



เกณฑ์มาตรฐาน งานอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา

โดย คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการ
วุฒิอาสาสมัครสาธารณสุข สสช.
และ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

เกณฑ์มาตรฐานงานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

จัดทำโดย

คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการ

และวุฒิสภาสาธารณสุขสงขลา

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

สงวนสิทธิ์ พศ. 2549

โดย คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการ

และวุฒิสภาสาธารณสุขสงขลา

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ห้ามลอกเลียนแบบไม่ว่าส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้

นอกจากจะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้จัดพิมพ์เพียงเท่านั้น

“สุขภาพอนามัยนี้เป็นสิ่งสำคัญ เพราะเป็นพื้นฐานของสิ่งมีชีวิตทั้งหมด ดังคำกล่าวที่ว่า จิตใจที่แจ่มใสย่อมอยู่ในร่างกาย
ที่แข็งแรง หากประชาชนมีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ ไม่เจ็บไข้ได้ป่วย เขาก็จะมีสติปัญญาเล่าเรียน ประกอบสัมมาอาชีพ
สร้างสวัสดิ์ความเจริญต่างๆ ให้แก่ชาติบ้านเมือง...”

พระราชดำรัสในสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ

วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๓๑



คำนำ

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์มนตรี ตูจันดา

ประธานมูลนิธิอาสาสมัครสมอง กลุ่มสุขภาพ

สืบเนื่องจากพระราชดำรัสของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระราชทานในที่ประชุมมหาสมาคม ณ ศาลาดุสิดาลัย พระตำหนักจิตรลดารโหฐาน เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2543 เนื่องในมหามงคลสมัยเฉลิมพระชนมพรรษา โดยมีประเด็นรับสั่งเกี่ยวกับเรื่องธนาคารสมอง โดยทรงเห็นว่า "ประเทศเรามีผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถจำนวนมาก บุคคลเหล่านี้เปรียบประดุจธนาคารสมอง อยู่กระจัดกระจายตามที่ต่าง ๆ ไม่มีโอกาสเข้ามาช่วยในการพัฒนาอันเป็นประโยชน์แก่ประเทศชาติเลย ทำอย่างไรเราจึงจะสามารถนำบุคคลเหล่านี้มาช่วยงานส่วนรวมของประเทศชาติได้บ้าง"

รัฐบาลได้ ดำเนินการเพื่อสนองพระราชดำรัส ดังกล่าว โดยให้สำนักงานคณะกรรมการพัฒนา การเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นหน่วยทะเบียนกลางธนาคารสมอง รวบรวมข้อมูล จัดทำบัญชีทำเนียบผู้ทรงคุณวุฒิ จำแนกเป็นกลุ่มต่าง ๆ ตามความสามารถ

มูลนิธิอาสาสมัครสุขภาพ ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความ เชี่ยวชาญด้านการแพทย์และ สาธารณสุข รวมทั้งผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญด้านอื่น ๆ ที่สนใจให้ความช่วยเหลือสังคมด้านสุขภาพอนามัย โดยในช่วงแรกของโครงการ จะเน้นหนักเรื่องการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในสถานศึกษา จึงได้มีการจัดสัมมนาเพื่อระดมความคิด จาก มูลนิธิอาสาสมัครสุขภาพ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงสาธารณสุข กรุงเทพมหานคร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และโรงเรียนตัวแทนจากภาคต่าง ๆ เป็นครั้งแรก เมื่อ 8 สิงหาคม 2546 ณ สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ และได้จัดสัมมนาขึ้นอีกครั้งเพื่อเทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในวโรกาสทรงเจริญ พระชนมายุครบ 72 พรรษา ในวันที่ 29-30 กรกฎาคม 2547 ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น โดยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินเป็นองค์ประธานการสัมมนา

จากการสัมมนา ที่ประชุมเห็นว่าในปัจจุบันสภาพโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียนบางแห่งยังไม่ได้มาตรฐาน เห็นสมควร ที่จะจัดทำเกณฑ์มาตรฐานด้าน โภชนาการและสุขาภิบาล อาหารขึ้น จึงได้ระดมผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการและสุขาภิบาล อาหาร จากมูลนิธิอาสาสมัครสุขภาพ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ และกรุงเทพมหานคร ร่วมจัดทำเกณฑ์มาตรฐานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหารขึ้น เกณฑ์ที่ได้จัดทำขึ้นในครั้งนี้ถือเป็นครั้งแรกของประเทศ ที่ได้ร่วมจัดทำโดยผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และมูลนิธิอาสาสมัครสุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยมีความประสงค์ จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อแจกจ่ายให้แก่โรงเรียนต่าง ๆ ใช้เป็นแนวทางในการนำไปพิจารณาดำเนินการตามศักยภาพของแต่ละแห่ง ซึ่งจะทำให้นักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณภาพและถูกสุขลักษณะ เพื่อเสริมสร้างเด็กไทยให้เต็มศักยภาพ ซึ่งโรงเรียนต่าง ๆ สามารถดำเนินการได้ทันที พร้อมทั้งทำการประเมินได้ด้วยตนเอง

การจัดทำเกณฑ์ครั้งนี้อาจจะมีข้อบกพร่อง หากโรงเรียนใดเห็นควรแก้ไขประการใด ขอให้แจ้งให้คณะ ทำงานฯ จัดทำทราบเพื่อนำไปพิจารณาดำเนินการแก้ไขเพื่อให้ได้ เกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับใช้ต่อไป

มูลนิธิอาสาสมัครสุขภาพขอขอบพระคุณคณะทำงานทุกท่าน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ได้ใช้ความวิริยะอุตสาหะในการจัดทำ และสำนักงาน คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่ได้ให้การสนับสนุนอย่างดียิ่งเพื่อให้การจัดทำสำเร็จลุล่วงด้วยดี

การประเมินมาตรฐานงานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
ประจำปีการศึกษา 255.....

ของโรงเรียน.....
ถนน ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด
รหัสไปรษณีย์

สรุปผลการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

มาตรฐานด้านต่างๆ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ระดับผลการประเมิน		
			ดีมาก	ดีพอใช้	ต้องปรับปรุง
1. นโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ	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				
คะแนนรวม	100				

สรุปคะแนนรวมการประเมินงานอาหารและโภชนาการ

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

แบบประเมินมาตรฐานงานอาหารและโภชนาการฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้โรงเรียนได้ใช้ในการประเมินสถานะทางอาหารและโภชนาการของตนเอง และนำไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น เพื่อพัฒนาแนวทางการให้บริการอาหารและภาวะโภชนาการของนักเรียน

วุฒิสถาสนาจารย์สมองกลุ่มสุขภาพ ร่วมกับ
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ธันวาคม 2549

1. นโยบายการส่งเสริมงานอาหารและโภชนาการ

1.1 มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

คำอธิบาย มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักโดยมีหลักและวิธีปฏิบัติอันถือเป็นแนวการดำเนินการในการจัดอาหารเช้า อาหารกลางวัน (มื้ออื่นๆ เช่น อาหารเย็น หลังเลิกเรียน หรือช่วงถือศีลอดในชุมชนมุสลิม) เพื่อส่งเสริมโภชนาการที่ดีของนักเรียนโดยทางโรงเรียนจัดเองหรือจัดให้มีร้านจำหน่ายโดยอยู่ในการกำกับดูแลของโรงเรียน

1.2 มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

คำอธิบาย อาหารระหว่างมื้อ หมายถึง อาหารที่จัดให้เป็นมื้อเสริมระหว่างอาหารมื้อหลัก โดยเน้นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เช่น นมสด นมถั่วเหลือง อาหารว่างท้องถิ่น ผลไม้สด

1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มีคุณภาพภายนอกโรงเรียน

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในการควบคุมทั้งชนิดและคุณภาพของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนและประสานความร่วมมือกับผู้ขายอาหารภายนอกโรงเรียน อันถือเป็นแนวการดำเนินการในการกำกับ ดูแลการจำหน่ายอาหารทั้งในและนอกโรงเรียน

1.4 มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจความปลอดภัยในอาหาร

คำอธิบาย มีการกำหนดให้การตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นมาตรฐานขั้นพื้นฐานโดยการสุ่มตรวจวิเคราะห์แบบง่าย และหรือการตรวจในห้องปฏิบัติการ สิ่งปนเปื้อนในอาหารอาจเกิดจากการปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคหรือพิษจากเชื้อโรคเป็นการปนเปื้อนทางชีวภาพ การปนเปื้อนทางเคมีต่าง ๆ รวมถึง สารฆ่าแมลง สารทำความสะอาด โลหะหนัก สารปรุงอาหาร และการปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น เศษแก้ว โลหะ เศษไม้ สิ่งของ

