า อาหารกลางวัน (มื้ออื่นๆ เช่นอาหารเย็น หลังเลิกเรียน หรือช่วงถือศีลอดในชุมชนมุสลิม) เพื่อส่งเสริมโภชนาการที่ดีของนักเรียนโดยทางโรงเรียนจัดเองหรือจัดให้มีร้านจำหน่ายโดยอยู่ในการกำกับดูแลของโรงเรียน

1.2 มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

คำอธิบาย อาหารระหว่างมื้อ หมายถึง อาหารที่จัดให้เป็นมื้อเสริมระหว่างอาหารมื้อหลัก โดยเน้นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการเช่น นมสด นมถั่วเหลือง อาหารว่างท้องถิ่นผลไม้สด

1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในการควบคุมทั้งชนิดและคุณภาพของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและประสานความร่วมมือกับผู้ขายอาหารภายนอกโรงเรียนอันถือเป็นแนวการดำเนินการในการกำกับดูแลการจำหน่ายอาหารทั้งในและนอกโรงเรียน

1.4 มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจความปลอดภัยในอาหาร

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

1.5 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายมีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในระดับใดระดับหนึ่ง เช่น การกำหนดรายการอาหาร การช่วยจัดบริหาร(ครู นักเรียน ผู้ปกครอง แม่ครัว)

1.6 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายมีการสนับสนุนให้บุคลากรผู้รับผิดชอบ หรือกำกับดูแลเกี่ยวกับโภชนาการ ให้ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะที่จำเป็นอย่างเหมาะสมและสม่ำเสมอ(ครู นักเรียน ผู้ปกครอง แม่ครัว)

1.7 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์

คำอธิบายมีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาการรับหรือร่วมมือในการแจกจ่ายตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการขาย

1.8 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ เพื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาการรับการสนับสนุน ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ทุนการศึกษา อุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องใช้ที่มีเครื่องหมายการค้าปรากฏอยู่

1.9 มีประกาศประชาสัมพันธ์นโยบายโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ

คำอธิบาย มีการแจ้งอย่างเป็นทางการโดยเป็นข้อความประชาสัมพันธ์หรือการติดแผ่นประกาศให้ครู นักเรียน ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้ทราบเกี่ยวกับนโยบายการส่งเสริมโภชนาการของโรงเรียน

2. การบริหารงานอย่างเป็นระบบ

2.1 มีการบริหารโดยตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ

คำอธิบายคณะกรรมการหรือคณะทำงานที่คัดเลือกและแต่งตั้งมานั้นควรเป็นบุคคลต่างๆ ดังนี้

- 1.เป็นบุคลากรของสถาบันการศึกษานั้นๆ เช่น ผู้บริหารโรงเรียนเป็นครู
2. เป็นผู้รับบริการ เช่น ครู นักเรียน ผู้ปกครองนักเรียน

3.เป็นผู้ให้บริการ เช่น ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร

4. ผู้ปกครอง หรือ ผู้แทนชุมชน เช่น บิดา มารดาญาตินักเรียนผู้นำชุมชน บุคคลในชุมชน

5. ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น

ควรจัดจำนวนคนในแต่ละองค์ประกอบต่างๆ ของคณะทำงานให้เท่ากันเพื่อความสมดุล

2.2 มีการประชุมคณะกรรมการหรือคณะทำงานอย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง

คำอธิบายมีการประชุมคณะกรรมการ/คณะทำงาน เพื่อปรึกษาหารือถึงเรื่องต่างๆ อย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง และควรมีบันทึกรายงานการประชุม

2.3 มีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น

คำอธิบายมีการจัดทำแผนหรือกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมสนับสนุนด้านโภชนาการ และจัดให้มีการดำเนินงานตามแผนงานนั้น

2.4 มีการประเมินผลการดำเนินงานเพื่อการส่งเสริมและสนับสนุนงานโภชนาการประจำปี

คำอธิบายจัดให้มีการติดตามการดำเนินงานด้านโภชนาการมีการประเมินผล และสรุปพร้อมทั้งมีข้อเสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหาที่พบและนำไปปรับปรุงแก้ไข

2.5 ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบเพื่อการส่งเสริมโภชนาการ

คำอธิบาย ผู้บริหาร มีความสามารถ มีความตั้งใจที่จะให้เกิดกิจกรรมส่งเสริม และโภชนาการในด้านต่าง ๆ เช่น สามารถจัดให้มี คณะกรรมการที่เข้มแข็งรับผิดชอบในการวางแผนดำเนินกิจกรรม สามารถประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อโภชนาในสถานศึกษาสามารถนำชุมชนให้เข้ามามีส่วนร่วม

2.6 ผู้บริหารสามารถจัดสรร/ จัดหางบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการ

คำอธิบาย ผู้บริหาร มีความสามารถในการจัดสรร/ จัดหางบประมาณเพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการตามแผนงานประจำปีได้อย่างเหมาะสมและเพียงพอ

3. องค์ประกอบด้านการดำเนินงานด้าน "โภชนาการ"

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
3.1 คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว) 3.1.1 มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าเป็นเมนูหมุนเวียนเพื่อให้อาหารที่บริการมีความหลากหลาย	ก. การบริการแบบรายการสำหรับเดี่ยว - มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ไม่มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้า	ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร - มีการกำหนดล่วงหน้า 1 สัปดาห์เมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือมีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย 2 ร้านขึ้นไป - ไม่มีการกำหนดล่วงหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือมีหลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด
3.1.2 มีการกำหนดค่ารับอาหารเพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบอาหารมีความคงที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทุกครั้งที่จะเตรียมอาหารรายการนั้นๆ	- มีการกำหนดค่ารับอาหารและมีการคำนวณคุณค่าอาหารของตัวรับนั้นๆ เอง - มีการกำหนดค่ารับอาหารให้เป็นมาตรฐานการเตรียมอาหารแต่ไม่คำนวณคุณค่าอาหาร - ไม่มีการกำหนดค่ารับอาหาร หรือมีแต่ไม่ได้ใช้	- มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ถึงโภชนาการ - มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ถึงโภชนาการกำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอบางร้าน - ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้ปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด
3.1.3 มีอาหารครบ 5 หมู่ ทุกวันในแต่ละสัปดาห์	- มีอาหารอย่างน้อย 4 หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์ - มีอาหารน้อยกว่า 4 หมู่ในบางวัน	เมื่อดูร้านอาหารในโรงพยาบาลโดยรวมนั้นแต่ละวันพบว่า - มีอาหารบริการครบ 5 หมู่

