

คู่มือ

การใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร

ในสถานศึกษา

จัดทำโดย วุฒิสภาสาธารณสุขการสาธารณสุขภาพ

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

## คำนำ

คู่มือการใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาได้จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้บริหาร ครู คณะทำงาน หรือคณะกรรมการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาได้ใช้ควบคู่กับ มาตรฐาน เพื่อช่วยให้สถานศึกษาได้นำมาตรฐาน ไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและอำนวยความสะดวกในการใช้ และเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ประเมินผลงานการดำเนินงานพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ด้วยตนเอง รวมทั้งส่งเสริมการเรียน และการพัฒนาปรับปรุงมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพที่ดี มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำขึ้นโดยคณะทำงานวุฒิสภาสาธารณสุขการสมองกลุ่ม สุขภาพและผู้ทรงคุณวุฒิจากกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานการศึกษา และกองสุขาภิบาลอาหาร กรุงเทพมหานคร ได้ร่วมกันจัดทำขึ้นตั้งแต่ พ.ศ.2546 และได้พัฒนาปรับปรุงจนถึงปัจจุบัน

คณะทำงานหวังว่าคู่มือเล่มนี้จะ เป็นประโยชน์แก่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและ มีส่วนเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจใน ขั้นตอนการนำมาตรฐาน งานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาไปใช้ สามารถประเมินผลงานและสามารถระบุระดับคุณภาพการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารด้วยตนเองได้ นักเรียนและบุคลากรทางการศึกษาของสถานศึกษาได้ ปรับพฤติกรรมการบริโภค รับประทานอาหารที่มีคุณค่า มีคุณภาพ และมีความปลอดภัย คู่มือเล่มนี้จะมีการพัฒนาต่อไปเรื่อย ๆ เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงและอำนวยความสะดวกในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา จึงหวังเป็นอย่างยิ่งที่จะได้รับคำแนะนำ ชี้แจง ให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนาต่อไป ขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

คณะผู้จัดทำคู่มือ

กันยายน 2552

## สารบัญ

คำนำ	หน้า
ความเป็นมา	1
วัตถุประสงค์	3
ประโยชน์การใช้มาตรฐาน	3
โครงสร้างของมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร	4
การใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร	5
วิธีการประเมินผลตามมาตรฐานด้วยตนเอง	6
แนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร	7
ภาคผนวก	
แบบประเมินตามมาตรฐาน (ส.1)	9
ตารางการวิเคราะห์และให้คะแนน (ส.2)	16
ตารางสรุประดับคุณภาพ (ส.3)	29
แบบรายงานผลการประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (ส.4)	30
แบบประเมินผลความพึงพอใจการใช้มาตรฐานและคู่มือ (ส.5)	31
ตารางคะแนนแสดงระดับคุณภาพ (ส.6)	32
รายชื่อคณะทำงานจัดทำคู่มือการใช้มาตรฐาน	33

หมายเหตุ : อักษร “ส” หมายถึงสุขาภิบาลอาหาร

## ความเป็นมา

สืบเนื่องจากพระราชดำรัสในสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เมื่อปี 2543 ซึ่งทรงมีประเด็นรับสั่งเกี่ยวกับ เรื่องธนาคารสมอง โดยนำผู้ที่เกษียณอายุราชการ แล้ว แต่ยังมี ความรู้ความสามารถมาช่วยงานเพื่อประโยชน์ส่วนรวมของประเทศในนาม “วุฒิสภาธนาคารสมอง”

วุฒิสภาธนาคารสมองกลุ่มสุขภาพ ซึ่งประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ ทาง การแพทย์ สาธารณสุข และนักวิชาการด้านอื่น ๆ ได้รวมกลุ่มดำเนินกิจกรรมเพื่อให้ความช่วยเหลือสังคมทางด้านสุขภาพอนามัย ด้วยตระหนักว่าสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงสนพระทัย และให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพและคุณภาพของพลนิกรของพระองค์เป็นอย่างยิ่ง ดังพระราชดำรัสที่ได้พระราชทานเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม พ.ศ.2531 “... เรื่องสุขภาพอนามัยนี้เป็นสิ่งสำคัญเพราะเป็นพื้นฐานของสิ่งมีชีวิตทั้งมวล ดังคำกล่าวที่ว่า จิตใจที่แจ่มใสย่อมอยู่ในร่างกายที่แข็งแรง หากประชาชนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์ไม่เจ็บไม่ไข้ได้ป่วย ก็จะมีสติปัญญาเล่าเรียนประกอบสัมมาอาชีพ สร้างสรรค์ความเจริญต่าง ๆ ให้บ้านเมือง”