1.5 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบาย มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในระดับใดระดับหนึ่ง เช่น การกำหนดรายการอาหาร การช่วยจัดบริหาร

1.6 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

คำอธิบาย มีการสนับสนุนให้บุคลากรผู้รับผิดชอบ หรือกำกับดูแลเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ ให้ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะที่จำเป็นอย่างเหมาะสมและสม่ำเสมอ

1.7 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาการรับหรือร่วมมือในการแจกจ่ายตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการขาย

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. นโยบายการส่งเสริม อาหารและโภชนาการ	1.1 มีนโยบายจัดอาหารมื้อหลักเพื่อส่งเสริมภาวะ โภชนาการของนักเรียน	- มีนโยบายการจัดอาหารเช้า-กลางวัน - มีนโยบายการจัดอาหารกลางวัน - ไม่มีนโยบายการจัดอาหาร	[2] [1] [0]	
	1.2 มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อเพื่อส่งเสริมภาวะ โภชนาการของนักเรียน เช่น นมสด นมถั่วเหลือง ผลไม้ อาหารว่างท้องถิ่น	- มีนโยบายการจัดอาหารระหว่างมื้อ - ไม่มีนโยบายจัดอาหารระหว่างมื้อ	[1] [0]	
	1.3 มีนโยบายในการควบคุมคุณภาพและชนิดของอาหารที่ จำหน่ายในโรงเรียนและส่งเสริมการขายอาหารที่มี คุณภาพภายนอกโรงเรียน	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.4 มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจความปลอดภัยในอาหาร	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.5 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานอาหาร และโภชนาการ	- มีนโยบายส่งเสริมการมีส่วนร่วม - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.6 มีนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมความรู้และศักยภาพ ของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ	- มีนโยบาย - ไม่มีนโยบาย	[1] [0]	
	1.7 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับตัวอย่างผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์	- มีนโยบายไม่รับและไม่ร่วมมือในการแจกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ทุกชนิด - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[1]	
			[0]	

1.8 มีนโยบายในการกำกับดูแลการรับการสอนสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ เพื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบาย มีการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติเพื่อเป็นแนวทางในการพิจารณาการรับการสอนสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ เช่น ทุนการศึกษา อุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องใช้ที่มีเครื่องหมายการค้าปรากฏอยู่

1.9 มีประกาศประชาสัมพันธ์นโยบายด้านสุขภาพอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ

คำอธิบาย มีการแจ้งอย่างเป็นทางการโดยเป็นข้อความประชาสัมพันธ์หรือการตีพิมพ์ประกาศให้ครู นักเรียน ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้ทราบเกี่ยวกับนโยบายการส่งเสริมโภชนาการและการสุขภาพอาหารของโรงเรียน

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	1.8 มีนโยบายในการกำกับดูแลการบริการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ เพื่อการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร	- มีนโยบายไม่รับการสนับสนุนในรูปแบบใดๆ - ไม่มีนโยบายในการกำกับดูแล	[1] [0]	
	1.9 มีการประชาสัมพันธ์นโยบายด้านอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครู/อาจารย์ นร./นศ. ผู้ประกอบการ ผู้ปกครองและชุมชนได้รับทราบ	- มีประกาศแจ้งผู้เกี่ยวข้องทราบต่อนโยบายต่าง ๆ - ไม่มีประกาศหรือประชาสัมพันธ์	[1] [0]	

สรุปคะแนนรวมของนโยบายการส่งเสริมอาหารและโภชนาการ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

2. การบริหารงานอย่างเป็นระบบ

2.1 มีการบริหารโดยตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ

คำอธิบาย คณะกรรมการหรือคณะทำงานที่คัดเลือกและแต่งตั้งมานั้นควรเป็นบุคคลต่างๆ ดังนี้

1. เป็นบุคลากรของสถาบันการศึกษานั้นๆ เช่น ผู้บริหารโรงเรียนครู
2. เป็นผู้รับบริการ เช่น ครู นักเรียน ผู้ปกครองนักเรียน
3. เป็นผู้ให้บริการ เช่น ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร
4. ผู้ปกครอง หรือ ผู้แทนชุมชน เช่น บิดา มารดา ญาตินักเรียน ผู้นำชุมชน บุคคลในชุมชน
5. ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น

ควรจัดจำนวนคนในแต่ละองค์ประกอบต่าง ๆ ของคณะทำงานให้เท่ากันเพื่อความสมดุล

2.2 มีการประชุมคณะกรรมการหรือคณะทำงานอย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง

คำอธิบาย มีการประชุมคณะกรรมการ/คณะทำงาน เพื่อปรึกษาหารือถึงเรื่องต่างๆ อย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง และควรมีบันทึกรายงานการประชุม

2.3 มีการจัดทำแผนงานและมาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น

คำอธิบาย มีการจัดทำแผนหรือกำหนดมาตรการเพื่อส่งเสริมสนับสนุนด้านโภชนาการ และจัดให้มีการดำเนินงานตามแผนงานนั้น

2.4 มีการประเมินผลการดำเนินงานเพื่อการส่งเสริมและสนับสนุนงานโภชนาการประจำปี

คำอธิบาย จัดให้มีการติดตามการดำเนินงานด้านโภชนาการ มีการประเมินผล และสรุปพร้อมทั้งมีข้อเสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหาที่พบและนำไปปรับปรุงแก้ไข

2.5 ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบเพื่อการส่งเสริมงานสุขภาพิบาลอาหารและโภชนาการ

คำอธิบาย ผู้บริหาร มีความสามารถ มีความตั้งใจที่จะให้เกิดกิจกรรมส่งเสริมงานสุขภาพิบาลอาหาร และโภชนาการในด้านต่าง ๆ เช่น สามารถจัดให้มีคณะกรรมการที่เข้มแข็งรับผิดชอบในการวางแผนดำเนินกิจกรรม สามารถประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการสุขภาพิบาลอาหารและโภชนาในสถานศึกษาสามารถนำชุมชนให้เข้ามามีส่วนร่วม

2.6 ผู้บริหารสามารถจัดสรร / จัดหางบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการ

คำอธิบาย ผู้บริหาร มีความสามารถในการจัดสรร / จัดหางบประมาณเพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการตามแผนงานประจำปีได้อย่างเหมาะสมและเพียงพอ

