



ระเบียบโรงเรียนเมืองเซลิ้ง

ว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา พ.ศ. 2564

เพื่อให้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนเมืองเซลิ้งเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ถูกสุขลักษณะ โรงเรียนจึงกำหนดเงื่อนไข และข้อกำหนดโรงเรียนเมืองเซลิ้ง ว่าด้วยการควบคุมผู้จำหน่ายอาหารเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงเรียน พ.ศ. 2564 ดังต่อไปนี้

1. ข้อบังคับทั่วไป

1.1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบโรงเรียนเมืองเซลิ้งว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเมืองเซลิ้ง พ.ศ. 2564”

1.2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป

1.3 สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง “โรงอาหารโรงเรียนเมืองเซลิ้ง”

1.4 ให้ยกเลิกระเบียบว่าด้วยการจำหน่ายอาหารโรงเรียนเมืองเซลิ้ง พ.ศ. 2562 และให้ใช้ระเบียบนี้แทน

1.5 ร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษาจะต้องมีร้านขายข้าว จำนวน 3 ร้าน ร้านขายก๋วยเตี๋ยว จำนวน 3 ร้าน ร้านขายอาหารทั่วไป จำนวน 4 ร้าน

2. ข้อบังคับว่าด้วยประเภทของอาหารและราคาอาหารที่จำหน่าย

2.1 ประเภทของอาหารและราคาอาหาร

2.1.1 ข้าวพร้อมกับข้าว อาหารจานเดียวปกติ ราคา 20 บาท

พิเศษราคาไม่เกิน ราคา 25 บาท

2.1.2 ก๋วยเตี๋ยวทุกประเภทปกติ ราคา 20 บาท

พิเศษราคาไม่เกิน ราคา 25 บาท

2.1.3 ประเภทขนม

- ขนมหวาน ราคาถ้วยละ 10 บาท

- น้ำแข็งใส ราคาถ้วยละ 10 บาท

- เครป ราคาชิ้นละ 10 บาท

- โดนัท ราคาชิ้นละ 5 – 10 บาท

2.1.4 ประเภทของทอด ของนึ่งปิ้งย่าง ให้ผู้จำหน่ายระบุชื่ออาหารมาให้ชัดเจนและจำหน่าย ตามที่ระบุไว้เท่านั้น

- ของทอด ราคาชิ้นละ 5 – 10 บาท

- ปิ้งย่าง ราคาชิ้นละ 5 – 10 บาท

- ของนึ่ง ราคาชิ้นละ 5 บาท

2.1.5 ประเภทผลไม้

- ผลไม้สด ราคาถุงละ 5 – 10 บาท

2.1.6 ประเภทน้ำ

- น้ำหวาน ราคาแก้วละ 10 – 20 บาท

- น้ำปั่น ราคาแก้วละ 10 – 20 บาท

2.1.7 ประเภทไอศกรีม

- ไอศกรีม

ราคา

5 - 10 บาท

2.2 อาหารที่นำมาจำหน่ายในโรงอาหารโรงเรียนเมืองเสลียง ต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดี สะอาดมีคุณค่าทางโภชนาการและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นสำคัญ

2.3 ผักและผลไม้ต้องล้างให้สะอาดด้วยน้ำยากำจัดสารพิษ

2.4 โรงเรียนเป็นเขตปลอดบุหรี่และยาเสพติด ห้ามผู้จำหน่ายประพาศติผิดหรือจัดหาจำหน่าย บุหรี่ สุรา ยาเสพติดของมีนมาทั้งหลยมาจำหน่ายในโรงเรียน

2.5 ผู้จำหน่ายอาหารทั่วไปรายการอาหารของแต่ละร้านต้องไม่ซ้ำกัน หากมีความประสงค์จะเปลี่ยนรายการอาหารดำเนินการแจ้งคณะกรรมการงานโภชนาการทราบและถึงจะดำเนินการขายได้ต้องได้รับอนุญาตก่อน