วุฒิสภาธนาคารสมองกลุ่มสุขภาพได้ดำเนินงานพัฒนาเด็กและเยาวชนของชาติให้มีสุขภาพแข็งแรง โดยการร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ จัดโครงการเพื่อพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในสถานศึกษา เริ่มจากการประชุมเชิงปฏิบัติการ เมื่อวันที่ 14 มีนาคม พ.ศ.2546 เรื่องการพัฒนาโรงอาหารของสถาบันการศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหาร และเนื่องจากการพัฒนาคุณภาพอาหารในสถานศึกษามีหลายหน่วยงานได้ดำเนินงานไปบ้างแล้ว แต่เป็นในลักษณะต่างคนต่างทำ จึงได้มีการจัดสัมมนาวิชาการเรื่อง การพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในสถานศึกษา เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ.2546 ซึ่งการสัมมนาครั้งนี้เป็นการจุดประกายเรื่องโภชนาการ คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เพื่อให้เกิดการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องจึงได้มีการดำเนินการ เรื่อง มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาขึ้น โดยได้รับความร่วมมือจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารจากกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร สำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร สำนักบริหารงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน สำนักส่งเสริมและประสานงานสถาบัน อุดมศึกษา และกองงานผู้ตรวจราชการ สำนักปลัดกรุงเทพมหานคร ร่วม เป็นคณะทำงานเพื่อจัดทำร่างมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ซึ่งในระยะต่อมาได้นำเสนอเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ในกาประชุมสัมมนาเฉลิมพระเกียรติฯ เรื่อง สร้างเด็กไทยให้เต็มศักยภาพด้วยอาหารและโภชนาการ เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม พ.ศ.2547 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมประชุมซึ่งประกอบด้วยผู้บริหาร ครูของสถาบันการศึกษาจากทั่วประเทศ 400 คน ได้มีส่วนร่วมในการจัดทำมาตรฐานโดยพิจารณาอภิปราย และให้ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับมาตรฐาน ในเรื่ององค์ประกอบ ตัวชี้วัด เกณฑ์การประเมินระดับการประเมินในหัวข้อ จำนวน ระดับ และน้ำหนักคะแนน

ต่อมาในปี 2548 คณะทำงาน ได้ปรับปรุงมาตรฐานและจัดส่งให้โรงเรียนต่าง ๆ ทั่วประเทศจำนวน 400 แห่ง เพื่อให้สถานศึกษาได้พิจารณานำไปทดลองใช้ในการประเมินตนเอง พร้อมทั้งให้เสนอความคิดเห็น ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นจากการทดลองใช้ นอกจากนี้ คณะทำงาน ยังได้ปรับปรุงโดยใช้มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) มาประยุกต์เพื่อให้ครอบคลุมทางด้านวิชาการตามแนวทางสากล และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และนำมาตรฐานที่ปรับปรุงแล้วมาพิจารณาระดมความคิดเห็น เพื่อพัฒนามาตรฐานในการประชุม สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ” เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ.2548 ต่อจากนั้น คณะทำงาน ได้ปรับปรุงมาตรฐานอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งได้มีการชี้แจงความก้าวหน้าในการจัดทำมาตรฐานในการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาเด็กไทย ให้เต็มศักยภาพด้วยอาหาร โภชนาการ และการออกกำลังกาย เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ.2548

สำหรับปี พ.ศ.2549 คณะทำงาน ได้จัดทำคู่มือการใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาขึ้น และได้ นำเสนอแก่ ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาวิชาการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ.2550 ซึ่งพบว่าคู่มือดังกล่าวยังต้องการการปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้เกิดความเข้าใจการใช้มาตรฐาน คณะผู้จัดทำคู่มือ จึงได้นำมาพัฒนา และปรับปรุง ครั้งที่ 1 เมื่อตุลาคม 2550 และครั้งที่ 2 นี้ เพื่อให้โรงเรียน สามารถ นำไป วิเคราะห์ ประเมินผลด้วยตนเองได้ ช่วยในการ พัฒนาคุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีระบบ มีขั้นตอน มีแนวคิดถูกต้อง มีความรู้ความเข้าใจ เพื่อต่อยอดการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารให้เกิดความต่อเนื่องต่อไป

## วัตถุประสงค์

การจัดทำคู่มือการใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อให้สถานศึกษานำมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาไปใช้ในการประเมินผลงานด้วยตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. สามารถพัฒนาคุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามมาตรฐานและเป็นแหล่งเรียนรู้งานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

## ประโยชน์การใช้มาตรฐานและคู่มือ

การนำมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารไปใช้ในสถานศึกษาก่อให้เกิดประโยชน์ ดังนี้

1. เป็นหลักประกันว่างานสุขาภิบาลอาหารมีผู้รับผิดชอบดูแล สร้างความเชื่อมั่น ความภาคภูมิใจต่อสถานศึกษา
2. สามารถระบุ งานด้านสุขาภิบาลอาหาร สิ่งที่ยังไม่ได้ปฏิบัติ หรือยังไม่มี หรือมีการปฏิบัติ หรือมีอยู่แล้วแต่ยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาปรับปรุงงานสุขาภิบาลอาหาร
3. นักเรียนและบุคลากรของสถานศึกษา ได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ ส่งผลให้มีสุขภาพที่ดี
4. ประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การจัดกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน รวมทั้งประยุกต์แนวคิดในการบริหารจัดการงานสุขาภิบาลอาหารกับการบริหารงานด้านต่าง ๆ ได้
5. เป็นแหล่งเรียนรู้ ปลูกฝังสุขนิสัยของนักเรียนให้ตระหนักถึงความสำคัญของ งานสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในครอบครัวและชุมชน
6. นักเรียนสามารถเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรบริโภคที่ถูกต้องและมีความปลอดภัย
7. เป็นโรงเรียนตัวอย่างของงานสุขาภิบาลอาหาร สามารถเป็นพี่เลี้ยงขยายเครือข่ายไปโรงเรียนอื่น ๆ