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
2. การบริหารงาน อย่างเป็นระบบ	2.1 มีการบริหารโดยตั้งคณะกรรมการหรือคณะกรรมการ อาหารและโภชนาการในสถานศึกษา 5 องค์ประกอบ 1) บุคลากรของสถาบัน (ผู้บริหาร / ครู) 2) ผู้รับบริการ (ครู / นักเรียน) 3) ผู้ให้บริการ (ผู้ปฏิบัติงาน / ผู้จำหน่ายอาหาร) 4) ผู้ปกครอง / ผู้แทนชุมชน 5) ผู้แทนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขท้องถิ่น (โดยแต่ละองค์ประกอบควรมีจำนวนสัดส่วนเท่ากัน)	- มีครบ 5 องค์ประกอบ - มีครบ 4 องค์ประกอบ - มีครบ 3 องค์ประกอบ - มีน้อยกว่า 3 องค์ประกอบหรือไม่มีคณะกรรมการ	[3] [2] [1] [0]	
	2.2 คณะกรรมการหรือคณะกรรมการมีการประชุมอย่างน้อย เทอมละ 2 ครั้ง	- มีการประชุมอย่างน้อยเทอมละ 2 ครั้ง - มีการประชุมน้อยกว่าเทอมละ 2 ครั้ง - ไม่มีการประชุม	[2] [1] [0]	
	2.3 คณะกรรมการหรือคณะกรรมการมีการจัดทำแผนงานและ มาตรการส่งเสริมด้านโภชนาการและดำเนินการตามนั้น	- มีแผนงาน / มาตรการและได้ดำเนินงานตามนั้น - ไม่มีแผนงาน / มาตรการ	[1] [0]	
	2.4 คณะกรรมการหรือคณะกรรมการติดตามประเมินผล การดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ	- มีการประเมินและนำผลมาใช้พัฒนาการดำเนินงาน - ไม่มีการประเมินผลการดำเนินงาน	[1] [0]	
	2.5 ผู้บริหารมีความสามารถในการประสานและจัดระบบ งานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน	- สามารถประสานและจัดระบบงาน - ไม่สามารถประสานและจัดระบบงานได้	[1] [0]	
	2.6 ผู้บริหารสามารถจัดสรร / จัดหางบประมาณจากแหล่ง ต่างๆ เพื่อใช้ในการบริหารงานโภชนาการตามแผนงาน ประจำปี	- สามารถบริหารจัดการได้โดยไม่มีปัญหา - สามารถบริหารจัดการได้ในระดับหนึ่ง - ไม่สามารถบริหารจัดการได้	[2] [1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	
	ก. การบริการแบบรายการอาหารสำหรับเดี่ยว ซึ่งโรงเรียนจัดบริการเอง หรือให้ผู้อื่นรับเหมาเข้ามาจัด	ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร ซึ่งอาจเป็นการมีหลายร้านค้าหรือร้านเดียวแต่มีหลาย รายการอาหารให้เลือก
3.1 คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว) 3.1.1 มีการกำหนดรายการอาหาร ล่วงหน้า	มีการกำหนดรายการอาหารในแต่ละวันเป็นแผนงานไว้ล่วงหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์หรือมากกว่านั้น	มีร้านจำหน่ายอาหารที่จำหน่ายอาหารต่างชนิดกันมากกว่า 1 ร้าน เช่น มีร้านขายก๋วยเตี๋ยวบ้าง ร้านขายข้าวราดแกงบ้าง ถ้ามีร้านเดียวควรมีการวางแผนรายการอาหารหมุนเวียน ล่วงหน้า
3.1.2 มีการกำหนดตำรับอาหาร	มีตำรับอาหารที่มีสัดส่วนที่แน่นอนเพื่อประโยชน์ในการจัดเตรียมส่วนประกอบ อาหารให้มีมาตรฐานเดียวกันทุกครั้งที่ไม่่ว่าใครจะเป็นผู้จัดเตรียม และมีการ คำนวณคุณค่าอาหารให้แน่ใจว่า เพียงพอกับความต้องการของแต่ละคน	มีปริมาณและคุณภาพอาหารคงที่ตามธงโภชนาการทุกร้าน โดยดูจากปริมาณอาหารที่ตักจำหน่ายว่าได้สัดส่วนตาม ธงโภชนาการหรือไม่ เช่น ข้าวไม่น้อยกว่า 2 ทัพพี เนื้อสัตว์ ไม่น้อยกว่า 2 ช้อนโต๊ะ ผักไม่น้อยกว่า 1 ทัพพี
3.1.3 มีอาหารครบ 5 หมู่ ทุกวันในแต่ละ สัปดาห์	การจัดทำอาหารให้นักเรียนต้องมีส่วนประกอบหลากหลายครบ 5 หมู่ เช่น สำหรับข้าวสวย แกงส้มผักรวม ไข่เจียว และกล้วยน้ำว้า อาหารที่มีเพียง 3 หมู่ ซึ่งมักพบโดยทั่วไป เช่น ข้าวผัดไข่ที่ไม่ใส่ผัก จะขาดหมูผักและผลไม้ ข้าวสวย แกงส้มปลา จะขาดหมูไขมันและผลไม้ ดังนั้นอย่างน้อย หากไม่สามารถจัดครบ 5 หมู่ก็ควรมีไม่น้อยกว่า 4 หมู่ โดยอาจยอมรับให้มีผักหรือผลไม้ชนิด อย่างหนึ่งร่วมกับ ข้าว เนื้อสัตว์ และไขมัน อาหารที่มีน้อยกว่า 5 หมู่ พบว่า มีคุณค่าสารอาหารต่ำกว่าอาหารที่มีอย่างน้อย 4 หมู่ขึ้นไป	ให้ดูโดยภาพรวมซึ่งในแต่ละร้าน มีอาหารที่พร้อมจะให้ นักเรียนเลือกซื้อให้จนครบ 5 หมู่บริการอยู่เป็นประจำทุกวัน หรือไม่

3. องค์ประกอบด้านการดำเนินงานด้าน "โภชนาการ"

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
3.1 คุณภาพอาหารจานหลัก (อาหารคาว)	ก. การบริการแบบรายการสำหรับเดี่ยว			ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร		
3.1.1 มีการกำหนดรายการอาหาร ล่วงหน้าเป็นเมนูหมุนเวียนเพื่อให้ อาหารที่บริการมีความ หลากหลาย	- มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ไม่มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้า	[1] [0]		- มีการกำหนดล่วงหน้า 1 สัปดาห์ เมื่อมีเพียงร้านเดียว หรือ มีร้านอาหารที่ขายอาหารต่างชนิดกันอย่างน้อย 2 ร้านขึ้นไป - ไม่มีการกำหนดล่วงหน้าเมื่อมีเพียงร้านเดียว หรือ แม้มีหลายร้านแต่ก็ทำอาหารประเภทเดียวกันหมด	[1] [0]	
3.1.2 มีการกำหนดตำรับอาหาร เพื่อให้การเตรียมปริมาณวัตถุดิบ อาหารมีความคงที่เป็น มาตรฐานเดียวกันทุกครั้งเตรียม อาหารรายการนั้นๆ	- มีการกำหนดตำรับอาหารและมีการคำนวณคุณค่า อาหารของตำรับนั้นๆ เอง - มีการกำหนดตำรับอาหารไว้เป็นมาตรฐาน การเตรียมอาหารแต่ไม่คำนวณคุณค่าอาหาร - ไม่มีการกำหนดตำรับอาหาร หรือมีแต่ไม่ได้ใช้	[2] [1] [0]		- มีการบริการอาหารที่มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วน ที่ธงโภชนาการกำหนดครบทุกร้าน - มีปริมาณและคุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่ธงโภชนาการ กำหนดอย่างคงที่อย่างสม่ำเสมอบางร้าน - ไม่มีร้านหรือรายการอาหารใดที่บริการอาหารได้ปริมาณและ คุณภาพอาหารตามสัดส่วนที่กำหนด	[2] [1] [0]	
3.1.3 มีอาหารครบ 5 หมู่ ทุกวัน ในแต่ละสัปดาห์	- มีอาหารอย่างน้อย 4 หมู่ทุกวันในแต่ละสัปดาห์ - มีอาหารน้อยกว่า 4 หมู่ในบางวัน	[1] [0]		เมื่อดูร้านอาหารในโรงอาหารโดยรวมในแต่ละวัน พบว่า - มีอาหารบริการครบ 5 หมู่ - มีอาหารบริการไม่ครบ 5 หมู่	[1] [0]	

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	
	ก. การบริการแบบรายการอาหารสำหรับเดี่ยว	ข. การบริการแบบหลายรายการอาหาร
3.1.4 มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย 2 ฟองต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุก	ในการคำนวณปริมาณโดยเฉลี่ย ให้พิจารณาจาก ปริมาณไข่ไก่ หรือไข่เป็ด ที่ใช้ประกอบอาหารว่ามีปริมาณกี่ฟองต่อคนในสัปดาห์นั้น เช่น ไข่ไข่ทำอาหาร 2 รายการ ในสัปดาห์ที่ผ่านมาโดยใช้ไข่ 20 ฟองและ 30 ฟอง อีกหนึ่งครั้ง รวมเป็น 50 ฟอง สำหรับนักเรียน 100 คน เฉลี่ยแล้วคือใช้ไข่เพียงครึ่งฟองต่อคนต่อสัปดาห์ ซึ่งยังไม่เพียงพอ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีอาหารประเภทไข่ เช่น ไข่พะโล้ ไข่เจียว ไข่ดาว ฯลฯ จำหน่ายหมุนเวียนกันไป และเพียงพอที่จะให้นักเรียนมีโอกาสเลือกซื้อได้บ่อยเท่าที่ควร
3.1.5 มีรายการอาหารที่ใส่ตับหรือเลือดสุกทุกสัปดาห์	รายการอาหารในแต่ละสัปดาห์ ควรมีอาหารที่ประกอบด้วยตับหรือเลือดสุกประมาณ 1 ช้อนโต๊ะต่อคน ไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง เช่น ผัดถั่วงอกใส่เลือดหมูหรือเลือดไก่ ก๋วยจั๊บใส่ตับและเลือด ขนมันจิ้มน้ำเจียว เพื่อเป็นการเสริมคุณค่าสารอาหารพวกแร่ธาตุเหล็กและตัวยังเป็นแหล่งสำคัญของวิตามินเอ	ควรมีร้านค้าที่มีอาหารที่ใช้ตับหรือเลือดสุกเป็นส่วนประกอบอาหาร อาจเป็นร้านที่ขายอาหารนั้นๆ เป็นประจำ เช่น กระทะปลาใส่เลือด หรือข้าวมันไก่ที่มีตับและเลือดด้วย
3.1.6 มีรายการอาหารที่ใช้ปลาสดในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์	รายการอาหารแต่ละสัปดาห์ควรมีการประกอบอาหารที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบ เช่น แกงส้มปลาช่อน น้ำพริกปลาทู อ่อมปลาดุก ไม่น้อยกว่า 1 – 2 ครั้ง เพราะปลาเป็นแหล่งโปรตีนที่ย่อยง่ายและไขมันต่ำ	ควรมีร้านค้าที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบอาหารทุกวัน เช่น แกงใส่ปลา ผัดใส่ปลา หรือปลาทอด