ธงโภชนาการ ตัวบ่งบอกการกินอาหารในหนึ่งวัน

คำอธิบาย		
ตัวชี้วัด	ก. การบริการแบบรายการอาหารสำหรับเด็ว	ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร
3.1.4 มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย 2 ฟอง ต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุก	ในการคำนวณปริมาณโดยเฉลี่ย ให้พิจารณาจาก ปริมาณไข่ไก่ หรือไข่เป็ด ที่ใช้ประกอบอาหารว่ามี ปริมาณกี่ฟองต่อคนในสัปดาห์นั้น เช่น ใช้ไข่ทำอาหาร 2 รายการ ในสัปดาห์ที่ผ่านมาโดยใช้ไข่ 20 ฟองและ 30 ฟอง อีกหนึ่งครั้ง รวมเป็น 50 ฟอง สำหรับนักเรียน 100 คน เฉลี่ยแล้วคือใช้ไข่เพียงครึ่งฟองต่อคนต่อ สัปดาห์ ซึ่งยังไม่เพียงพอ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีอาหารประเภทไข่ เช่น ไข่พะโล้ ไข่เจียว ไข่ดาว ฯลฯ จำหน่ายหมุนเวียนกันไป และ เพียงพอที่จะให้นักเรียนมีโอกาสเลือกซื้อได้บ่อยเท่าที่ควร
3.1.5 มีรายการอาหารที่ได้ดิบหรือ เลือดสุกทุกสัปดาห์	รายการอาหารในแต่ละสัปดาห์ ควรมีอาหารที่ ประกอบด้วยดิบหรือเลือดสุกประมาณ 1 ช้อนโต๊ะต่อ คน ไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เช่น ผัดกั๊กอกใส่เลือดหมูหรือ	ควรมีร้านค้าที่มีอาหารที่ได้ดิบหรือเลือดสุกเป็นส่วนประกอบ อาหาร อาจเป็นร้านที่ขายอาหารนั้นๆ เป็นประจำ เช่น กระเพาะปลาใส่เลือด หรือข้าวมันไก่ที่มีดิบ

	เลือกได้ กว้างจับได้ดับและเลือก ขนมีเงินน่าจับ เพื่อเป็นการเสริมคุณค่าสารอาหารพวกแร่ธาตุเหล็ก และดับยังเป็นแหล่งสำคัญของวิตามินเอ รายการอาหารแต่ละสัปดาห์ควรมีการประกอบอาหารที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบ เช่น แกงส้มปลา ชอนน้ำพริกปลาหู อ่อมปลาตุ๋น ไม่น้อยกว่า 1 – 2 ครั้ง เพราะปลาคือแหล่งโปรตีนที่ย่อยง่ายและไขมันต่ำ	และเลือกด้วย ควรมีร้านค้าที่จำหน่ายปลาเป็นส่วนประกอบอาหารทุกวัน เช่น แกงส้มปลา ผัดปลา หรือปลาทอด
3.1.6 มีรายการอาหารที่ใช้ปลาสุกในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์		

คำอธิบาย		
ตัวชี้วัด	ก. โรงเรียนจัดบริการเอง	ข. ให้ผู้อื่นเข้ามาจำหน่าย
3.1.7 มีผักในอาหารจานหลักทุกวัน	อาหารจานหลักควรมีผักเป็นส่วนประกอบทุกวันและมีปริมาณมากพอควรประมาณ 1 ถ้วยตวง ผักที่เลือกใช้นั้น ควรเป็นผักที่ปลูกเองได้ การใส่ผักแต่งกลิ่นหรือโรยหน้า เช่น ผักชี เพียงเล็กน้อย ไม่อาจนับว่าได้บริโภคอาหารหมู่ผัก	รายการอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหาร เป็นร้านเดียวที่มีรายการอาหารให้เลือกหลายอย่าง ควรมีผักเป็นส่วนประกอบหลัก (ไม่นับผักตกแต่งโรยหน้า เช่น ต้นหอม ผักชี) เช่น ผักต้ม ผักสด ผักกาด หรือ ผักจิ้ม น้ำพริก
3.1.8 มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวัน ในแต่ละสัปดาห์	การประกอบอาหารประเภทผักควรให้ความหลากหลาย เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถได้รับแร่ธาตุ วิตามินต่างๆ ชนิดกัน และลดโอกาสในการสะสมสารพิษชนิดเดียวกันที่อาจตกค้างอยู่ในผักชนิดนั้น ๆ	ร้านค้าต้องมีการปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของผักต่างชนิดกันทุกวันในแต่ละสัปดาห์เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซาก
3.1.9 มีการจัดผลไม้สดทุกสัปดาห์ อย่างน้อย ๓ วัน	จัดให้มีผลไม้แทนขนมหวาน เช่น ผลไม้ สับปะรด	มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย 1 ร้าน
3.1.10 มีการใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธี	ชนิดของน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหาร ควรหลีกเลี่ยงไขมันจากสัตว์ และน้ำมันมะพร้าวควรใช้น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืช และรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มโอเลอินในการทอดกรอบ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารควรใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธีทุกวัน
3.1.11 มีการใช้เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร	มีการตรวจสอบเกลือที่ใช้ในการประกอบอาหารโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารมีการใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงอาหารทุกวันและควรมีการตรวจสอบโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ

3.1.12 มีการเปลี่ยนชุด เครื่องปรุงทุกครั้งหรือทุกบ้าน	เครื่องปรุงอาหาร เช่น ถั่ว พริกป่น ต้องใช้ของผลิตใหม่ ไม่เก่า เก็บ ควรเปลี่ยนเพราะเครื่องปรุงอาหารที่กักตุนนี้ทุกครึ่งหลังใช้ หรืออย่างน้อยไม่ควรเกิน 1 สัปดาห์ เนื่องจากอาจจะมีการ ปนเปื้อนเชื้อราเกิดขึ้นได้	ร้านค้าที่จำหน่ายถ้วยเดียวมีการเปลี่ยนถ้วยและพริกป่น สม่ำเสมอทุกวัน
--	---	--