## โครงสร้างของมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร

มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษามีโครงสร้างประกอบด้วย องค์ประกอบ (Structure) หมายถึง สาระสำคัญของเนื้อหาของมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร มี 3 องค์ประกอบ ตัวชี้วัด (Indicator) หมายถึง ลักษณะที่บ่งบอกสภาพหรือคุณสมบัติของงานตามองค์ประกอบ และเกณฑ์การประเมินผล (criteria) หมายถึง ระดับปริมาณหรือคุณภาพของงานที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้เป็นตัวเทียบเคียงในการประเมินความสำเร็จตามตัวชี้วัดในส่วนขององค์ประกอบและตัวชี้วัดมีประเด็นดังนี้ :-

<b>องค์ประกอบที่ 1</b>	<b><u>นโยบายส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร</u></b> ประกอบด้วย 1 ตัวชี้วัด ได้แก่
ตัวชี้วัดที่ 1.1	มีนโยบายส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
<b>องค์ประกอบที่ 2</b>	<b><u>การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบ</u></b> ประกอบด้วย 5 ตัวชี้วัด ได้แก่
ตัวชี้วัดที่ 2.1	ผู้บริหารมีความสามารถในการบริหารงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
ตัวชี้วัดที่ 2.2	มีการบริหารโดยคณะทำงานหรือคณะกรรมการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
ตัวชี้วัดที่ 2.3	มีการจัดทำแผนและดำเนินงานตามแผน
ตัวชี้วัดที่ 2.4	มีกิจกรรมให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ตัวชี้วัดที่ 2.5	มีการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน
<b>องค์ประกอบที่ 3</b>	<b><u>การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร</u></b> ประกอบด้วย 9 ตัวชี้วัด ได้แก่
ตัวชี้วัดที่ 3.1	สถานที่ตั้ง สถานที่เตรียมปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร
ตัวชี้วัดที่ 3.2	เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร
ตัวชี้วัดที่ 3.3	วัตถุดิบ อาหารสด อาหารแปรรูป น้ำมันสำหรับทอด อาหารปรุงสำเร็จ น้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำใช้และเครื่องดื่ม
ตัวชี้วัดที่ 3.4	การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกงานสุขาภิบาล
ตัวชี้วัดที่ 3.5	การดูแล และการรักษาความสะอาด
ตัวชี้วัดที่ 3.6	ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร
ตัวชี้วัดที่ 3.7	ผู้บริหาร (นักเรียน/นักศึกษา)
ตัวชี้วัดที่ 3.8	การจัดการเพื่อความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุสุขภาพ
ตัวชี้วัดที่ 3.9	การควบคุมสัตว์และแมลงต่าง ๆ

## การใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร

การใช้มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วยสิ่งที่ต้องทำความเข้าใจและปฏิบัติ ดังนี้

1. อ่านข้อความการอธิบายคำศัพท์เพื่อให้ผู้ประเมินทราบความหมาย และขอบเขตของคำที่ใช้ในการประเมินเพื่อให้เกิดความเข้าใจงานสุขาภิบาลอาหารไปในทิศทางเดียวกัน
2. องค์ประกอบของมาตรฐานมี 3 องค์ประกอบ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร (1 ตัวชี้วัด) การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบ (5 ตัวชี้วัด) และการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร (9 ตัวชี้วัด) แต่ละองค์ประกอบมีจำนวนตัวชี้วัดแตกต่างกัน
3. ตัวชี้วัดสำหรับระดับมัธยมศึกษา มีจำนวน 14 ตัวชี้วัด และ 15 ตัวชี้วัดสำหรับระดับประถมศึกษา แต่ละตัวชี้วัดมีจำนวนเกณฑ์การประเมินและค่าคะแนนแตกต่างกันตามความสำคัญของเนื้อหา ด้านสุขาภิบาลอาหาร (การกำหนดคะแนนโดยผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารแต่ละเกณฑ์ ประเมินให้คะแนนเต็มต่างกันตามความสำคัญของเนื้อหา เช่น คะแนนเต็ม 4, 3, 2 และ 1)
4. เกณฑ์การประเมินมีทั้งเชิงปริมาณ เชิงคุณภาพ และการปฏิบัติ ซึ่ง บุคลากรทุกคน ต้องปฏิบัติ จึงจะได้คะแนนตามกำหนด เช่น ตัวชี้วัด 3.6 ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร
5. คะแนนที่ได้เป็นค่าคะแนนจากการประเมินตามสภาพจริง โดยใช้การตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ เช่น แผนงาน โครงการ รายงานการประชุม รายงานการปฏิบัติงาน การจดบันทึก หรือจากการสัมภาษณ์บุคคลผู้เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ครู นักเรียน เป็นต้น และจากการสังเกต พฤติกรรม การปฏิบัติจริงสภาพความเป็นจริง
6. การประเมินคุณภาพงานสุขาภิบาลอาหาร ทั้งโดยภาพรวม ระดับองค์ประกอบ และตัวชี้วัด แบ่งเป็น 3 ระดับ คุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารพิจารณาจากคะแนน ดังนี้
 