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
3.1.4 มีการใช้ไข่ไก่หรือไข่เป็ดในการประกอบอาหารอย่างน้อย 2 ฟองต่อคนต่อสัปดาห์โดยปรุงจนสุกดี	- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2 ฟองต่อนักเรียน 1 คนต่อสัปดาห์	[2]		- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย 1 ร้านที่ขายอาหารที่ใช้ไข่ทุกวัน เมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใช้ไข้อย่างน้อย 1 รายการทุกวัน หรือ มีร้านเดียวทำอาหารวันละอย่างอาหารที่ใช้ไข่น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์	[2]	
	- มีการใช้ไข่โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 1 ฟองต่อนักเรียน 1 คนต่อสัปดาห์	[1]		- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไข่ <u>ไม่น้อยกว่า 3 วัน</u> ต่อสัปดาห์	[1]	
	- มีการใช้ไข่น้อยกว่า 1 ฟองต่อนักเรียน 1 คนต่อสัปดาห์หรือไม่มีการใช้ไข่เลย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมา)	[0]		- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ไข่ <u>น้อยกว่า 3 วัน</u> ต่อสัปดาห์	[0]	
3.1.5 มีรายการอาหารที่ใส่ดื่บหรือเลือดสุกทุกสัปดาห์	- มีอย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)	[2]		- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย 1 ร้านขายอาหารที่ใส่ดื่บหรือเลือดสุกเป็นประจำทุกวัน หรือเมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใส่ดื่บหรือเลือดอย่างน้อย 1 อย่างทุกวัน	[2]	
	- มี 1 ครั้งต่อ 2 สัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)	[1]		- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่ใส่ดื่บหรือเลือดสุกโดยเฉลี่ยอย่างน้อย 1 - 2 วันต่อสัปดาห์	[1]	
	- ไม่มีเลย (ใน 2 สัปดาห์ที่ผ่านมา)	[0]		- ไม่มีการขายอาหารที่ใส่ดื่บหรือเลือดเลยในสัปดาห์ที่ผ่านมา	[0]	
3.1.6 มีรายการอาหารที่ใช้ปลาสุกในการประกอบอาหารทุกสัปดาห์	- มีมากกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)	[2]		- เมื่อมีหลายร้านมีอย่างน้อย 1 ร้านขายอาหารที่ใช้ปลาเป็นประจำทุกวัน หรือเมื่อมีร้านเดียวแต่มีอาหารหลายอย่างให้เลือกได้ต้องมีรายการอาหารที่ใช้ปลาอย่างน้อย 1 อย่างทุกวัน	[2]	
	- มี 1 ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)	[1]		- โรงอาหารนี้โดยรวมมีการขายอาหารที่ใช้ปลาโดยเฉลี่ย 1 - 2 วันต่อสัปดาห์	[1]	
	- ไม่มีเลย (ในสัปดาห์ที่ผ่านมา)	[0]		- ไม่มีการขายอาหารที่ใช้ปลาเลยในสัปดาห์ที่ผ่านมา	[0]	

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	
	ก. โรงเรียนจัดบริการเอง	ข. ให้ผู้อื่นเข้ามาจำหน่าย
3.1.7 มีผักในอาหารจานหลักทุกวัน	อาหารจานหลักควรมีผักเป็นส่วนประกอบทุกวันและมีปริมาณมากพอควร ประมาณ 1 ทัพพี เช่น ผักคะน้าปลากะป๋อง แกงจืดผักตำลึง การใส่ผักแต่งกลิ่นหรือโรยหน้า เช่น ผักชี เพียงเล็กน้อยไม่อาจนับว่าได้บริโภคอาหารหมู่ผัก	รายการอาหารไม่น้อยกว่าครั้งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารนี้ ซึ่งอาจเป็นรายการอาหารจากร้านค้าต่างๆ หลายร้าน หรือเป็นร้านเดียวที่มีรายการอาหารให้เลือกหลายอย่าง ควรมีผักเป็นส่วนประกอบหลัก (ไม่นับผักตกแต่งโรยหน้า เช่น ต้นหอม ผักชี) เช่น ผักผัก แกงใส่ผัก หรือ ผักจิ้มน้ำพริก
3.1.8 มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวัน ในแต่ละสัปดาห์	การประกอบอาหารประเภทผักควรมีความหลากหลาย เพื่อให้ผู้บริโภค มีการได้รับแร่ธาตุ วิตามินต่างๆ ชนิดกัน และลดโอกาสในการสะสมสารพิษ ชนิดเดียวกันที่อาจตกค้างอยู่ในผักชนิดนั้น ๆ	ร้านค้าต้องมีการปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบของผักต่างชนิดกันทุกวันในแต่ละสัปดาห์เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซาก
3.1.9 มีการจัดผลไม้สดทุกสัปดาห์	จัดให้มีผลไม้แทนขนมหวาน เช่น ฝรั่ง สับปะรด	มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย 1 ร้าน

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
3.1.7 มีผักในอาหารจานหลัก ไม่น้อยกว่า 1 ทัพพีทุกวัน	<ul style="list-style-type: none"> - มีผักเป็นส่วนประกอบหลักทุกวัน - มี 4 ครั้งต่อสัปดาห์ - มีน้อยกว่า 4 ครั้งต่อสัปดาห์ 	[2] [1] [0]		<ul style="list-style-type: none"> - มีร้านอย่างน้อยครั้งหนึ่งของร้านทั้งหมดที่ขายอาหารมีการใช้ผักประกอบอาหารทุกวัน ในกรณีมีร้านเดียวต้องมีรายการอาหารที่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลักอย่างน้อยครั้งหนึ่งของรายการอาหารทุกวัน - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่มีผักทุกวัน แต่มีรายการที่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลักน้อยรายการมาก - โรงอาหารนี้ดูโดยรวมมีการขายอาหารที่มีผักน้อยกว่า 4 วันต่อสัปดาห์ 	[2] [1] [0]	
3.1.8 มีผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์	<ul style="list-style-type: none"> - มีผักอย่างน้อย 5 ชนิดต่อสัปดาห์ - มีผัก 3 - 4 ชนิดต่อสัปดาห์ - มีผักน้อยกว่า 3 ชนิดต่อสัปดาห์ 	[2] [1] [0]		<p>โรงอาหารนี้ดูโดยรวม (จากหลายร้านหรือร้านเดียวกันแต่มีอาหารหลายอย่าง) ต้องมีการใช้ผักหลากหลายชนิดในแต่ละวัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีผักไม่น้อยกว่า 4 ชนิด - มีผัก 2 - 3 ชนิด - มีผักน้อยกว่า 2 ชนิด 	[2] [1] [0]	
3.1.9 มีการจัดบริการหรือขายผลไม้สด	<ul style="list-style-type: none"> - มีผลไม้อย่างน้อย 4 ครั้งต่อสัปดาห์ - มี 3 ครั้งต่อสัปดาห์ - มีน้อยกว่า 3 ครั้งต่อสัปดาห์ 	[2] [1] [0]		<p>โรงอาหารนี้ดูโดยรวมต้องมีผลไม้หลากหลายชนิดให้บริการในแต่ละวัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่า 3 ชนิด - ไม่น้อยกว่า 2 ชนิด - น้อยกว่า 2 ชนิดหรือไม่มีร้านขายผลไม้เลย 	[2] [1] [0]	