3.2 คุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน

3.2.1 มีการควบคุมการจำหน่ายขนมกรุบกรอบที่มีส่วนประกอบเป็นแป้งและ / หรือไขมันสูง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมกรุบกรอบในโรงเรียน เช่น มันฝรั่งทอด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ไลทอนเล่น

3.2.2 มีการควบคุมการจำหน่ายขนมที่ไม่เชื่อต่อสุขภาพมีน้ำตาลสูงและเสี่ยงต่อฟันผุ

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักหรือมีความเหนียวหนึบติดฟัน เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่งอมยิ้ม รวมทั้งขนมประเภทที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำและยังทำให้อ้วน เด็กไม่ยอมทานอาหาร ตัวอย่างเช่น เยลลี่ น้ำหวานใสสีแซ่ซึ้งบรรจุหลอดรูปแบบต่างๆ

3.2.3 มีร้านจำหน่ายหรือจัดบริการผลไม้สดอย่างน้อย 1 ชนิด เป็นประจำ

คำอธิบาย ทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายหรือบริการผลไม้สด เช่น ผลไม้ตามฤดูกาลต่างๆ

3.2.4 มีร้านจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์

คำอธิบาย ทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์ประเภทขนมไทยหรือขนมท้องถิ่น เช่น ข้าวต้มมัดถั่วแปบ ถั่วเขียวต้ม ขนมกล้วย พักทองนึ่ง ข้าวโพด – เผือก - มันต้มซาลาเปา ขนมปังไส้ต่างๆ

3.2.5 ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ควรจัดอาหารว่างเป็นประเภททอด เนื่องจากอาหารทอดเป็นอาหารที่ให้ไขมันและพลังงานสูง ทำให้เด็กมีโอกาสน้ำหนักเกินได้ง่ายอีกทั้งตัวอาหารที่นำมาทอดนั้นมักเป็นอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการผลิต เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น ซึ่งเสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีปนเปื้อน เช่น สารบอแรกซ์

3.3 คุณภาพของเครื่องดื่ม

3.3.1 มีการบริหารจัดการบริการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวันในช่วงเปิดเรียน

คำอธิบาย โรงเรียนจัดให้นักเรียนดื่มนมทุกวันเปิดภาคเรียน วันละ 200 ซีซี

3.3.2 มีการส่งเสริมการดื่มนมจืด

คำอธิบาย ทางโรงเรียนจัดบริการหรือจำหน่ายนมรสจืด สำหรับนักเรียน

3.3.3 มีการบริการหรือจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน

คำอธิบาย ทางโรงเรียนมีการจัดน้ำดื่มที่สะอาดสำหรับนักเรียนฟรี โดยจัดไว้ในบริเวณที่บริโภคอาหาร อย่างเพียงพอ หรือมีการจัดร้านค้าจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดแก่นักเรียน

3.3.4 มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์

คำอธิบาย ทางโรงเรียนมีการจัดจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ ตัวอย่างเช่น น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่มีวิตามินหรือผลไม้รสหวานจัด เช่น น้ำตะไคร้ น้ำใบเตยน้ำเก็กฮวย น้ำมะตูม

3.3.5 ไม่มีการจำหน่ายน้ำอัดลม

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่าย / บริการน้ำอัดลมทุกชนิดในโรงเรียน

3.3.6 ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มไม่จำเป็นต่อสุขภาพชนิดอื่น ๆ

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ไม่จำเป็นต่อสุขภาพประเภทน้ำชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลัง รวมทั้งน้ำหวานแต่งสีแต่งกลิ่นในโรงเรียน

3.3.7 มีการใช้แก้วน้ำดื่มแยกรายบุคคลเป็นประจำ

คำอธิบาย มีการใช้น้ำดื่มแยกรายบุคคล เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ เช่น ไวรัสตับอักเสบบี, ไข้หวัด, วัณโรค ฯลฯ

3.4 การดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย

3.4.1 มีการเก็บรักษานมอย่างถูกวิธี เพื่อรักษาคุณภาพของนมให้เหมาะสมต่อการบริโภคอย่างปลอดภัย

คำอธิบาย นมพาสเจอร์ไรส์ควรมีการเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมอย่างน้อย 4°C ในตู้แช่เย็นหรือ แช่ในถังใส่น้ำแข็งตลอดเวลาเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของ เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ นมยูเอชที ควรเก็บในที่แห้ง ไม่มีแสงแดดส่องถึงเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของนม และไม่ควรซ้อนทับกันเกิน 8 ชั้น เพื่อป้องกันการชำรุด รั่วซึมของกล่องนม

3.4.2 ไม่มีการขายหรือให้บริการขนมและเครื่องดื่มที่มีการเติมแต่งสีอันตราย

คำอธิบาย โรงเรียนต้องมีกฎระเบียบ ในการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารซึ่งรวมถึงเครื่องดื่ม และขนมไม่ให้มีสีอันตราย หรือเติมแต่งสีโดยไม่จำเป็นเนื่องจากอาหารสีอันตรายมีผลเสีย หากมีการสะสมในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาหารเป็นพิษในระยะยาว เช่น การเกิดมะเร็ง

“สีอันตราย” หมายถึง ความเข้มข้นของสีที่มีลักษณะปรากฏในอาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีสีเข้มมากเช่น ขาวแก่ ขนุนทอดที่มีสีต่างๆ น้ำหวานผสมสีอันตรายซึ่งไม่ใช่สีผสมอาหาร

3.4.3 ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง

คำอธิบายโรงเรียนต้องมีการเฝ้าระวัง ในมีการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารหมักดองที่ใส่สี เนื่องจาก อาหารหมักดองส่วนใหญ่จะใส่สีและกรดซาลิซิลิก(เพื่อใช้เป็นสารกันรา)ซึ่งอาจทำให้เกิดอาการเจ็บป่วย เช่น ปวดท้อง ท้องเสียอย่างรุนแรง มีพิษต่อไต “อาหารหมักดองที่ใส่สี” สังเกตได้จากมีสีผิดธรรมชาติของอาหาร ชนิดนั้น เช่นมะม่วงดอง / มะยมดองที่มีสีเหลืองสด พุทราดองสีแดง และอาจสังเกตได้จากสีจะติดมือและติดลิ้นผู้รับประทาน

