



ประกาศโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม
เรื่อง เกณฑ์การประเมินคัดเลือกผู้รับสิทธิในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ด้วยโรงเรียนพิจิตรพิทยาคมได้ประกาศ เรื่อง ผู้มีสิทธินำเสนออาหาร เพื่อจำหน่ายในโรงอาหาร
ของโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม เมื่อวันที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ นั้น

บัดนี้ โรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ได้ดำเนินการจัดทำเกณฑ์การประเมินคัดเลือกผู้รับสิทธิในการ
จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงอาหารโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ เสร็จเรียบร้อยแล้ว
จึงขอประกาศ เกณฑ์การประเมินคัดเลือกผู้รับสิทธิในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงอาหาร
โรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ และให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม และอื่น ๆ มาเสนอต่อ
คณะกรรมการ ตามรายการอาหารที่ขอจำหน่ายในโรงอาหารของโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม วันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๙
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ โรงอาหาร โรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ดังเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

เอกสารที่ยื่นต่อโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ขอสงวนสิทธิ์ให้เป็นเอกสารของทางราชการ การตัดสินใจ
คัดเลือกของคณะกรรมการ ฯ ถือเป็นที่สุดจะเรียกร้องสิทธิใด ๆ ไม่ได้

จึงประกาศมาให้ทราบ โดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายภิญโญ ขาวพราย)

ผู้อำนวยการโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม

แบบประเมินคัดเลือกผู้รับสิทธิในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

วันศุกร์ที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๙ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

ณ โรงอาหารโรงเรียนพิจิตรพิทยาคม จังหวัดพิจิตร

คำชี้แจง : กรรมการผู้ประเมินพิจารณาคุณภาพสินค้าและบริการที่เหมาะสมตามเกณฑ์ แล้วเขียนค่าคะแนนให้ตรงกับร้านค้า

เกณฑ์การให้คะแนน

ข้อที่ ๑-๒ (๓๐ คะแนน)

๒๕-๓๐ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด มากที่สุด	๑๙-๒๔ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด มาก
๑๓-๑๘ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด ปานกลาง	๗-๑๒ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด น้อย
๑-๖ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด น้อยที่สุด	๐ หมายถึง ไม่มี ความเหมาะสมกับตัวชี้วัด

ข้อที่ ๓-๕ (๑๐ คะแนน)

๙-๑๐ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด มากที่สุด	๗-๘ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด มาก
๕-๖ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด ปานกลาง	๓-๔ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด น้อย
๑-๒ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด น้อยที่สุด	๐ หมายถึง ไม่มี ความเหมาะสมกับตัวชี้วัด

ข้อที่ ๖-๗ (๕ คะแนน)

๕ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด มากที่สุด	๔ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด มาก
๓ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด ปานกลาง	๒ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด น้อย
๑ หมายถึง มีความเหมาะสมกับตัวชี้วัด น้อยที่สุด	๐ หมายถึง ไม่มี ความเหมาะสมกับตัวชี้วัด

เกณฑ์การตัดสินผล

ช่วงคะแนน ๘๐-๑๐๐ หมายถึง ระดับดีมาก	ช่วงคะแนน ๗๐-๗๙ หมายถึง ระดับดี
ช่วงคะแนน ๖๐-๖๙ หมายถึง ระดับพอใช้	ช่วงคะแนน ๕๐-๕๙ หมายถึง ระดับน้อย
ช่วงคะแนน ต่ำกว่า ๕๐ คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง และ ไม่ผ่านการพิจารณาคัดเลือก ๗	

ข่าวรูดแกง

รายการพิจารณา	ร้าน ๑	ร้าน ๒	ร้าน ๓			
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในอาหาร มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

ลงชื่อ กรรมการ
(.....)

อาหารจานเดียว

รายการพิจารณา	ร้าน ๑	ร้าน ๒	ร้าน ๓	ร้าน ๔	ร้าน ๕	
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในอาหาร มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

อาหารจานเดียว (ต่อ)

รายการพิจารณา	ร้าน ๖	ร้าน ๗	ร้าน ๘	ร้าน ๙	ร้าน ๑๐	
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในอาหาร มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

ลงชื่อ กรรมการ
(.....)

กล้วยเดี่ยว

รายการพิจารณา	ร้าน ๑	ร้าน ๒	ร้าน ๓	ร้าน ๔	ร้าน ๕	
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในอาหาร มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

ไอศกรีม/ผลไม้

รายการพิจารณา	ร้าน ๑	ร้าน ๒				
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในอาหาร มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

อาหารว่าง

รายการพิจารณา	ร้าน ๑	ร้าน ๒	ร้าน ๓	ร้าน ๔	ร้าน ๕	ร้าน ๖
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในอาหาร มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

ลงชื่อ กรรมการ
(.....)

เครื่องดื่ม

รายการพิจารณา	ร้าน ๑	ร้าน ๒	ร้าน ๓	ร้าน ๔	ร้าน ๕	
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณเครื่องดื่มเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. มีเมนูเครื่องดื่มชูสุขภาพ (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

เครื่องดื่ม (ต่อ)

รายการพิจารณา	ร้าน ๖	ร้าน ๗	ร้าน ๘	ร้าน ๙	ร้าน ๑๐	
๑. คุณภาพของวัตถุดิบในการทำเครื่องดื่ม มีความสดใหม่ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (๓๐ คะแนน)						
๒. รสชาติอาหาร (๓๐ คะแนน)						
๓. ปริมาณเครื่องดื่มเหมาะสมกับราคา (๑๐ คะแนน)						
๔. ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด และเหมาะสมกับการบรรจุอาหารแต่ละประเภท (๑๐ คะแนน)						
๕. มีเมนูเครื่องดื่มชูสุขภาพ (๑๐ คะแนน)						
๖. ร้านค้าจัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย (๕ คะแนน)						
๗. เมนูอาหารมีความหลากหลาย (๕ คะแนน)						
รวม ๑๐๐ คะแนน						

ลงชื่อ กรรมการ
(.....)