3. ข้อบังคับว่าด้วยสุขภาพอนามัยของผู้จำหน่ายอาหารและความสะอาด

3.1 ผู้จำหน่ายอาหารมีสัญชาติไทย จะต้องได้รับอนุญาตจากหัวหน้าสถานศึกษา

3.2 ผู้จำหน่ายอาหารเป็นผู้ที่มีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อใดๆ และต้องตรวจสุขภาพปีการศึกษาละ 1 ครั้ง โดยนำใบรับรองแพทย์แสดงเป็นหลักฐานต่อสถานศึกษา โดยใช้ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐเท่านั้น

3.3 ผู้จำหน่ายอาหารแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อยผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและต้องเก็บผมโดยใช้เน้ทมีหมวกคลุมผมด้วย ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอและมีกิริยา วาจา สุภาพ

3.4 การประกอบอาหารและการปรุง

3.4.1 การประกอบอาหารต้องถูกต้องตามประเภทอาหารมีส่วนผสมครบถ้วนถูกต้องหลักอนามัย

3.4.2 หากจำเป็นต้องใส่สีให้ใช้สีตามธรรมชาติหรือสีผสมอาหารที่ผ่านการตรวจคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3.4.3 ไม่ให้ใส่ผงชูรส เพราะถือว่าเป็นสิ่งเจือปนและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

3.4.4 น้ำส้มสายชูที่ใช้ควรมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพของสำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

3.4.5 น้ำปลาที่ใช้ต้องเป็นน้ำปลาที่ได้รับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

3.4.6 อาหารที่ปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 90 เซนติเมตร

3.4.7 อาหารที่ปรุงสำเร็จต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรือ อ่างภาชนะอย่างน้อย 1 เมตร

3.4.8 สารอาหารปรุงแต่งที่ใช้ต้องถูกต้องตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

3.4.9 เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ล้างและเก็บในภาชนะที่สะอาดไม่ปะปนกัน ตั้งไว้สูงจากพื้น 90 เซนติเมตร

3.4.10 อาหารแห้งและอาหารกระป๋องต้องเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 90 เซนติเมตร

3.5 สถานที่เตรียมอาหารและปรุงอาหาร

3.5.1 โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารตลอดจนโต๊ะวางจำหน่าย ต้องสะอาด แข็งแรง มีความสูงอย่างน้อย 90 เซนติเมตร

3.5.2 มีเขียงที่สะอาดไม่แตกกร้าว ไม่ขึ้นรา หรือเป็นร่องและมีฝาชีครอบ

3.6 น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม

3.6.1 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 90 เซนติเมตร

3.6.2 น้ำแข็ง น้ำหวาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักประจำตั้งสูงอย่างน้อย 90 เซนติเมตร

3.6.3 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค เพื่อจำหน่าย ใส่ขนมหวาน ต้องไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มไปแช่ไว้

3.6.4 น้ำแข็งหรือน้ำดื่มต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือหรืออ่างล้างภาชนะอย่างน้อย 1 เมตร

3.7 ภาชนะอุปกรณ์

3.7.1 ต้องล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 5 ขั้นตอนดังนี้

1) แยกภาชนะออกเป็น 2 ประเภท คือ ชะยะเปียก และ ชะยะแห้ง ควรแยกใส่ถุงดำ หรือถุงชะยะประเภทที่ 1: ภาชนะใส่อาหารคาว

ประเภทที่ 2: ภาชนะใส่อาหารหวาน และแก้วนํ้า ควรล้างภาชนะใส่อาหารหวาน และ แก้วนํ้าก่อน

2) ก่อนล้าง ควรแยกเศษอาหารที่เหลือทั้งหมดทิ้งลงในถังเศษอาหาร

3) ล้างภาชนะด้วยน้ำผสมนํ้ายาล้างจาน เพื่อล้างคราบไขมัน เศษอาหาร และ สิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด หรือแผ่นใยสังเคราะห์ ช่วยในการทำมาสะอาด

4) ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เพื่อล้างนํ้ายาล้างจาน และสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด แล้วคว่ำให้แห้งเอง หรือผึ่งแดดในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น แผลงวัน ห้ามใช้ผ้าเช็ด

