



ประกาศโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์)

เรื่อง การคัดเลือกผู้รับจ้าง การจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)

ด้วยโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์) มีความประสงค์คัดเลือกผู้รับจ้าง การจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ให้กับนักเรียนโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์) ระดับชั้นอนุบาล ๒ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ปีการศึกษา ๒๕๖๘ ในอัตรากันละ ๒๒ บาท

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่ประกอบอาชีพรับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการหรืออำเภอใกล้เคียงที่สามารถเดินทางได้สะดวก
๕. ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๖. ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์) รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์) ได้

กำหนดในการยื่นความประสงค์การรับคัดเลือก ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ถึง ๔ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอู่่นน้อย โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์) ดำเนินการคัดเลือก วันที่ ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ น. บริเวณใต้ถุนอาคาร ๔ (อาคารสีเขียว) โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์)

ผู้ประสงค์รับการคัดเลือกรับฟังประชุมชี้แจงแนวทางการคัดเลือก วันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลา ๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอู่่นน้อย โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์) (หากไม่มาตามวันและเวลาที่กำหนดถือว่าสละสิทธิการคัดเลือก)

ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ เป็นต้นไป ณ โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์)

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๗

ลงชื่อ

(นางอัญชลี ชูจิตร)

ผู้อำนวยการโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุบถัมภ์)

**รายละเอียดแนบท้ายประกาศการคัดเลือกผู้รับจ้าง การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุติธรรม) ปีการศึกษา ๒๕๖๘**

ด้วยโรงเรียนวัดนางในละเอียดยุติธรรม มีความประสงค์รับสมัครบุคคลเพื่อคัดเลือกผู้รับจ้าง การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ให้กับนักเรียนโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุติธรรม) ระดับชั้นอนุบาล ๒ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ปีการศึกษา ๒๕๖๘ ในอัตราคนละ ๒๒ บาท โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะ และมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง และไม่เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้หรือขนมหวาน

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่ประกอบอาชีพรับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการหรืออำเภอใกล้เคียงที่สามารถเดินทางได้สะดวก
๕. ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๖. ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุติธรรม) รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลวัดนางใน (ละเอียดยุติธรรม) ได้

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการคัดเลือกผู้รับจ้าง การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้มิดชิดสวมหน้ากากอนามัย และสวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการ ต้องมีพื้นที่ในการประกอบอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสีแกวคล่อม ดังนี้
 - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยากซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
 - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหารและกับข้าวอย่างชัดเจน โดยผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ให้เพียงพอต่อการใช้งาน

๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง

๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อธรรมชาติ

น้อยที่สุด

๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง

๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้ วางไว้ในที่

อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร Thai School Lunch

๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาด ตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีอาหารว่าง หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล และจัดให้เด็กพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๑. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๒. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๓. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดองและไม่เป็นอาหารรสจัด

๑๔. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๕. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๖. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

๑๗. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ทางผู้ว่าจ้างกำหนด

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน

วิธีการคัดเลือก

๑. ผู้รับการคัดเลือกต้องจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร โดยผู้รับจ้างต้องประกอบอาหาร
ต่อหน้าคณะกรรมการเท่านั้น ผู้รับการคัดเลือกสามารถมีผู้ช่วยได้ ๑ คน เมนูในการประกอบอาหาร
ได้แก่ ข้าว ต้มข่าไก่ใส่เลือดฟักเขียว ผัดกะเพราหมูสับใส่ตับใส่ถั่วฝักยาว ผลไม้ตามฤดูกาล
ระยะเวลาการประกอบอาหาร ๙.๐๐ – ๑๑.๓๐ น.
๒. สังเกต
๓. สัมภาษณ์