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	
	ก. โรงเรียนจัดบริการเอง	ข. ให้ผู้อื่นเข้ามาจำหน่าย
3.1.10 มีการใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธี	ชนิดของน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหาร ควรหลีกเลี่ยงไขมันจากสัตว์ และน้ำมันมะพร้าว ควรใช้น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืช และรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มโอเลอินในการทอดกรอบ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารควรใช้น้ำมันถูกชนิดและถูกวิธีทุกวัน
3.1.11 มีการใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร	มีการตรวจสอบเกลือที่ใช้ในการประกอบอาหารโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ	ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารมีการใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงอาหารทุกวันและควรมีการตรวจสอบโดยใช้ I-kit อย่างสม่ำเสมอ
3.1.12 มีการเปลี่ยนชุดเครื่องปรุงทุกครั้งหรือทุกร้าน	เครื่องปรุงอาหาร เช่น ถั่ว พริกป่น ต้องใช้ของผลิตใหม่ ไม่เก่าเก็บ ควรเปลี่ยนเครื่องปรุงอาหารที่กล่าวนี้ทุกครั้งหลังใช้หรืออย่างน้อยไม่ควรเกิน 1 สัปดาห์ เนื่องจากอาจจะมีการปนเปื้อนเชื้อราเกิดขึ้นได้	ร้านค้าที่จำหน่ายถ้วยเต็ยวมมีการเปลี่ยนถั่วและพริกป่นสม่ำเสมอทุกวัน

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	ได้
3.1.10 มีการใช้น้ำมันถุกชนิด *น้ำมันพืชชนิดใดก็ได้ ยกเว้น น้ำมันมะพร้าว	- ในการประกอบอาหารที่ใช้น้ำมัน ใช้น้ำมันพืช - มีการใช้น้ำมันจากสัตว์และ/หรือน้ำมันมะพร้าวในการ ประกอบอาหาร	[1] [0]		- ทุกร้านที่มีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารใช้น้ำมันพืช - มีร้านค้าที่ใช้น้ำมันสัตว์และ/หรือน้ำมันมะพร้าวในการ ประกอบอาหาร	[1] [0]	
3.1.11 มีการใช้เกลือเสริม ไอโอดีนในการประกอบ อาหาร	- ใช้เกลือเสริมไอโอดีนโดยมีการตรวจสอบว่ามีไอโอดีน ด้วย I-kit สม่าเสมอ - เจาะจงใช้เกลือเสริมไอโอดีนที่มีฉลากระบุเท่านั้น - ไม่เจาะจงชนิดของเกลือที่ใช้หรือไม่ใช้เกลือปรุงอาหาร	[2] [1] [0]		- ทุกร้านที่ใช้เกลือปรุงอาหารใช้เกลือเสริมไอโอดีน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit) - ใช้เกลือเสริมไอโอดีนบางร้าน (โรงเรียนตรวจโดย I-Kit) - ไม่ใช้เกลือเสริมไอโอดีน หรือ ตรวจไม่พบไอโอดีน หรือ ร.ร.ไม่เคยตรวจเลย	[2] [1] [0]	
3.1.12 มีการเปลี่ยนชุด เครื่องปรุง (พริกและถั่วป่น) ทุกวันหรือทุกร้าน	- เปลี่ยนและล้างภาชนะทุกครั้งหรือ อย่างน้อยทุกสัปดาห์ - ใช้เกิน 1 สัปดาห์โดยไม่เปลี่ยนหรือไม่เคยล้างภาชนะเลย	[1] [0]		- ล้างภาชนะแล้วเปลี่ยนทุกวันทุกร้าน (ที่ใช้ชุดเครื่องปรุง) - มีร้านที่ใช้ชุดเครื่องปรุงเดิมติดกันนานเกิน 2 วัน หรือ เดิมโดยไม่เปลี่ยน	[1] [0]	

หมายเหตุ: ถ้าจัดบริการโดยมีทั้งการบริการของโรงเรียนและมีผู้เข้ามาขายด้วย เช่น โรงเรียนจัดให้เด็กบางส่วน (อนุบาล) และให้ร้านค้ามาขายให้เด็กบางส่วน (เด็กโต)

ให้กรอบบแบบประเมินทั้ง ก. และ ข. แล้วนำคะแนนรวมของทั้ง ก. และ ข. หารสอง เป็นคะแนนที่ได้

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

ผ่านระดับดีมาก (17 - 20 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (11 - 16 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 10 คะแนน)

3.2 คุณภาพของอาหารว่างระหว่างเวลาพักหรือหลังเลิกเรียน

3.2.1 มีการควบคุมการจำหน่ายขนมกรุบกรอบที่มีส่วนผสมเป็นแป้งและ / หรือไขมันสูง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมกรุบกรอบในโรงเรียน เช่น มันฝรั่งทอด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทานเล่น

3.2.2 มีการควบคุมการจำหน่ายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพ มีน้ำตาลสูงและเสี่ยงต่อฟันผุ

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ให้มีการจำหน่ายขนมที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักหรือมีความเหนียวหนืดติดฟัน เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต

หมากฝรั่ง อมยิ้ม รวมทั้งขนมประเภทที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำและยังทำให้เด็กไม่ยอมทานอาหาร ตัวอย่างเช่น เยลลี่ น้ำหวานใสสีแซ่แข็งบรรจุหลอดรูปแบบต่างๆ

3.2.3 มีร้านจำหน่ายหรือจัดบริการผลไม้สดอย่างน้อย 1 ชนิด เป็นประจำ

คำอธิบาย ทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายหรือบริการผลไม้สด เช่น ผลไม้ตามฤดูกาลต่าง ๆ

3.2.4 มีร้านจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์

คำอธิบาย ทางโรงเรียนจัดให้มีร้านค้าจำหน่ายอาหารว่างที่มีประโยชน์ประเภทขนมไทย หรือขนมท้องถิ่น เช่น ข้าวต้มมัด ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กล้วย พักทองนึ่ง ข้าวโพด – เผือก - มันต้ม ซาลาเปา ขนมปังไส้ต่าง ๆ

3.2.5 ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง

คำอธิบาย ทางโรงเรียนไม่ควรจัดอาหารว่างเป็นประเภททอด เนื่องจากอาหารทอดเป็นอาหารที่ให้ไขมันและพลังงานสูง ทำให้เด็กมีโอกาสน้ำหนักเกินได้ง่าย

อีกทั้งตัวอาหารที่นำมาทอดนั้นมักเป็นอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการผลิต เช่น ไข่กรอบ ลูกชิ้น ซึ่งเสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีปนเปื้อน เช่น สารบอแรกซ์

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.2 คุณภาพของ อาหารว่างระหว่าง เวลาพักหรือ หลังเลิกเรียน	3.2.1 มีการควบคุมการขายขนมกรุบกรอบ เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทานเล่น	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[2] [0]	
	3.2.2 มีการควบคุมการขายขนมที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพ มีน้ำตาลสูง และเสี่ยงต่อฟันผุหรือเป็นอาหาร ถ่วงท้อง เช่น ลูกอม ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง อมยิ้ม เยลลี่ ฯลฯ	- ไม่มีการขาย - มีการขาย	[2] [0]	
	3.2.3 มีการขายหรือจัดบริการผลไม้สดที่เด็กจะกินเป็น อาหารว่างได้อย่างน้อย 1 ชนิดเป็นประจำ	- มีผลไม้สดทุกวัน - มีผลไม้สด 3-4 วันต่อสัปดาห์ - มีผลไม้สดน้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์หรือไม่มีเลย	[2] [1] [0]	
	3.2.4 มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์ เช่น ข้าวต้มมัด ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้ม ขนมกล้วย ขนมปังไส้ต่างๆ ข้าวโพด-เผือก-มันต้ม ซาลาเปา เป็นประจำ	- มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์เป็นประจำทุกวัน - มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์ 3-4 วันต่อสัปดาห์ - มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์น้อยกว่า 3 วันต่อสัปดาห์ หรือ ไม่มีการขายอาหารว่างที่มีประโยชน์เลย	[2] [1] [0]	
	3.2.5 ไม่มีการขายอาหารทอดเป็นอาหารว่าง	- ไม่มีการขายอาหารว่างที่เป็นอาหารทอดเลย - มีการขายอาหารว่างประเภททอดบ้างเล็กน้อย หรือ ไม่เกิน 2 วัน ต่อสัปดาห์ - มีการขายอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นประเภททอด	[2] [1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

3.3 คุณภาพของเครื่องดื่ม

3.3.1 มีการบริหารจัดการบริการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวันในช่วงเปิดเรียน