3.4.4 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร และหริ มีระบบการรับคำร้องจากผู้บริโภค

คำอธิบายมีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอมวัตถุอันตรายทางกายภาพในอาหาร เช่น เล้า เหม แผลงต่างๆพลาสติกและมีระบบรับคำร้องหรือรับรู้ความคิดเห็น

3.4.5 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร

คำอธิบายมีการสุ่มตรวจสอบสารอันตรายที่ไม่อนุญาตให้ใส่ในอาหารอย่างน้อย 4 ชนิด คือ สารฟอกขาว ซาลิซิลิก(สารกันรา) บอแรกซ์ ฟอรัมาลินอย่างน้อยเทอมละครึ่ง โดยใช้ชุดตรวจสอบ เช่น ชุดตรวจสอบของ "อ.เ." ในโครงการ "อย." น้อย

3.4.6 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของอาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน

คำอธิบายมีการสุ่มตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคในอาหาร อุปกรณ์หรือภาชนะใส่สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจสอบจุลินทรีย์เช่น ชุดตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์อย่างน้อยเทอมละครึ่ง

3.5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

3.5.1 มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

คำอธิบายโรงเรียนจัดให้มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงนักเรียนทุกคนเพื่อติดตามการเจริญเติบโต และภาวะโภชนาการของนักเรียนอย่างสม่ำเสมอ คือ เมื่อเปิดเทอมและก่อนปิดเทอม

3.5.2 มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง – วัดไปประเมินภาวะโภชนาการของนักเรียนโดยบุคลากรของโรงเรียน.

คำอธิบายโรงเรียนนำข้อมูลน้ำหนักและส่วนสูง ที่ชั่ง-วัดได้แปลผลเพื่อประเมินภาวะโภชนาการว่า เด็กเกิดโรคใดหรือไม่แต่ละคนไม่มีปัญหาภาวะโภชนาการอย่างไร

3.5.3 มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็น

รายบุคคล

คำอธิบายโรงเรียนได้มีการนำผลการประเมินใช้ประโยชน์ในการดูแล แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล เช่น ให้ข้อมูลรายชื่อเด็ก ที่ยังมีปัญหาภาวะโภชนาการแก่ครูประจำปี และ / หรือ ผู้ปกครอง และติดตามผลการแก้ไข

3.5.4 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโต(ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน

คำอธิบายโรงเรียนมีกิจกรรมเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโตแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กเตี้ยไปในทิศทางใด *

3.5.5 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการขาด(น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน

คำอธิบาย โรงเรียนมีกิจกรรมสำหรับเด็กขาดอาหาร เช่น มีการให้อาหารเพิ่มเติมหรือดูแลเด็กขาดอาหาร เฉพาะรายบุคคลแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กผอมไปในทิศทางใด*

3.5.6 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน(น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูง หรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน

คำอธิบายโรงเรียนมีแนวทางในการที่จะแก้ไขปัญหานักเรียนที่มีภาวะโภชนาการเกิน เช่น กิจกรรมออกกำลังกาย การดูแลเรื่องอาหารในเด็กที่มี ภาวะโภชนาการเกินแล้วยังมีผลในการลดอัตราเด็กเริ่มอ้วน และอ้วนไปในทิศทางใด*

*หมายเหตุ

- ถ้ามีทิศทางของปัญหาลดลงจากเดิมถือว่าประสบความสำเร็จดีมากไม่ว่าจะมีอัตราความชุกจะเข้าเป้าหรือไม่ (ยังเกินร้อยละ 5)
- ถ้าอัตราความชุกของปัญหายังรักษาสภาพไม่เพิ่มขึ้น ถือว่ามีความสำเร็จระดับหนึ่ง
- ถ้าอัตราปัญหาเพิ่มขึ้นเป็นทิศทางที่ไม่ดี ควรหาสาเหตุ

3.6 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์

3.6.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้ อย่างเพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

3.6.2 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้ อย่างเพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม ได้อย่างเพียงพอและทันเวลา

3.6.3 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้ อย่างเพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) ได้อย่างเพียงพอและทัน เวลา

3.6.4 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเภ็นภาชนะโภชนาการ — เครื่องชั่งน้ำหนัก

คำอธิบาย เครื่องชั่งน้ำหนักมีมาตรฐาน ชั่งได้เที่ยงตรง และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี

3.6.5 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเภ็นภาชนะโภชนาการ — ที่วัดส่วนสูง

คำอธิบาย ที่วัดส่วนสูงมีมาตรฐาน สเกลถูกต้องอ่านได้ชัดเจน มีอุปกรณ์ที่ใช้ตามศักระเฉพาะ ไม่ใช่สเกลหรือไม้บรรทัด และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี

4. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

4.1 มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการ เข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ

คำอธิบาย มีบูรณาการการสอนเรื่องสุขภาพอาหารและโภชนาการเข้าไปในหลักสูตร เช่น ให้นักเรียนแต่งเรื่อง “อาหารเพื่อสุขภาพ” ในวิชาภาษาอังกฤษ

4.2 นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบาย นักเรียนควรมีกิจกรรมเสริมเพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ เช่นสวนครัว มีส่วนร่วมใน การกำหนดรายการอาหารดูแลความสะอาดภาชนะ

4.3 นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร

คำอธิบาย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดการเรียนรู้และนำไปปฏิบัติได้ กิจกรรมที่จัดอาจมีหลากหลายรูปแบบ เช่น นิทรรศการ แข่งขัน ตอบปัญหา หรือบทความการร่วมรณรงค์ การอธิบาย การบรรยาย การฝึกอบรม การ

สถิติ การสร้างสถานการณ์จำลอง การแสดงบทบาทสมมติ ทักษะศึกษาการใช้สื่ออุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้ การ จัดนิทรรศการ การแจกเอกสาร เสี่ยงตามสาย เป็นต้น

4.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ ได้แก่การจัดรายการอาหารเตรียมอาหาร จัดบริการ อาหาร และเก็บล้าง