5) ในกรณีที่เกิดโรคระบาด ให้ใช้นํ้าร้อนอุณหภูมิ 82 – 87 องศาเซลเซียส หรือ นํ้าผสมนํ้าคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ppm. (ทำได้โดยใช้ผงปูนคลอรีน 60% 1 ช้อนชา ละลายในนํ้า 1 แก้ว ทิ้งให้ตกตะกอน แล้วนำเฉพาะส่วนนํ้าใสผสมกับนํ้า สะอาด 20 ลิตร) แช่ ภาชนะ ไว้อย่างน้อย 2 นาที เพื่อฆ่าเชื้อโรค

6) ช่วยกันดูแลทำความสะอาดบริเวณจุดล้างมือ จุดประกอบอาหารหาห จดรับประทานอาหาร บริเวณโดยรอบโรงอาหารก่อน และ หลัง เข้าออกโรงอาหารทุกวัน

3.7.2 ซ้อน ส้อม และตะเกียบ เก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่ง สะอาด อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 90 เซนติเมตร

3.7.3 จาน ชาม แก้วนํ้าหรือภาชนะอื่นๆ เก็บในตู้ที่สะอาดปราศจากแมลงและสัตว์ มีการปกปิด หรือคว่ำลงในภาชนะโปร่งสะอาดอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 90 เซนติเมตร และควรล้างก่อนใช้

3.7.4 จาน ชาม ซ้อน และส้อม ควรทำด้วยสแตนเลส หรือกระเบื้องเคลือบโดยไม่ตกแต่งสี หรือแก้ว หรือเมลามีน หรืออะลูมิเนียม หรือสังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบควรเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี และไม่ขึ้นรา

3.7.5 ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารที่กำลังร้อนต้องเป็น อลูมิเนียม สแตนเลส หรือสังกะสีเคลือบขาวห้ามใช้พลาสติก

3.8 การกำจัดขยะและนํ้าสกปรกจากการประกอบอาหาร

3.8.1 ชะยะต้องมีการกำจัดทุกวันและนำไปทิ้งชะยะ

3.8.2 ถึงชะยะต้องไม่รั่วซึมหรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน โดยเฉพาะในห้องครัวต้องมีฝาปิด

3.8.3 ไม่ทิ้งเศษอาหารลงในท่อระบายนํ้า

3.9 อาหารที่ขายต้องสะอาดถูกสุขลักษณะมีคุณภาพเป็นประโยชน์ต่อร่างกายและราคาย่อมเยา

3.10 ควรมีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง จัดสถานที่และนํ้าสะอาดสำหรับชะล้างภาชนะใส่อาหารและต้องจัดที่ทิ้งหรือที่เก็บเศษชะยะอื่น ๆ ให้มิดชิด พร้อมรองรับการตรวจจากองค์กรภายนอกตลอดเวลา

3.11 ผู้จำหน่ายอาหารควรส่งเสริมสนับสนุนให้นักเรียนปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงเรียนว่าด้วยการเข้าแถวซื้ออาหารตามที่โรงเรียนกำหนดให้

3.12 ผู้จำหน่ายอาหารควรดูแลทำความสะอาดสถานที่รับประทานบริเวณที่รับผิดชอบและที่จำหน่ายอาหารทุกร้านให้ช่วยกันรับผิดชอบทุกวันทำการดังนี้

3.12.1 บนเพดานต้องไม่มีหยากไย่

3.12.2 โต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหารต้องสะอาด ไม่มีฝุ่นละอองและจัดให้เป็นระเบียบอยู่เสมอ

3.12.3 พื้นโรงอาหารต้องถูทุกวันและวันสวดสัปดาห์ช่วยกันล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย

3.13 การจำหน่ายอาหารต้องขายอาหารในสถานศึกษาและขายตามเวลาที่สถานศึกษากำหนด

เช้าเวลา 07.00 น. – 07.50 น. พักกลางวัน เวลา 11.50 น. – 13.00 น. กรณีซื้ออาหารก่อนเวลาต้องมีหนังสือ รับรองจากครูผู้สอน ถ้ามีกิจกรรมพิเศษให้จำหน่ายอาหารก่อนเวลาได้ ต้องได้รับการรับรองจาก หัวหน้าสถานศึกษาหรือคณะกรรมการงานโภชนาการก่อน นอกเหนือเวลาดังกล่าวห้ามจำหน่ายอาหารทุกประเภท

4. ข้อบังคับว่าด้วยข้อห้าม

4.1 ห้ามจำหน่ายอาหารและขนมที่ไม่เหมาะสมมีส่วนปลอมปนยาเสพติดหรือมีนมและให้โทษต่อร่างกาย หรือเป็นการชี้ทางให้กับนักเรียนเข้าร่วมการเสพ การพนันอันใดก็ตาม ถือว่าเป็นการประพฤติผิดกฎหมาย ทางโรงเรียนถือว่ายกเลิกสัญญาการจำหน่ายอาหาร

4.2 ห้ามผู้จำหน่ายอาหารทุกคนสูบบุหรี่หรือดื่มสุรา ขณะประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร

4.3 ห้ามผู้จำหน่ายอาหารนำครุภัณฑ์อื่นใดของโรงเรียน เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ไปใช้ในการจำหน่ายอาหาร นอกจากสิ่งของที่ทางโรงเรียนจัดไว้ให้

4.4 ห้ามจำหน่ายน้ำอัดลมทุกชนิด

4.5 ห้ามจำหน่ายอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น อาหารหมักดอง ของสุกๆดิบๆ รวมทั้งไม่ใช้ผงชูรส

4.6 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องชำระค่าน้ำและค่าไฟตามจำนวนหน่วยมิเตอร์ที่ใช้

4.7 ห้ามจำหน่ายอาหารที่ก่อให้เกิดความสกปรกแก่สถานที่ เช่น เมล็ดแตงโม เมล็ดทานตะวัน ทอฟฟี่ หมากฝรั่ง ฯลฯ หรืออาหารที่ทางโรงเรียนพิจารณาห้ามจำหน่าย

4.8 ห้ามนำกล่องโฟมทุกประเภทมาบรรจุอาหารเพื่อการจำหน่าย และลดเลิกการใช้พลาสติก

4.9 ให้ใช้พื้นที่ลือคของตนเองเท่านั้นห้ามไปใช้พื้นที่ลือคที่ว่างไม่มีผู้จำหน่าย

4.10 สถานที่ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหารห้ามนำเด็กมาเลี้ยงโดยเด็ดขาดเพื่อความถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลว่าด้วยความสะอาดและปลอดภัย

4.11 สถานที่ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหารห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกประเภทมาเลี้ยงโดยเด็ดขาดเพื่อความถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลว่าด้วยความสะอาดและปลอดภัย

5. สิทธิการเข้าจำหน่ายอาหารและการยกเลิกการจำหน่ายอาหาร

5.1 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีสิทธิจำหน่ายอาหารเป็นระยะเวลา 1 ปีการศึกษา ตามประกาศของทางโรงเรียน

5.2 ผู้จำหน่ายอาหารยินดีจะชำระค่าบริการให้แก่โรงเรียนดังนี้

5.2.1 เมื่อหัวหน้าสถานศึกษาเห็นสมควร จึงจะทำสัญญาระหว่างผู้จำหน่ายอาหารกับหัวหน้าสถานศึกษา โดยผู้จำหน่ายอาหารวางเงินทำประกันสัญญาจำนวน 2,000 บาท (สองพันบาทถ้วน) เงินประกันจะคืนให้เมื่อครบสัญญา และผู้จำหน่ายอาหารไม่กระทำความผิดสัญญาใดๆ