คำอธิบาย โรงเรียนจัดให้นักเรียนดื่มนมทุกวันเปิดภาคเรียน วันละ 200 ซีซี

3.3.2 มีการส่งเสริมการดื่มนมจัด

คำอธิบาย ทางโรงเรียนจัดบริการหรือจำหน่ายนมรสจืด สำหรับนักเรียน

3.3.3 มีการบริการหรือจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน

คำอธิบาย ทางโรงเรียนมีการจัดน้ำดื่มที่สะอาดสำหรับนักเรียนฟรี โดยจัดไว้ในบริเวณที่บริโภคอาหารอย่างเพียงพอ หรือมีการจัดร้านค้าจำหน่ายน้ำดื่มที่สะอาดแก่นักเรียน

3.3.4 มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์

คำอธิบาย ทางโรงเรียนมีการจัดจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ ตัวอย่างเช่น น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่ไม่เติมน้ำตาลหรือไม่หวานจัด เช่น น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย น้ำเก๊กฮวย 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 ไวรัสตับอักเสบ, ไข้หวัด, วัณโรค ฯลฯ

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.3 คุณภาพของ เครื่องดื่ม	3.3.1 มีการบริการจัดการให้นักเรียนได้ดื่มนมทุกวัน (โครงการนมโรงเรียน)	- มีนมอย่างน้อยวันละ 200 ซีซี. จัดบริการครบทุกวันเปิดเรียน - มีนมอย่างน้อยวันละ 200 ซีซี. จัดบริการ แต่ไม่ครบทุกวันเปิดเรียน - ไม่มีการจัดให้นักเรียนได้ดื่มนม	[2] [1] [0]	
	3.3.2 มีการส่งเสริมการดื่มนมจืด	- นมที่จัดบริการ และ/หรือ ขายเป็นนมจืดเท่านั้น - ไม่มีนมจืดบริการ และ/หรือขาย	[1] [0]	
	3.3.3 มีการบริการหรือขายน้ำดื่มที่สะอาดทุกวัน	- ร.ร.มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดฟรีทุกวัน (โดยโรงเรียน) โดยจัด เป็นมาตรฐานส่วนหนึ่งของการบริการอาหารกลางวันร.ร. - ไม่มีการบริการน้ำดื่มที่สะอาดไว้ในบริเวณที่กินอาหาร	[2] [0]	
	3.3.4 มีการขายเครื่องดื่มที่มีประโยชน์	- มีการขายน้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้ที่ไม่หวานจัดอย่างน้อย 1 ร้าน - ไม่มีการขายเครื่องดื่มทั้ง 2 อย่าง	[1] [0]	
	3.3.5 ไม่มีการขายน้ำอัดลม	- ไม่มีการขายน้ำอัดลม - มีการขายน้ำอัดลม	[2] [0]	
	3.3.6 ไม่มีเครื่องดื่มที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพชนิดอื่นๆ	- ไม่มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลังและน้ำหวานต่างๆ - มีการขายชา กาแฟ เครื่องดื่มชูกำลัง หรือน้ำหวาน อย่างใดอย่างหนึ่ง	[1] [0]	
	3.3.7 มีการใช้แก้วน้ำดื่มแยกรายบุคคลเป็นประจำ	- มีเป็นประจำ - มีเป็นบางครั้ง / ไม่มี	[1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

3.4 การดูแลอาหารเพื่อความปลอดภัย

3.4.1 มีการเก็บรักษานมอย่างถูกวิธี เพื่อรักษาสภาพของนมให้เหมาะสมต่อการบริโภคอย่างปลอดภัย

คำอธิบาย นมพาสเจอร์ไรส์ ควรมีการเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมอย่างน้อย 4°C ในตู้แช่เย็น หรือแช่ในถังใส่น้ำแข็งตลอดเวลาเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของ เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ นมยูเอชทีควรเก็บในที่แห้ง ไม่มีแสงแดดส่องถึงเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของนม และไม่ควรซ้อนทับกันเกิน 8 ชั้น เพื่อป้องกันการชำรุด รั่วซึมของกล่องนม

3.4.2 ไม่มีการขายหรือให้บริการขนมและเครื่องดื่มที่มีการเติมแต่งสีชูดขาด

คำอธิบาย โรงเรียนต้องมีกฎระเบียบ ในการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารซึ่งรวมถึงเครื่องดื่มและขนม ไม่ให้มีสีชูดขาด หรือเติมแต่งสีโดยไม่จำเป็น เนื่องจากอาหารสีชูดขาดมีผลเสีย หากมีการสะสมในปริมาณมาก อาจทำให้เกิดอาหารเป็นพิษในระยะยาว เช่น การเกิดมะเร็ง

“สีชูดขาด” หมายถึง ความเข้มของสีที่มีลักษณะปรากฏในอาหาร ขนม เครื่องดื่มที่มีสีเข้มมาก เช่น ข้าวเกรียบทอดที่มีสีต่างๆ น้ำหวานผสมสีชูดขาดซึ่งไม่ใช่ส่วนผสมอาหาร

3.4.3 ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง

คำอธิบาย โรงเรียนต้องมีกฎระเบียบ ในการควบคุมการขายหรือให้บริการอาหารหมักดองที่ใส่สี เนื่องจากอาหารหมักดองส่วนใหญ่จะใส่สี และกรดซาลิซิลิก (เพื่อใช้เป็นสารกันรา) ซึ่งอาจทำให้เกิดอาการเฉียบพลัน เช่น ปวดท้อง ท้องเสียอย่างรุนแรง มีพิษต่อไต

“อาหารหมักดองที่ใส่สี” สังเกตได้จากมีสีผิดธรรมชาติของอาหารชนิดนั้น เช่น มะม่วงดอง / มะยมดองที่มีสีเหลืองสด พุทราดองสีแดง และอาจสังเกตได้จาก สีจะติดมือและติดลิ้นผู้รับประทาน

3.4.4 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร และหรือมีระบบการรับคำร้องจากผู้บริโภค

คำอธิบาย มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพในอาหาร เช่น เส้นผม แมลงต่าง ๆ พลาสติก และมีระบบรับคำร้องหรือ ผู้รับความคิดเห็น

3.4.5 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร

คำอธิบาย มีการสุ่มตรวจสอบสารอันตรายที่ไม่อนุญาตให้ใส่ในอาหารอย่างน้อย 4 ชนิด คือ สารฟอกขาว ซาลิซิลิก (สารกันรา) บอแรกซ์ ฟออร์มาลิน อย่างน้อยเทอมละครั้ง โดยใช้ชุดตรวจสอบ เช่น ชุดตรวจสอบของ "อย." ในโครงการ "อย." น้อย

3.4.6 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของอาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน

คำอธิบาย มีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดโรคในอาหาร อุปกรณ์หรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจสอบจุลินทรีย์ เช่น ชุดตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อย่างน้อยเทอมละครั้ง

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.4 การดูแลอาหาร เพื่อความปลอดภัย	3.4.1 มีการเก็บรักษานมที่ถูกต้องวิธี - นมพาสเจอร์ไรซ์มีการแช่เย็นตลอดเวลา - นมยูเอชทีเก็บในที่แห้ง ไม่โดนแสงแดดและ ไม่ชื้นจนทั่วมันเกิน 8 ชั้น	- เก็บรักษานมถูกต้องวิธีทุกชนิด - เก็บรักษานมไม่ถูกต้องวิธีชนิดใดชนิดหนึ่ง	[2] [0]	
	3.4.2 ไม่มีการขายหรือให้บริการขนมและเครื่องดื่มที่มี การเติมแต่งสีชูดขาด	- ไม่มีทั้งขนมและเครื่องดื่มใส่สีชูดขาด - มีขนมหรือเครื่องดื่มที่มีสีชูดขาด	[1] [0]	
	3.4.3 ไม่มีการขายหรือให้บริการอาหารหมักดอง	- ไม่มีอาหารหมักดองขาย - มีอาหารหมักดองขาย	[1] [0]	
	3.4.4 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม วัตถุอันตรายทางกายภาพที่มีอยู่ในอาหาร เช่น กรวด เศษแก้ว เศษไม้ และมีระบบรับคำร้องเรียน จากผู้บริโภค เช่น กล้องรับคำร้องเรียน	- มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ - มีระบบการรับคำร้องเรียน - ไม่มีระบบการตรวจสอบ	[2] [1] [0]	
	3.4.5 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ อย่างน้อย 4 ชนิด ด้วยชุดตรวจสอบ เช่น ชุดตรวจสอบของอย.	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อย เทอมละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบนานๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[2] [1] [0]	
	3.4.6 มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ของ อาหารที่จัดให้บริการในโรงเรียน เช่น ใช้ชุด ตรวจสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	- โรงเรียนสามารถตรวจสอบด้วยชุดตรวจได้เองอย่างน้อย เทอมละครั้ง - โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตรวจสอบนานๆ ครั้ง - ไม่มีการตรวจสอบเลยภายในปีการศึกษา	[2] [1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