คำอธิบายให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร การเตรียมอาหาร จัดบริการอาหารและเก็บ ล้างทำ ความสะอาด เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ มีทักษะและมีประสบการณ์จากการปฏิบัติจริง และมีความรับผิดชอบ

4.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหารโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆอย่าง ต่อเนื่อง

คำอธิบาย โรงเรียน สถาบันมีช่องทางและกิจกรรมต่างๆ เช่น เสี่ยงตามสายมุมความรู้-ข่าวสารด้าน โภชนา การและความปลอดภัยอาหารบอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน การจัดนิทรรศการในเรื่องของ โภชนา การและความปลอดภัยอาหารในโอกาสต่างๆอย่างสม่ำเสมอ

4.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายครูมีกิจกรรมเสริมสร้างทักษะเรื่องโภชนาการ เช่น เข้ารับการอบรม-สัมมนา เป็นผู้นำจัด โครงการ กิจกรรม การรณรงค์ฯ ส่งเสริมให้ครูได้มีความรู้ นำกิจกรรมเรื่องโภชนาการ

4.7 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน

คำอธิบาย เพื่อเป็นตัวอย่างในการรับประทานอาหารทั้งในด้านชนิดของอาหารที่รับประทานการใช้ ช้อนกรวยฯลฯให้ครูได้รับประทานอาหารพร้อมนักเรียน

4.8 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการ แก่ผู้จัด -ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร

คำอธิบาย จัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการ – ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหารเพื่อให้มีความรู้ด้าน โภชนา การโดยครู นักวิชาการ ส่วนราชการหรือภาคเอกชน ภายใต้การกำกับ ควบคุม ดูแลและได้รับอนุญาตหรือ เห็นชอบ จากหน่วยงานของรัฐ เป็นประจำทุกปีหรืออย่างน้อยปีละครั้ง

4.9 ไม่มีป้ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณโรงเรียน

คำอธิบาย ไม่มีป้ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มติดในบริเวณโรงเรียน หรือเครื่องหมาย การค้า ปรากฏบนภาชนะอุปกรณ์ของโรงเรียน เช่น ลูกฟุตบอล ตู้แช่เย็น เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย

5. การติดตามและประเมินคุณภาพของการจัดบริการเพื่อการพัฒนางาน

5.1 มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติปริมาณความสะอาด

คำอธิบาย มีการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนในด้านการบริการอาหารของโรงเรียนทั้งในด้าน คุณภาพรสชาติปริมาณความสะอาดเป็นต้น และมีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถามนี้ไปปรับปรุงแก้ไข

5.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการอาหารในโรงเรียน เช่นความเพียงพอของร้านค้า ราคา ความ สะดวกในการรับบริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการรับบริการอาหารจากครูนักเรียนและผู้เกี่ยวข้อง และมีการนำข้อคิดเห็นนั้นมาดำเนินการแก้ไข

5.3 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการจัดบริการอาหารในโรงเรียน เช่นความสะอาด ความพร้อมของสถานที่ ในการให้บริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการให้บริการอาหารจากผู้ขายอาหารและผู้เกี่ยวข้อง มีการนำ ข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถามปัญหาอุปสรรคของผู้ให้บริการอาหารของโรงเรียนมาดำเนินการแก้ไข

5.4 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วยภาวะโภชนาการ

คำอธิบาย จัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและการปรับปรุงการบริการอาหาร ৈคณะกรรมกรการของโรงเรียนตลอดจน

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. นโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ	1.1 มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดอาหารเช้า-กลางวัน - มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน - ไม่มีนโยบายการจัดอาหาร	[2] [1] [0]	
	1.2 มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน เช่น นมสดนมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อ - ไม่มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อ	[1] [0]	
	1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.4 มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจความปลอดภัยในอาหาร	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.5 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.6 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.7 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์	- มีนโยบายไม่รับและไม่ร่วมมือในการแจกตัวอย่างผลิตภัณฑ์	[1]	

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	1.8 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรวบรวมข้อมูล ในรูปแบบต่างๆเพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร	- มีนโยบายไม่รับการสนับสนุนในรูปแบบใดๆ - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[1] [0]	
	1.9 มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านอาหารและ โภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ร./	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบด้วยนโยบายต่างๆ - ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[1] [0]	

	- ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[0]	
--	-----------------------------	-----	--

1) บุคลากรของสถาบัน (ผู้บริหาร / ครู) 2) ผู้รับบริการ (ครู / นักเรียน) 3) ผู้ให้บริการ (ผู้ปฏิบัติงาน / ผู้จำหน่ายอาหาร) 4) ผู้ปกครอง / ผู้แทนชุมชน 5) ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น (โดยแต่ละองค์ประกอบควรมีจำนวนสัดส่วนเท่ากัน)	2.2 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการประชุมอย่างน้อย เทอมละ 2 ครั้ง 2.3 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการจัดทำแผนงานและ มาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น 2.4 คณะกรรมการหรือคณะทำงานมีการติดตามประเมินผล การดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ 2.5 ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบ งานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน	- มีครบ 3 องค์ประกอบ - มีน้อยกว่า 3 องค์ประกอบหรือไม่มีคณะกรรมการ	[1] [0]

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
2.6 ผู้บริหารสามารถจัดสรร / จัดหางบประมาณจากแหล่ง		- สามารถบริหารจัดการได้โดยไม่มีปัญหา	[2]	

	ต่างๆเพื่อใช้ในการบริหารงานนิเทศนาการตามแผนงาน	- สามารถบริหารจัดการได้ในระดับหนึ่ง	[1]
	ประจำปี	- ไม่สามารถบริหารจัดการได้	[0]

สรุปคะแนนรวมของการบริหารงานอย่างเป็นระบบ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

☐

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

☐

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

3. องค์ประกอบด้านการดำเนินงานด้าน “โภชนาการ”