5.2.2 เงินรายได้อยู่ในเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนด

5.3 ถ้าวันใดที่ผู้จำหน่ายอาหารไม่สามารถมาจำหน่ายอาหารได้ให้แจ้งทางโรงเรียนล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน ก่อนวันหยุดจริงเพื่อบริหารจัดการทางโรงเรียนไม่อนุญาตให้ผู้อื่นเข้ามาจำหน่ายอาหารแทน และผู้จำหน่ายต้องจ่ายค่าเช่าสถานที่ตามปกติ

5.4 การบอกเลิกสัญญา ผู้จำหน่ายอาหารต้องจำหน่ายอาหารอย่างน้อย 6 เดือนขึ้นไป และเมื่อมีความประสงค์จะเลิกจำหน่ายอาหารต้องแจ้งให้ทางโรงเรียนทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน (หากไม่แจ้งล่วงหน้าต้องเสียค่าปรับจำนวน 500 บาท)

5.5 ผู้จำหน่ายอาหารต้องจำหน่ายอาหารเฉพาะภายในบริเวณสถานศึกษากำหนดเท่านั้น เว้นแต่กรณีจำเป็นโรงเรียนอาจพิจารณาผ่อนผันเป็นครั้งคราว

5.6 ผู้จำหน่ายอาหารต้องพร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจอาหารที่นำมาจำหน่ายและตรวจเรื่องอื่น ๆ ตามระเบียบนี้ กำหนดไว้หรือเงื่อนไขที่สถานศึกษากำหนดขึ้น

5.7 การชำระค่าเช่าสถานที่ให้กับโรงเรียน ให้ชำระเป็นรายเดือนตามราคาค่าเช่าสถานที่โดยโรงเรียนจะคิดเฉลี่ยจำนวน 20 วันต่อเดือนและชำระเงินโดยเริ่มจ่ายทุกต้นเดือนไม่เกินวันที่ 5 ของเดือน

5.8 ผู้ที่มีสิทธิ์จำหน่ายอาหารจะต้องมีการช่วยเหลือสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ของทางโรงเรียน

5.9 ห้ามโอนหรือขายหรือกระทำการอันใดที่เป็นการเปลี่ยนสิทธิการจำหน่ายให้แก่ผู้อื่นมาทำการจำหน่ายแทนโดยเด็ดขาด

5.10 การลงทะเบียนผู้จำหน่ายอาหารที่กระทำผิดระเบียบโรงเรียน

5.10.1 ตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมหักเงินประกันสัญญา 500 บาท (ครั้งที่ 1)

5.10.2 ทำทัณฑ์บนเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมหักเงินประกันสัญญา 1,000 บาท (ครั้งที่ 2)

5.10.3 กระทำผิดซ้ำ หักเงินประกันทั้งหมดที่เหลือ (ครั้งที่ 3) พร้อมตัดสิทธิ์ในการจำหน่ายอาหารเป็นเวลา 1 ปี

5.11 หากมีการกระทำผิดซ้ำ ให้คณะกรรมการโภชนาการโรงเรียนเมืองเสลียง เป็นผู้พิจารณาถือเป็นอันสิ้นสุด

5.12 ผู้จำหน่ายอาหารที่ปฏิบัติไม่ตามเงื่อนไขและข้อกำหนดของโรงเรียนไม่ว่ากรณีใด ๆ ก็ตาม ถือว่าผิดระเบียบโรงเรียนเมืองเสลียงว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเมืองเสลียง พ.ศ. 2564

5.13 หากพบการกระทำผิดกฎด้านคุณธรรม จริยธรรม อันไม่พึงประสงค์ต่อผู้รับบริการ และประพฤติดีกฎอื่นใดไม่เหมาะสมหรือละเมิดให้ถือว่าประพฤติดิตตามกฎหมาย

5.14 การลงทะเบียนผู้จำหน่ายอาหารที่กระทำผิดระเบียบโรงเรียน ให้คณะกรรมการรายงานเป็นลายลักษณ์อักษรต่อรองผู้อำนวยการโรงเรียน แล้วรายงานผู้อำนวยการโรงเรียนต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2564

(ลงชื่อ)



(นายประกอบ พงศ์พันธ์)

ผู้อำนวยการโรงเรียนเมืองเสลียง