3.5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

3.5.1 มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

คำอธิบาย โรงเรียนจัดให้มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงนักเรียนทุกคน เพื่อติดตามการเจริญเติบโต และภาวะโภชนาการของนักเรียนอย่างสม่ำเสมอ คือ เมื่อเปิดเทอมและก่อนปิดเทอม

3.5.2 มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง – วัดไปประเมินภาวะโภชนาการของนักเรียน โดยบุคลากรของโรงเรียน

คำอธิบาย โรงเรียนนำข้อมูลน้ำหนักและส่วนสูง ที่ชั่ง-วัดไว้แปลผลเพื่อประเมินภาวะโภชนาการว่าเด็กเติบโตดีหรือแต่ละคนไม่มีปัญหาภาวะโภชนาการอย่างไร

3.5.3 มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของนักเรียน เป็นรายบุคคล

คำอธิบาย โรงเรียนได้มีการนำผลการประเมินใช้ประโยชน์ในการดูแล แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล เช่น ให้ข้อมูลรายชื่อเด็กที่ยังมีปัญหาภาวะโภชนาการแก่ครูประจำปีนี้ และ / หรือผู้ปกครอง และติดตามผลการแก้ไข

3.5.4 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโต (ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อเทียบกับปีการศึกษาก่อน

คำอธิบาย โรงเรียนมีกิจกรรมเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญเติบโตแล้วมีผลในการลดอัตราเด็กเตี้ยไปในทิศทางใด*

3.5.5 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการขาด (น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษาก่อน

คำอธิบาย โรงเรียนมีกิจกรรมสำหรับเด็กขาดอาหาร เช่น มีการให้อาหารเพิ่มเติมหรือดูแลเด็กขาดอาหาร เฉพาะรายบุคคล แล้วมีผลในการลดอัตราเด็กผอมไปในทิศทางใด*

3.5.6 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน (น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูง หรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษาก่อน

คำอธิบาย โรงเรียนมีแนวทางในการที่จะแก้ไขปัญหาลูกนักเรียนที่มีภาวะโภชนาการเกิน เช่น กิจกรรมออกกำลังกาย การดูแลเรื่องอาหารในเด็กที่มีภาวะโภชนาการเกิน แล้วยังมีผลในการลดอัตราเด็กเริ่มอ้วนและอ้วนไปในทิศทางใด*

*หมายเหตุ

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

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.5 การเฝ้าระวัง ภาวะโภชนาการ	3.5.1 มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (ช่วงเปิดเทอมต้นและก่อนปิดเทอมปลายปี)	- ทำอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง - ไม่ได้ทำ	[1] [0]	
	3.5.2 มีการนำน้ำหนักและส่วนสูงที่ชั่ง-วัดไปประเมินผล ภาวะโภชนาการของนักเรียน โดยบุคลากรของร.ร.	- มีการแปลผลภาวะโภชนาการโดยบุคลากรของร.ร.เอง - มีการแปลผลภาวะโภชนาการโดยเจ้าหน้าที่อนามัย - ไม่มีการแปลผลภาวะโภชนาการ	[2] [1] [0]	
	3.5.3 มีการนำผลการประเมินภาวะโภชนาการไปแก้ไข ปัญหาโภชนาการของนักเรียนเป็นรายบุคคล	- มีการแจ้งผลการประเมินแก่ครูผู้ดูแลเด็กและผู้ปกครองเพื่อ ติดตามและนำไปแก้ไขปัญหาโภชนาการของนร.แต่ละคน - ใช้ในการส่งรายงานเท่านั้น ไม่มีการนำมาใช้ในการดูแลเด็ก เป็นรายบุคคลหรือมีไม่เกินร้อยละ 5	[1] [0]	
	3.5.4 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาด้านการเจริญ เติบโต (ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย) เมื่อ เทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ย ลดลง หรือ มีไม่เกินร้อยละ 5 - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ย เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเตี้ยและค่อนข้างเตี้ย เพิ่มขึ้น หรือไม่ทราบ	[2] [1] [0]	
	3.5.5 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะโภชนาการ ขาดอาหาร (น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ส่วนสูงหรือผอม) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม ลดลง หรือ มีไม่เกินร้อยละ 5 - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กผอมและค่อนข้างผอม เพิ่มขึ้น หรือไม่ทราบ	[2] [1] [0]	
	3.5.6 ผลการดำเนินการเพื่อลดปัญหาภาวะ โภชนาการเกิน (น้ำหนักเกินกว่าเกณฑ์ส่วนสูง หรืออ้วน) เมื่อเทียบกับปีการศึกษา ก่อน	- มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน ลดลง หรือ มีไม่เกินร้อยละ 5 - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและอ้วน เท่าเดิม - มีร้อยละของเด็กเริ่มอ้วนและ อ้วน เพิ่มขึ้น หรือ ไม่ทราบ	[2] [1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

3.6 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์

3.6.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ซาม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทจาน ซาม ได้เพียงพอและทันเวลา

3.6.2 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม ได้เพียงพอและทันเวลา

3.6.3 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง มีครบสำหรับทุกคน หรือ สามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง (ถ้ามีการกินร่วมสำหรับ) ได้เพียงพอและทันเวลา

3.6.4 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ – เครื่องชั่งน้ำหนัก

คำอธิบาย เครื่องชั่งน้ำหนักมีมาตรฐาน ชั่งได้เที่ยงตรง และอยู่ในสถานที่สามารถใช้งานได้ดี

3.6.5 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ – ที่วัดส่วนสูง

คำอธิบาย ที่วัดส่วนสูงมีมาตรฐาน สเกลถูกต้องอ่านได้ชัดเจน มีอุปกรณ์ที่ใช้ทาบศีระเฉพาะ ไม่ใช้สมุดหรือไม้บรรทัด และอยู่ในสถานที่สามารถใช้งานได้ดี

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
3.6 ความพร้อมของ วัสดุอุปกรณ์	3.6.1 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม มีครบสำหรับ ทุกคน <u>หรือ</u> สามารถบริหารจัดการหมูนเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมูนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[1] [0]	
	3.6.2 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อน ส้อม มีครบสำหรับ ทุกคน <u>หรือ</u> สามารถบริหารจัดการหมูนเวียน ให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมูนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[1] [0]	
	3.6.3 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนกลาง (ถ้ามีการกิน ร่วมสำหรับ) มีครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหาร จัดการหมูนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอ	- มีครบทุกคนหรือหมูนเวียนได้เพียงพอ - ไม่เพียงพอและยังมีปัญหาในการจัดการ	[1] [0]	
	3.6.4 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ เครื่องชั่งน้ำหนัก	- มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ได้มาตรฐาน ใช้งานได้ดี - มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ไม่ได้มาตรฐาน / ชำรุด	[1] [0]	
	3.6.5 ความพร้อมของอุปกรณ์ประเมินภาวะโภชนาการ ที่วัดส่วนสูง	- มีที่วัดส่วนสูงและอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ใช้งานได้ดี - มีที่วัดส่วนสูงที่ไม่ได้มาตรฐาน / ชำรุด	[1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (5 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (3 - 4 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 2 คะแนน)