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
3.1 คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว) 3.1.1 มีการกำหนดรายการอาหาร ส่องหน้าเป็นเมนูหมุนเวียนเพื่อให้ อาหารที่บริการมีความหลากหลาย	ก. การบริการแบบรายการสำหรับเดี่ยว - มีการกำหนดรายการอาหารส่องหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ไม่มีการกำหนดรายการอาหารส่องหน้า	[1]		ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร - มีการกำหนดล่วงหน้า 1 สัปดาห์เมื่อมีเพียงร้านเดียว หรือ มีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย 2 ร้านขึ้นไป - ไม่มีการกำหนดล่วงหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียวหรือ ไม่มีหลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด	[1]	
3.1.2 มีการกำหนดค่ารับ อาหาร เพื่อให้การเตรียมปริมาณ วัตถุดิบ	- มีการกำหนดค่ารับอาหารและมีการ คำนวณคุณค่า อาหารของตัวเอง	[2]		- มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหาร ตามสัดส่วน ที่ธงโภชนาการกำหนดครบทุกร้าน - มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธง โภชนาการ	[2]	
อาหารมีความคงที่เป็น มาตรฐานเดียวกันทุกครั้ง ที่เตรียม	- มีการกำหนดค่ารับอาหารให้เป็นมาตรฐาน การเตรียมอาหารแต่ไม่คำนวณคุณค่าอาหาร	[1]		กำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอบางร้าน - ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้	[1]	
อาหารรายการนั้นๆ	- ไม่มีการกำหนดค่ารับอาหาร หรือมีแต่ไม่ได้	[0]			[0]	

ใช้				ปริมาณและ คุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด	
-----	--	--	--	--	--

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
3.1.3 มีอาหารครบ 5 หมู่ ทุกวันในแต่ละสัปดาห์	- มีอาหารอย่างน้อย 4 หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์	[1]		เมื่อดูร้านอาหารในโรงพยาบาลโดยรวมในแต่ละวันพบว่า - มีอาหารบริการครบ 5 หมู่	[1]	
3.1.4 มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ด ในการประกอบอาหาร อย่างน้อย 2 ฟองต่อคน ต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุกดี	- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 ฟองต่อนักเรียน 1 คนต่อสัปดาห์ - มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 1 ฟองต่อนักเรียน 1 คนต่อสัปดาห์ - มีการใช้ไข่ไม่น้อยกว่า 1 ฟองต่อนักเรียน 1 คนต่อสัปดาห์	[2]		- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย 1 ร้านที่ขายอาหารที่ใช้ไข่ทุกวัน เมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกก็ต้องมีรายการอาหารที่ใช้ไข้อย่างน้อย 1 รายการทุกวันหรือ มีร้านเดียวทำอาหารวันละอย่างอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์ - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์	[2]	
		[1]		เมื่อมีหลายร้านมีอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์	[1]	
		[0]		เมื่อมีหลายร้านมีอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์	[0]	

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
-----------	-----------------	-------	-----	-----------------	-------	-----

3.1.5 มีรายการอาหารที่ใส่ดับหรือเลือกสุกทุกสัปดาห์	- มีอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)	[2]	- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย 1 ร้านขายอาหารที่ใส่ดับหรือเลือกสุกเป็นประจำทุกวัน หรือเมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใส่ดับหรือเลือกอย่างน้อย 1 อย่างทุกวัน	[2]
	- มี 1 ครั้งต่อ 2 สัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)	[1]	- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่ใส่ดับหรือเลือกสุกโดยเฉลี่ยอย่างน้อย 1 - 2 วันต่อสัปดาห์	[1]
	- ไม่มีเลย (ใน 2 สัปดาห์ที่ผ่านมา)	[0]	- ไม่มีการขายอาหารที่ใส่ดับหรือเลือกสุกเลยในสัปดาห์แล้ว	[0]

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน		คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
	- มีผัก 3 - 4 ชนิดต่อสัปดาห์	- มีผักน้อยกว่า 3 ชนิดต่อสัปดาห์					
3.1.9 มีการจัดบริการหรือขายผลไม้สด	เกณฑ์การประเมิน				เกณฑ์การประเมิน		
	- มีผลไม้อย่างน้อย 4 ครั้งต่อสัปดาห์		[2]		วัน		
	- มี 3 ครั้งต่อสัปดาห์		[1]		- ไม่น้อยกว่า 3 ชนิด	[2]	
	- มีน้อยกว่า 3 ครั้งต่อสัปดาห์		[0]		- ไม่น้อยกว่า 2 ชนิด	[1]	
3.1.10 มีการใช้น้ำมันคุณภาพดี	- ในการประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันได้ใช้น้ำมันพืช		[1]		- น้อยกว่า 2 ชนิดหรือไม่มีรายงานผลไม้เลย	[0]	
*น้ำมันพืชชนิดใดก็ได้	- มีการใช้น้ำมันจากสัตว์และหรือน้ำมันมะพร้าวในการประกอบอาหาร		[0]		- ทุกวันที่มีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารให้นำมันพืช	[1]	
ยกเว้นน้ำมันมะพร้าว					- มีร้านค้าที่ใช้น้ำมันสัตว์และหรือน้ำมันมะพร้าวในการประกอบอาหาร	[0]	
3.1.11 มีการใช้เกลือเสริม	- ใช้เกลือเสริมไอโอดีนโดยมีการตรวจสอบว่ามีไอโอดีน		[2]		- ทุกวันที่ใช้เกลือปรุงอาหารใช้เกลือเสริมไอโอดีน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit)	[2]	
ไอโอดีนในการประกอบ	ด้วย I-kit สุ่มเสมอ		[1]		- ใช้เกลือเสริมไอโอดีนบางร้าน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit)	[1]	
อาหาร	- เจาะจงใช้เกลือเสริมไอโอดีนที่มีฉลากระบุเท่านั้น				- ไม่ใช้เกลือเสริมไอโอดีน หรือตรวจไม่พบไอโอดีน หรือ ร.ร. ไม่เคยตรวจเลย	[0]	
	- ไม่เจาะจงชนิดของเกลือที่ใช้หรือไม่ใช้เกลือปรุงอาหาร		[0]				
3.1.12 มีการเปลี่ยนชุด	- เปลี่ยนและล้างภาชนะทุกครั้งหรือ อย่างน้อยทุกสัปดาห์		[1]		- ล้างภาชนะแล้วเปลี่ยนทุกวันทุกภาชนะ (ที่ใช้ชุดเครื่องปรุง)	[1]	
เครื่องปรุง (พริกและกะป็น)	- ใช้เกิน 1 สัปดาห์โดยไม่เปลี่ยนหรือไม่เคยล้างภาชนะเลย		[0]		- มีร้านค้าที่ใช้ชุดเครื่องปรุงเดิมติดกันมานานเกิน 2 วันหรือ เดิมโดยไม่เปลี่ยน	[0]	
ทุกวันหรือทุกภาชนะ							

หมายเหตุ: ถ้าจัดบริการโดยมีทั้งการบริการของโรงเรียนและมีผู้เข้ามาขายด้วย เช่นโรงเรียนจัดให้เด็กบางส่วน (อนุบาล) และให้ร้านค้ามาขายให้เด็กบางส่วน (เด็กโต)

ให้กรอบแบบประเมินทั้ง ก. และ ข. แล้วนำคะแนนรวมของทั้ง ก. และ ข. มารวมรวมกันเป็นคะแนนที่ได้

สรุปคะแนนรวมของคุณภาพอาหารจานหลัก (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.2 คุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน	3.2.1 มีการควบคุมการขายขนมกรุบกรอบ เช่น มันฝรั่งทอดกรอบแบบหมีกำลังรับประทานเล่น	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[2] [0]	
	3.2.2 มีการควบคุมการขายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพ มีน้ำตาลสูง และเสี่ยงต่อฟันผุหรือเป็นอาหารถ่วงท้อง เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง อมยิ้ม เยลลี่ ฯลฯ	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[2] [0]	
	3.2.3 มีการขายหรือจัดบริการผลไม้สดที่เด็กจะกินเป็นอาหารว่างได้อย่างน้อย 1 ชนิดเป็นประจำ	- มีผลไม่สดทุกวัน - มีผลไม่สด 3-4 วันต่อสัปดาห์ - มีผลไม่สดน้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์หรือไม่มีเลย	[2] [1] [0]	
	3.2.4 มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์ เช่น ข้าวต้มมัด ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้มน้ำเชื่อม ข้าวเหนียวมูน ฯลฯ	- มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์เป็นประจำทุกวัน - มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์ 3-4 วันต่อสัปดาห์ - มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์หรือไม่มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์เลย	[2] [1] [0]	
	3.2.5 ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง	- ไม่มีการขายอาหารว่างที่เป็นอาหารทอดเลย	[2]	

		- มีการขายอาหารว่างประเภททอดบ้างเล็กน้อยหรือไม่เกิน 2 วันต่อสัปดาห์	[1]
		- มีการขายอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นประเภททอด	[0]

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักและหลังเลิกเรียน (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.3 คุณภาพของเครื่องดื่ม	3.3.1 มีการบริการจัดการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวัน (โครงการนมโรงเรียน)	- มีนมอย่างน้อยวันละ 200 ซีซี จัดบริการครบทุกวันเปิดเรียน - มีนมอย่างน้อยวันละ 200 ซีซี จัดบริการแต่ไม่ครบทุกวันเปิดเรียน - ไม่มีการจัดให้นักเรียนได้ดื่มนม	[2] [1] [0]	
	3.3.2 มีการส่งเสริมการดื่มนมจืด	- นมที่จัดบริการ และ/หรือ ขายเป็นนมจืดเท่านั้น - ไม่มีนมจัดบริการ และ/หรือขาย	[1] [0]	
	3.3.3 มีการบริการหรือขายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน	- ร.ร. มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน (โดยโรงเรียน) โดยจัดเป็นมาตรฐานส่วนหนึ่งของกองบริการอาหารกลางวันร.ร. - ไม่มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดไว้ในบริเวณที่กินอาหาร	[2] [0]	
	3.3.4 มีการขายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์	- มีการขายน้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่ไม่หวานจัดอย่างน้อย 1 วัน - ไม่มีการขายเครื่องดื่มทั้ง 2 อย่าง	[1] [0]	
	3.3.5 ไม่มีการขายน้ำอัดลม	- ไม่มีการขายน้ำอัดลม - มีการขายน้ำอัดลม	[2] [0]	
	3.3.6 ไม่มีเครื่องดื่มที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพชนิดอื่นๆ	- ไม่มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มสุก้าและน้ำหวานต่างๆ - มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มสุก้าและน้ำหวาน	[1] [0]	

	อย่างไรอย่างหนึ่ง		
3.3.7	มีการให้หัวหน้าทีมแยกรายบุคคลเป็นประจำ	- มีเป็นประจำ	[1]
		- มีเป็นบางครั้ง / ไม่มี	[0]

สรุปคะแนนรวมคุณภาพของเครื่องดื่ม (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)



ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)



ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.4 การดูแล อาหาร เพื่อความปลอดภัย	3.4.1 มีการเก็บรักษานมที่อุณหภูมิต่ำ - นมพาสเจอร์ไรส์มีการแช่เย็นตลอดเวลา - นมยูเอชทีเก็บในที่แห้ง ไม่โดนแสงแดดและไม่ร้อนกับกันเกิน 8 ชั่วโมง	- เก็บรักษานมถูกวิธีทุกชนิด - เก็บรักษานมไม่ถูกวิธีชนิดใดชนิดหนึ่ง	[2] [0]	
	3.4.2 ไม่มีการขายหรือให้บริการนมและเครื่องดื่มที่มีการเติมแต่งสีชูฉูด	- ไม่มีทั้งนมและเครื่องดื่มใส่สีชูฉูด - มีนมหรือเครื่องดื่มที่มีสีชูฉูด	[1] [0]	
	3.4.3 ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง	- ไม่มีอาหารหมักดองขาย - มีอาหารหมักดองขาย	[1] [0]	
	3.4.4 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร เช่น กวาด เศษแก้ว เศษไม้และมิระบบรับคำร้องเรียน จากผู้บริโภค เช่นกล่องรับคำร้องเรียน	- มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ - มีระบบการรับคำร้องเรียน - ไม่มีระบบการตรวจสอบ	[2] [1] [0]	
	3.4.5 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อยละ ครั้ง	[2]	

	อย่างน้อย 4 ชนิด ด้วยชุดตรวจสอบเช่น ชุดตรวจสอบของยอย.	- โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบนานๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[1] [0]
	3.4.6 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของ อาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน เช่น ใช้ชุด ตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อยเดือนละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบนานๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[2] [1] [0]

สรุปคะแนนรวมการดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนน ที่ได้
3.5 การเฝ้าระวัง ภาวะโภชนาการ	3.5.1 มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (ช่วงเปิดเทอมต้นและก่อนเปิดเทอม ปลายปี)	- ทำอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง - ไม่ได้ทำ	[1] [0]	
	3.5.2 มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง-วัดไป ประเมินผล ภาวะโภชนาการของนักเรียน โดยบุคลากรของร.ร.	- มีการแปลผลการโภชนาการโดยบุคลากรของร.ร.เอง - มีการแปลผลการโภชนาการโดยเจ้าหน้าที่อนามัย - ไม่มีการแปลผลการโภชนาการ	[2] [1] [0]	
3.5.3 มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไป แก้ปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล แก้ปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล		- มีการแจ้งผลการประเมินแก่ครูผู้ดูแลและผู้ปกครองเพื่อติดตามและนำไปแก้ไขปัญหา - ใช้ในการส่งรายงานเท่านั้นไม่มีการนำมาใช้ในการดูแลเด็กเป็นรายบุคคลหรือมีไม่เกินร้อยละ 5	[1] [0]	
3.5.4 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญ		- มีร้อยละของเด็กดีและค่อนข้างดี ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ 5	[2]	

	เติบโต (ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา	- มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อมข้างเดียวเท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อมข้างเดียวเพิ่มขึ้น หรือไม่ทราบ	[1] [0]
3.5.5 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการ	ขาดอาหาร (น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือค่อม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา	- มีร้อยละของเด็กผอมและค่อมข้างผอม ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ ๖ - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อมข้างผอม เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อมข้างผอม เพิ่มขึ้นหรือไม่ทราบ	[2] [1] [0]
3.5.6 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน (น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา		- มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน ลดลงหรือมีไม่เกินร้อยละ 5 - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน เพิ่มขึ้นหรือไม่ทราบ	[2] [1] [0]

สรุปคะแนนรวมของการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)คะแนนได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.6 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	3.6.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการเมนูเย็นให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือเมนูเย็นได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[1] [0]	
	3.6.2 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อมมีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการเมนูเย็น	- มีครบทุกคนหรือเมนูเย็นได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[1] [0]	

ให้ใช้ได้เพียงพอ				
3.6.3 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทข้อกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ)มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริการจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ		- มีครบทุกคนหรือหมุนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[1] [0]	
3.6.4 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเภทโต๊ะเก้าอี้		- มีเครื่องตั้งน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน ใช้งานได้ - มีเครื่องตั้งน้ำหนักที่ไม่ได้มาตรฐาน / ขำจุค	[1] [0]	
3.6.5 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเภทโต๊ะเก้าอี้		- มีที่วัดส่วนสูงและอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานใช้งานได้ - มีที่วัดส่วนสูงที่ไม่ได้มาตรฐาน / ขำจุค	[1] [0]	

สรุปคะแนนรวมความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ (คะแนนเต็ม 5 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (5 คะแนน)

☐ ผ่านระดับพอใช้ (3 - 4 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 2 คะแนน)

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	4.1 มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการเข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ	- มีการบูรณาการ - ไม่มีการบูรณาการ	[1] [0]	
	4.2 นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติเพื่อสนับสนุนงานโภชนาการและ	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี	[1]	

ความปลอดภัยของอาหาร เช่น โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันน้อย	- ไม่มีการทำกิจกรรม	[0]
4.3 นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร เช่น นิทรรศการแข่งขันตอบปัญหาการร่วมรณรงค์	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[1] [0]
4.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวางแผนรายการอาหาร การบริการอาหาร เก็บล้าง	- มีส่วนร่วม 2 งาน - มีส่วนร่วม 1 งาน - ไม่มีส่วนร่วมใด ๆ	[2] [1] [0]
4.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร โดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น เสียงตามสาย เสียงตามสาย มุมความรู้-ข่าวสารด้านอาหารและโภชนาการ บอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มีกิจกรรมเป็นประจำ - ไม่มีการทำกิจกรรม	[1] [0]
4.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้าร่วมการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]
4.7 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารร่วมกับนักเรียน	- เป็นประจำทุกวัน - ไม่มีการปฏิบัติ	[1] [0]

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนน
------------	-----------	-----------------	-------	-------

		ได้
	4.8 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัด - ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 1 ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม
	4.9 ไม่มีป้ายโฆษณา ไปสเตอร์ ของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณ ร.ร. และเครื่องหมายการค้าบนภาชนะอุปกรณ์ของ ร.ร. เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย	- ไม่มีสื่อโฆษณาภายในบริเวณ ร.ร. - มีสื่อโฆษณาภายในโรงเรียน

สรุปคะแนนรวมการส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)คะแนนที่ได้.....

☐ ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

☐ ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

☐ ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

5. การติดตามและประเมินคุณภาพของการจัดการบริการเพื่อการพัฒนา

- 5.1 มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณความสะอาด คำอธิบาย มีการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนในด้านบริการอาหารของโรงเรียนทั้งในด้านคุณภาพ รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด เป็นต้น และมีการนำข้อคิดเห็น และผลจากการสอบถามนี้ไปปรับปรุงแก้ไข
- 5.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความเพียงพอของร้านค้า ราคา ความสะดวกในการรับบริการ คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการรับบริการอาหารจากครู นักเรียน และผู้เกี่ยวข้อง และมีการนำข้อคิดเห็นนั้นมาดำเนินการแก้ไข
- 5.3 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการจัดบริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความสะดวก ความพร้อมของสถานที่ในการให้บริการ คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการให้บริการจากผู้ขายอาหาร และผู้เกี่ยวข้อง มีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถาม ปัญหา อุปสรรคของผู้ให้บริการอาหารของโรงเรียนมาดำเนินการแก้ไข
- 5.4 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประวัติการเจ็บป่วย -ภาวะโภชนาการ คำอธิบาย จัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและการปรับปรุงการบริการอาหารต่อคณะกรรมการของโรงเรียน ตลอดจน

ประมวลสถิติเจ็บป่วย — ภาวะโภชนาการ