4. การส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

- 4.1 มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการ เข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ
คำอธิบาย มีการบูรณาการการสอนเรื่องสุขภาพอาหารและโภชนาการเข้าไปในหลักสูตร เช่น ให้นักเรียนแต่งเรื่อง “อาหารเพื่อสุขภาพ” ในวิชาภาษาอังกฤษ
- 4.2 นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ
คำอธิบาย นักเรียนควรมีกิจกรรมเสริมเพื่อสนับสนุนงานอาหารและโภชนาการ เช่น สวนครัว มีส่วนร่วมในการกำหนดรายการอาหาร ดูแลความสะอาดภาชนะ
- 4.3 นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร
คำอธิบาย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดการเรียนรู้และนำไปปฏิบัติได้ กิจกรรมที่จัดอาจมีหลากหลายรูปแบบ เช่น นิทรรศการ แข่งขัน ตอบปัญหาหรือบทความ การร่วมรณรงค์ การอธิบาย การบรรยาย การฝึกอบรม การสาธิต การสร้างสถานการณ์จำลอง การแสดงบทบาทสมมติ ทัศนศึกษา การใช้สื่ออุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้ การจัดนิทรรศการ การแจกเอกสาร เสี่ยงตามสาย เป็นต้น
- 4.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในงานอาหารและโภชนาการ ได้แก่การจัดรายการอาหาร เตรียมอาหาร จัดบริการอาหารและเก็บล้าง
คำอธิบาย ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร การเตรียมอาหาร จัดบริการอาหารและเก็บล้างทำความสะอาด เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ มีทักษะและมีความพึงพอใจจากการปฏิบัติจริง และมีความรับผิดชอบ
- 4.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหารโดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง
คำอธิบาย โรงเรียน สถาบัน มีช่องทางและกิจกรรมต่างๆ เช่น เสี่ยงตามสาย มุมความรู้ข่าวสารด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร บอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน การจัดนิทรรศการในเรื่องของโภชนาการและความปลอดภัยอาหารในโอกาสต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ
- 4.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ
คำอธิบาย ครูมีกิจกรรมเสริมสร้างทักษะเรื่องโภชนาการ เช่น เข้ารับการอบรม-สัมมนา เป็นผู้นำจัดโครงการ กิจกรรม การรณรงค์ ฯลฯ ส่งเสริมให้ครูได้มีความรู้ นำกิจกรรมเรื่องโภชนาการ
- 4.7 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารพร้อมนักเรียน
คำอธิบาย เพื่อเป็นตัวอย่างในการรับประทานอาหาร ทั้งในด้านชนิดของอาหารที่รับประทาน การใช้ช้อนกลาง ฯลฯ ให้ครูได้รับประทานอาหารพร้อมนักเรียน

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. การส่งเสริมความรู้ ด้านอาหารและโภชนาการ	4.1 มีการบูรณาการการสอนเรื่องอาหารและโภชนาการเข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาต่างๆ	- มีการบูรณาการ - ไม่มีการบูรณาการ	[1] [0]	
	4.2 นักเรียนมีกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เพื่อสนับสนุนงานโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร เช่น โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน อย.น้อย	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[1] [0]	
	4.3 นักเรียนมีกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร เช่น นิทรรศการ แข่งขันตอบปัญหาการร่วมรณรงค์	- มีกิจกรรมเป็นประจำทุกปี - ไม่มีการทำกิจกรรม	[1] [0]	
	4.4 นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารของโรงเรียน เช่น การจัดวางแผนรายการอาหาร การบริการอาหาร เก็บล้าง	- มีส่วนร่วม 2 งาน - มีส่วนร่วม 1 งาน - ไม่มีส่วนร่วมใดๆ	[2] [1] [0]	
	4.5 มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร โดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น เสี่ยงตามสาย มุมความรู้-ข่าวสารด้านอาหารและโภชนาการ บอร์ดแสดงรายการและคุณค่าอาหารประจำวัน	- มีกิจกรรมเป็นประจำ - ไม่มีการทำกิจกรรม	[1] [0]	
	4.6 ครูได้รับการเสริมสร้างทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการเข้ารับการอบรมหรือสัมมนาในรอบ 2 ปีที่ผ่านมา - ไม่ได้เข้ารับการอบรมหรือสัมมนา	[1] [0]	
	4.7 ครูเป็นตัวอย่างที่ดีโดยการรับประทานอาหารร่วมกับนักเรียน	- เป็นประจำทุกวัน - ไม่มีการปฏิบัติ	[1] [0]	

4.8 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการ แก่ผู้จัด - ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร

คำอธิบาย จัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการ - ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหารเพื่อให้มีความรู้ด้านโภชนาการโดยครู นักวิชาการ ส่วนราชการหรือภาคเอกชน ภายใต้การกำกับ ควบคุม ดูแลและได้รับอนุญาตหรือเห็นชอบจากหน่วยงานของรัฐ เป็นประจำทุกปีหรืออย่างน้อยปีละครั้ง

4.9 ไม่มีป้ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณโรงเรียน

คำอธิบาย ไม่มีป้ายโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มติดในบริเวณโรงเรียน หรือเครื่องหมายการค้าปรากฏบนภาชนะอุปกรณ์ของโรงเรียน เช่น ลูกฟุตบอล ตู้แช่เย็น เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
	4.8 มีการอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้จัด - ผู้รับผิดชอบการจัดบริการอาหาร	- มีการอบรมใน 1 ปีที่ผ่านมา - ไม่มีการอบรม	[1] [0]	
	4.9 ไม่มีป้ายโฆษณา ไปสเตอร์ ของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในบริเวณ ร.ร. และเครื่องหมายการค้าบนภาชนะอุปกรณ์ของ ร.ร.เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย	- ไม่มีสื่อโฆษณาภายในบริเวณ ร.ร. - มีสื่อโฆษณาภายในโรงเรียน	[1] [0]	

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

ผ่านระดับดีมาก (9 - 10 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (6 - 8 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 5 คะแนน)

5. การติดตามและประเมินคุณภาพของการจัดบริการเพื่อการพัฒนางาน

5.1 มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับอาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด

คำอธิบาย มีการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนในด้านการบริการอาหารของโรงเรียนทั้งในด้านคุณภาพรสชาติ ปริมาณ ความสะอาด เป็นต้น และมีการนำข้อคิดเห็น และผลจากการสอบถามนี้ไปปรับปรุงแก้ไข

5.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความเพียงพอของร้านค้า ราคา ความสะดวกในการรับบริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการรับบริการอาหารจากครู นักเรียน และผู้เกี่ยวข้อง และมีการนำข้อคิดเห็นนั้นมาดำเนินการแก้ไข

5.3 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการจัดบริการอาหารในโรงเรียน เช่น ความสะดวก ความพร้อมของสถานที่ในการให้บริการ

คำอธิบาย มีการสอบถามถึงปัญหาอุปสรรคของการให้บริการอาหารจากผู้ขายอาหาร และผู้เกี่ยวข้อง มีการนำข้อคิดเห็นและผลจากการสอบถาม ปัญหา อุปสรรคของผู้ให้บริการอาหารของโรงเรียนมาดำเนินการแก้ไข

5.4 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย -ภาวะโภชนาการ

คำอธิบาย จัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผลการดำเนินงานและการปรับปรุงการบริการอาหารต่อคณะกรรมการของโรงเรียน ตลอดจน ประมวลสถิติเจ็บป่วย – ภาวะโภชนาการ

องค์ประกอบ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน	คะแนนที่ได้
5. การติดตามและประเมิน คุณภาพของการจัดบริการ เพื่อการพัฒนางาน	5.1 มีการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับ อาหารที่บริการในโรงเรียน เช่น รสชาติ ปริมาณ ความสะอาด	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[1] [0]	
	5.2 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการรับบริการ อาหารในโรงเรียน เช่น ความเพียงพอของ ร้านค้า ราคา ความสะอาดในการรับบริการ	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[1] [0]	
	5.3 มีการประเมินปัญหาอุปสรรคในการให้บริการ อาหารในโรงเรียน เช่น ความพร้อมของสถานที่ ภาชนะอุปกรณ์ในการให้บริการ	- มีการประเมินประจำปีและนำผลการประเมินไปปรับปรุง - มีครั้งสุดท้ายเกิน 2 ปีที่ผ่านมา หรือไม่เคยมี	[1] [0]	
	5.4 มีการจัดทำรายงานประจำปีของการประเมินผล การดำเนินงานและประมวลสถิติการเจ็บป่วย - อัตราความชุกของปัญหาภาวะโภชนาการทั้ง ด้านขาดและเกิน	- มีการจัดทำรายงานประจำปีเป็นรูปเล่ม - มีการสรุปผลการประเมินเป็นเอกสารเพื่อเสนอแก่ คณะกรรมการและผู้บริหาร - ไม่มีการจัดทำรายงานการประเมินผล	[2] [1] [0]	

สรุปคะแนนรวมการติดตามและการประเมินผล (คะแนนเต็ม 5 คะแนน) คะแนนที่ได้.....

ผ่านระดับดีมาก (5 คะแนน)

ผ่านระดับดีพอใช้ (3 - 4 คะแนน)

ควรปรับปรุง (0 - 2 คะแนน)



สำนักยุทธศาสตร์ด้านนโยบายสาธารณะ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
962 ถนนกรุงเกษม เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100 หรือ ตู้ ปณ. 49 ปทฝ.หลานหลวง กรุงเทพฯ 10102
โทร. 02-282-9967, 02-280-4085 ต่อ 2413, 2403 โทรสาร 02-281-6127, 02-282-9158
<http://www.nesdb.go.th> e-mail : brainbank@nesdb.go.th, anuree@nesdb.go.th