ระดับดี	หมายถึง	ได้คะแนนร้อยละ 75 ขึ้นไป
ระดับพอใช้	หมายถึง	ได้คะแนนระหว่างร้อยละ 50 - 74
ระดับปรับปรุง	หมายถึง	ได้คะแนนระหว่างร้อยละ 0 - 49

การประเมินระดับคุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารโดยเปรียบเทียบ คะแนนที่ได้กับ คะแนนระดับคุณภาพจากตารางคะแนนระดับคุณภาพ (ส.6)



## วิธีการประเมินผลตามมาตรฐานด้วยตนเอง

### การประเมินผลตามมาตรฐาน มีขั้นตอนดังนี้

1. แต่งตั้งทีมประเมินผล ซึ่งควรประกอบด้วยบุคลากรของสถานศึกษาประมาณ 3 - 5 คน ขึ้นอยู่กับขนาดของสถานศึกษา ทีมควรประกอบด้วย ผู้บริหาร ครูที่ทำหน้าที่วัดและประเมินผลของโรงเรียนและครูที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับสุขภาพ หรือโภชนาการ ทีมต้องร่วมกันตัดสินใจในการให้คะแนนในแต่ละเกณฑ์มาตรฐาน
2. ศึกษาทำความเข้าใจมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร และคู่มือการใช้มาตรฐานให้เข้าใจ โดยอ่านคำอธิบายศัพท์ด้วย
3. กำหนดร่องรอยหลักฐาน / แหล่งข้อมูล ซึ่งได้แก่ เอกสารต่าง ๆ ระบุบุคคลผู้ที่ต้องสัมภาษณ์ สถานที่หรือการปฏิบัติที่ต้องสังเกต โดยกำหนดช่วงเวลาที่จะทำการประเมินศึกษาด้วย
4. ใช้แบบประเมินตามมาตรฐาน (ส.1) ทดสอบก่อนและหลังดำเนินการ โดยมีระบบการจัดเก็บร่องรอย / หลักฐาน / แหล่งข้อมูลที่ดีในการบันทึกคะแนนที่ได้จากการตรวจสอบเอกสาร การสอบถาม และการสังเกตพฤติกรรม ตามตารางการวิเคราะห์และให้คะแนน (ส.2)
5. นำคะแนนรวมของแต่ละตัวชี้วัด บันทึกลงในตารางสรุประดับคุณภาพ (ส.3)
6. รวมคะแนนของตัวชี้วัดในแต่ละองค์ประกอบ (ทั้ง 3 องค์ประกอบ) แล้วสรุปผลโดยรวมของคะแนนทั้งหมดที่ได้
7. พิจารณาระดับคุณภาพของตัวชี้วัด องค์ประกอบและภาพรวมสถานศึกษาโดยใช้ตารางคะแนนระดับคุณภาพ (ส.6) แล้วใส่เครื่องหมายลงในช่องระดับคุณภาพ (ตาราง ส.3)
8. นำผลการประเมินไปเขียนรายงานตามแบบรายงานผลการประเมินตามมาตรฐาน งานสุขาภิบาล อาหาร (ส.4) เพื่อเสนอผู้บริหารทราบและเพื่อดำเนินการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารต่อไป
9. กรอกข้อมูลแบบประเมินผลความพึงพอใจการใช้มาตรฐานและคู่มือ (ส.5)
10. ส่งแบบรายงาน (ส.4) และ แบบประเมิน (ส.5) คืน สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

## แนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร

การพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาควรดำเนินการเป็นระบบและเป็นขั้นตอน ตั้งแต่การศึกษาปัญหา การวางแผน การปฏิบัติการ การนิเทศ ตรวจสอบติดตามประเมินผล การปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาภายหลังการประเมิน แนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารที่ ควรปฏิบัติเพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา มีดังนี้

1. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
2. แต่งตั้งคณะกรรมการที่ปรึกษาจาก ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนชุมชน และผู้แทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การสนับสนุนช่วยเหลืองานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน
3. ประชุมคณะกรรมการกำหนดนโยบายงานสุขาภิบาลอาหาร เป้าหมาย บทบาทผู้เกี่ยวข้อง
4. ประชาสัมพันธ์นโยบาย สร้างกระแสสังคม สร้างความตระหนัก การสนับสนุนของบุคลากรทั้งในและนอกสถานศึกษา ต่อการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร
5. จัดทำแผนงาน กลยุทธ์ ตัวชี้วัดความสำเร็จ โครงการกิจกรรมให้สอดคล้องกับนโยบาย ปัญหาที่พบ กำหนดการนิเทศติดตาม วิธีการประเมินผล ระบุผู้รับผิดชอบพร้อมงบประมาณ
6. ดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม มีการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น เก็บสถิตินักเรียนที่ป่วยด้วยโรคจากการรับประทานอาหาร ตรวจวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในอาหาร เป็นต้น
7. ตรวจสอบสุขภาพ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้สัมผัสอาหาร ทุกปี
8. ให้การสนับสนุนกิจกรรมส่งเสริมความรู้การฝึกอบรม แก่ผู้ปรุง ผู้ค้า นักเรียนให้มีการบูรณาการความรู้ในทุกกลุ่มสาระวิชา ทั้งในและนอกหลักสูตร
9. กำหนดระยะเวลา จำนวนครั้งของการประเมินผลและติดตาม
10. สร้างปัจจัย สนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติจริงทั้งนักเรียนและผู้ปรุง เช่น จัดให้มีอ่างล้างมือ ห้องน้ำ ที่แปร่งพื้น แจกผ้ากันเปื้อน หมวกแก่ผู้ปรุง เป็นต้น
11. สนับสนุนการมีส่วนร่วมของผู้ปกครองในการปลูกฝัง สุขนิสัยของนักเรียน พัฒนาพฤติกรรม การบริโภคที่ปลอดภัย
12. ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ความก้าวหน้าและประโยชน์ของโครงการ
13. ส่งเสริมให้มีการจัดกิจกรรมเรียนรู้ในตัวชี้วัด 9 ตัวในองค์ประกอบที่ 2 ตัวชี้วัดที่ 2.4 มีกิจกรรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (โดยจัดการเรียนรู้ที่หลากหลายวิธีการ)
14. ตรวจสอบผลการปฏิบัติเป็นไปตามแผนหรือไม่ บันทึกปัญหา ข้อขัดแย้ง แนวทางแก้ไข (ส.4)
15. นำผลที่ได้จากการตรวจวิเคราะห์การดำเนินงานไปพัฒนา ปรับปรุงงานต่อไป ทุกครั้งที่ มีการประเมินต้องนำผลการประเมินมาปรับปรุง โดยส่งข้อมูลย้อน กลับไปให้ผู้เกี่ยวข้องในการดำเนินงานในหน่วยต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้รับรู้ถึงผลการดำเนินงานของตนเองว่าเป็นอย่างไร และควรปรับปรุงต่อไปอย่างไร จึงจะเพิ่มประสิทธิภาพประสิทธิผลได้ (ส.4)

# ภาคผนวก

1.	แบบประเมินตามมาตรฐาน (ส.1)	หน้า 9
2.	ตารางการวิเคราะห์และให้คะแนน (ส.2)	หน้า 16
3.	ตารางสรุประดับคุณภาพ (ส.3)	หน้า 29
4.	แบบรายงานผลการประเมินตามมาตรฐานสาขาวิชาการ (ส.4)	หน้า 30
5.	แบบประเมินผลความพึงพอใจการใช้มาตรฐานและคู่มือ (ส.5)	หน้า 31
6.	ตารางคะแนนแสดงระดับคุณภาพ (ส.6)	หน้า 32

**แบบประเมินตามมาตรฐาน (ส.1)**  
(ใช้ก่อนและหลังการดำเนินงาน)

องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
<b>องค์ประกอบ 1. นโยบายส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร</b>	<b>14</b>		
ตัวชี้วัด 1.1 มีนโยบายส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	14		
1.1.1 มีนโยบายเกี่ยวกับ 5 ส.	2		
1.1.2 มีนโยบายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	2		
1.1.3 มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในอาหารชั้น พื้นฐาน	2		
1.1.4 มีนโยบายเกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร	2		
1.1.5 มีนโยบายเกี่ยวกับการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	2		
1.1.6 มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขาภิบาล อาหาร	2		
1.1.7 มีนโยบายการประชาสัมพันธ์ให้นักเรียน นักศึกษา ครู/อาจารย์ ผู้ปกครอง ผู้ประกอบการ และชุมชนทราบ	2		
<b>องค์ประกอบ 2. การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบ</b>	<b>54</b>		
ตัวชี้วัด 2.1 ผู้บริหารมีความสามารถในการบริหารงานสุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา	9		
2.1.1 มีความรู้ มีความตระหนักเกี่ยวกับประโยชน์ ความปลอดภัย ของอาหาร	2		
2.1.2 มีความสามารถในการส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร	3		
2.1.3 มีความสามารถจัดสรร และจัดหางบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ	4		
ตัวชี้วัด 2.2 มีการบริหารโดยคณะทำงานหรือ คณะกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ใน สถานศึกษา	7		
2.2.1 มีคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการและประกาศให้ ทราบ	2		
2.2.2 มีการประชุมคณะทำงานหรือคณะกรรมการอย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง และมีหลักฐานการประชุม	3		
2.2.3 คณะทำงานประกอบด้วยบุคลากรอย่างน้อย 3 ฝ่าย (บุคลากรของสถานศึกษา ผู้รับบริการ ผู้ให้บริการ ผู้แทนชุมชน และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข) ต้องครบ 3 ฝ่ายจึงจะได้คะแนน	2		
ตัวชี้วัด 2.3 มีการจัดทำแผนและดำเนินงานตามแผน	6		
2.3.1 มีแผนการดำเนินงาน	3		
2.3.2 มีการดำเนินงานตามแผน	3		

องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน		คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
ตัวชี้วัด	2.4 มีกิจกรรมให้ความรู้ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร	18		
	2.4.1 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่เตรียมปรุงอาหารและ รับประทานอาหาร	2		
	2.4.2 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหาร	2		
	2.4.3 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหารสด อาหารปรุง น้ำแข็ง น้ำดื่ม และน้ำใช้	2		
	2.4.4 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร 9 ตัวชี้วัด และการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกในด้านสุขาภิบาล	2		
	2.4.5 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแล และการรักษาความ สะอาด	2		
	2.4.6 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุข นิสัยของ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร	2		
	2.4.7 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขนิสัยผู้บริโภค	2		
	2.4.8 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการเพื่อความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุและอุบัติภัย	2		
	2.4.9 มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมสัตว์และแมลง	2		
ตัวชี้วัด	2.5 มีการติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน	14		
	2.5.1 มีเครื่องมือประเมิน	2		
	2.5.2 มีการประเมินผลตามแผน	2		
	2.5.3 มีการนำผลการประเมินไปพัฒนา ปรับปรุงงาน	2		
	2.5.4 มีการประเมินกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้เรียน ผู้สอน ผู้ปกครอง ผู้ประกอบการ และชุมชน (อย่างน้อย 3 ฝ่าย)	2		
	2.5.5 มีการจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับระบบการบริหารจัดการ แหล่งที่ ได้มา และคุณภาพของวัตถุดิบ อาหารสด รวมทั้งน้ำแข็ง น้ำดื่มและน้ำผลไม้ และจัดทำสถิติการเจ็บป่วยจากอาหารของ นักเรียนหรือนักศึกษา	2		
	2.5.6 มีรายงานประจำปีเกี่ยวกับการพัฒนา งานสุขาภิบาล อาหารใน สถานศึกษา	2		
	2.5.7 มีการรับฟังความคิดเห็น และข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสุขาภิบาล อาหาร	2		

องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน		คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
<b>องค์ประกอบ 3. การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร (ประเมินครบทุกร้านค้า)</b>		<b>132</b>		
ตัวชี้วัด	3.1 สถานที่ตั้ง สถานที่เตรียม สถานที่ปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร	21		
	3.1.1 ตั้งอยู่ในสถานที่ที่เหมาะสม	2		
	3.1.2 พื้น ฝาผนัง เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรงผิวเรียบ และทำความสะอาดง่าย	2		
	3.1.3 มีการระบายอากาศ ที่ถูกสุขลักษณะ ระบายกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารได้ดี โดยมีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้	2		
	3.1.4 สถานที่เตรียม และสถานที่ปรุงอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	2		
	3.1.5 เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสำหรับเตรียม และสถานที่ปรุงอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง พื้นโต๊ะบุด้วยโลหะสแตนเลส กระจกเบื้องเคลือบ หรือวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย โดยโต๊ะต้องสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2		
	3.1.6 สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วน และไม่เป็นทางเดินผ่าน	2		
	3.1.7 มีแสงสว่างเหมาะสม	2		
	3.1.8 ไม่ตั้งหรือวางสิ่งของทุกชนิดบนพื้นที่เตรียม และพื้นที่ปรุงอาหาร	2		
	3.1.9 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	2		
	3.1.10 โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	2		
	3.1.11 ห้องรับประทานอาหารมีการระบายอากาศที่ดี	1		
ตัวชี้วัด	3.2 เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร	14		
	3.2.1 เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารต้องมีรูปแบบที่ทำความสะอาดง่าย	2		
	3.2.2 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และเครื่องมือ เครื่องใช้ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้	3		
	3.2.3 ภาชนะใส่เครื่องปรุง ต้องทำด้วยแก้ว กระจกเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส และมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจกเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส ภาชนะดังกล่าวต้องเป็นภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย	2		

องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
3.2.4 เขียงต้องสะอาดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่องและมีฝาชีครอบ โดยมีเขียงและมิดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย 3 ประเภท ได้แก่ อาหารดิบ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผักและผลไม้	3		
3.2.5 เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารที่ใช้ทุกชนิด และทุกชิ้นต้องไม่ชำรุดแตกร้าวหรืออยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสม	2		
3.2.6 มีมาตรการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากการปฏิบัติที่ไม่เหมาะสมลงบนผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร	2		
ตัวชี้วัด 3.3 วัตถุประสงค์ อาหารสด อาหารแปรรูป น้ำมันสำหรับทอด อาหารปรุงสำเร็จ น้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำใช้และเครื่องดื่ม	23		
3.3.1 อาหารสดหรือวัตถุดิบต้องผ่านการทำให้สะอาดก่อนปรุงหรือประกอบเป็นอาหาร	3		
3.3.2 ใช้น้ำมันสำหรับปรุงอาหารอย่างเหมาะสม	2		
3.3.3 อาหารสดที่มีคุณภาพดี มีที่เก็บ เป็นสัดส่วน แยกออกจากที่เก็บอาหารแห้งและอาหารที่ผ่านการแปรรูปหรือปรุงสำเร็จ โดยวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	3		
3.3.4 อาหารที่ผ่านการประกอบหรือปรุงแล้วต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4		
3.3.5 ตู้ปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เป็นตู้ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ แฉกไม่สามารรถเข้าไปใต้ตอมอาหารได้ และพื้นตู้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2		
3.3.6 อาหารแปรรูป น้ำดื่ม และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเครื่องหมาย “อย” และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภคต้องสะอาด ผลิตจากโรงงานที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ และมีเครื่องหมาย “อย” ใส่อยู่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก โดยวางไว้ในลักษณะตั้งเพื่อไม่ให้ด้ามสัมผัสน้ำแข็ง ถังน้ำแข็งควรตั้งบนโต๊ะ ปากถังสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 80 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่น ๆ แทรกไว้	3		
3.3.7 น้ำดื่ม น้ำใช้ เครื่องดื่ม รวมทั้งน้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มี ด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ ขณะนำกระบวยตัก น้ำหวานใส่แก้วน้ำแข็งต้องไม่ทำให้เศษน้ำหวานไหลคินลงไป ในโหลอีก และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3		

องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
<p>3.3.8 มีการตรวจวิเคราะห์ความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารสด อาหารที่ผ่านการประกอบและปรุงแล้วรวมทั้งน้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำใช้ เครื่องดื่ม และน้ำผลไม้ อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง (ภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคเรียน)</p> <p>ตัวชี้วัด 3.4 การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกงานสุขาภิบาล</p> <p>3.4.1 มีน้ำสะอาดและระบบการจ่ายน้ำที่ ถูกต้องและ เพียงพอ เช่น น้ำประปา</p> <p>3.4.2 มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารทั้งในสถาน ที่เตรียม สถานที่ปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร โดยให้มีถังขยะรองรับอย่างเพียงพอ ทัวถึง ถูกลักษณะ ไม้รั่วซึม มีฝาปิด แยกประเภทขยะและนำไปกำจัดทุกวัน</p> <p>3.4.3 มีตะแกรง บ่อดักเศษอาหาร และบ่อดักไขมันในที่ที่เหมาะสม มี คุณภาพดี ต้องมีการกำจัดเศษอาหารและไขมันเป็นประจำ</p> <p>3.4.4 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีตะแกรงปิดและมีสภาพดี ไม้ แตกร้าว สามารถระบายน้ำเสียออกจากห้องครัวและที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ล้างที่ระบายน้ำรวมได้ดี ไม้มีน้ำขังในท่อ</p> <p>3.4.5 ห้องน้ำ ห้องส้วมและที่ปัสสาวะชาย จำนวนเพียงพอ แยกเป็น สัดส่วน ประตูต้องไม่เปิดสู่ บริเวณที่ใช้เตรียม ปรุง ประกอบ อาหาร หรือครัว มีถังขยะที่มีฝาปิด ไม้รั่วซึม และมีน้ำใช้ได้ ตลอดเวลา</p> <p>3.4.6 อ่างล้างมือพร้อมสบู่ ต้องมีให้มากพอต่อการใช้ โดยจัดให้มี ทั้งในสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และสถานที่ รับประทานอาหาร รวมทั้งบริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่าง ล้างมือ ต้องสามารถใช้ได้ตลอดเวลา</p>	<p>3</p> <p>14</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p>		
<p>ตัวชี้วัด 3.5 การดูแล และการรักษาความสะอาด</p> <p>3.5.1 ตัวอาคาร สถานที่เตรียม สถานที่ปรุงอาหาร สถานที่ รับประทานอาหาร ห้องส้วม อ่างล้างมือ และสถานที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูก สุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ (โดยมีตารางการทำความสะอาด วิธี ทำความสะอาด และมีผู้รับผิดชอบตรวจสอบ)</p> <p>3.5.2 ต้องดูแล และรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ภาชนะอุปกรณ์สัมผัส อาหารให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนการเตรียม ปรุง ประกอบ อาหารและจำหน่ายอาหาร</p> <p>3.5.3 ล้างภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และ อ่างที่ใช้ล้างภาชนะต้องมีอย่างน้อย 3 อ่าง และสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีก๊อกน้ำใช้ มีท่อน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี</p> <p>3.5.4 การทำให้ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารแห้ง (ห้ามเช็ด) ควรผึ่ง ไว้ให้แห้งเองโดยวางไว้ ในลักษณะคว่ำหรือตะแคง และสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น</p>	<p>15</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>		



องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
<p>3.5.5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม เป็นต้น ที่แห้งแล้ว เก็บคั่วหรือวางตะแคง ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่แห้งแล้ว วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะ ตู้เก็บ หรือสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด</p> <p>3.5.6 มีการตรวจสอบความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการล้างทำความสะอาดแล้ว</p> <p>ตัวชี้วัด 3.6 ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร (ต้องปฏิบัติตามทุกคนจึงจะได้คะแนนตามที่กำหนด)</p> <p>3.6.1 แต่งกายสะอาดและสวมเสื้อมีแขน</p> <p>3.6.2 ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและหรือมีเครื่องแบบโดยเฉพาะ ต้องใส่หมวกหรือเนทคลุมผม สวมรองเท้าหุ้มส้น</p> <p>3.6.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะโรคติดต่อ</p> <p>3.6.4 สำหรับผู้ปรุงและผู้ประกอบอาหารจะต้องตรวจสอบ ขภาพทุกปี และต้องมีใบรับรองแพทย์</p> <p>3.6.5 มีสุขนิสัยการปฏิบัติที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง ไม่สวมใส่เครื่องประดับที่มีมือและข้อมือขณะปฏิบัติงาน เป็นต้น</p> <p>3.6.6 ล้างมือทุกครั้งด้วยวิธีการ 7 ขั้นตอน ด้วยสบู่ หรือน้ำยาล้างมือ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และหลังการจับต้องสิ่งสกปรกต่าง ๆ</p> <p>3.6.7 ต้องมีช้อนชิมที่สะอาดใช้ชิมเฉพาะอาหารที่ปรุงนั้น ๆ และเปลี่ยนช้อนชิมทุกครั้ง เมื่อจะชิมอาหารอื่น ๆ</p> <p>3.6.8 บุคลากรผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เสิร์ฟ หรือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อยปีละครั้ง</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>20</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		
<p>ตัวชี้วัด 3.7 ผู้บริโภค (นักเรียน)</p> <p>3.7.1 ล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง</p>	<p>3</p> <p>3</p>		
<p>ตัวชี้วัด 3.8 การจัดการเพื่อความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุและอุบัติเหตุ</p> <p>3.8.1 มีการตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษาอาคารสถานที่และอุปกรณ์เพื่อป้องกันอุบัติเหตุและอุบัติเหตุ</p> <p>3.8.2 มีการตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษาเกี่ยวกับไฟฟ้าเพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากไฟฟ้าช็อตหรือลัดวงจร</p> <p>3.8.3 มีการตรวจสอบ ซ่อมแซม และดูแลรักษาระบบก๊าซ ถังก๊าซ และเตาไฟ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุและอุบัติเหตุ</p> <p>3.8.4 มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดีและติดตั้งในที่ที่เหมาะสม และต้องมีการซักซ้อมการใช้งาน</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		

องค์ประกอบ ตัวชี้วัด และเกณฑ์การประเมิน	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ความคิดเห็น ความต้องการ ข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์
<p>3.8.5 สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่น ๆ ต้องจัดเก็บภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัยไม่ปนเปื้อนอาหารโดย แยกเป็นสัดส่วน และอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสม</p> <p>ตัวชี้วัด 3.9 การควบคุมสัตว์และแมลงต่าง ๆ</p> <p>3.9.1 มีมาตรการควบคุมสัตว์และแมลงต่าง ๆ</p> <p>3.9.2 มีวิธีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ</p> <p>3.9.3 มีการกำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการต่าง ๆ</p> <p>3.9.4 ไม่มีสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ</p> <p>3.9.5 ไม่มีสัตว์และแมลงนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ มด มอด และแมลงวัน</p>	<p>2</p> <p>12</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p>		
<b>คะแนนรวม</b>	<b>200</b>		

หมายเหตุ : แบบประเมินตามมาตรฐาน (ส.1) ใช้ร่วมกับตารางการวิเคราะห์และให้คะแนน (ส.2)

## ตารางการวิเคราะห์และให้คะแนน (ส.2)

### องค์ประกอบที่ 1 นโยบายส่งเสริมการสุขาภิบาลอาหาร

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอย/หลักฐาน/แหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
1.1 มีนโยบายส่งเสริมการสุขาภิบาลอาหาร	1.1.1. มีนโยบายเกี่ยวกับ 5 ส.	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0
	1.1.2. มีนโยบายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0
	1.1.3. มีนโยบายเกี่ยวกับการตรวจวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนในอาหารชั้นพื้นฐาน	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0
	1.1.4. มีนโยบายเกี่ยวกับสุขนิสัยของผู้สัมผัสอาหาร	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0
	1.1.5. มีนโยบายเกี่ยวกับการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0
	1.1.6. มีนโยบายให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในงานสุขาภิบาลอาหาร	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0
	1.1.7. มีนโยบายประชาสัมพันธ์ให้นักเรียน ครู อาจารย์ ผู้ปกครองผู้ประกอบการ และชุมชนทราบ	1. เอกสารของโรงเรียน / คู่มือหรือหนังสือเวียน 2. สอบถามผู้บริหาร หรือบุคลากร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารของโรงเรียน ให้ 2 - มีจากการสัมภาษณ์ ให้ 1 - ไม่มีนโยบาย ให้ 0

## องค์ประกอบที่ 2 การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบ

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอย/หลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
2.1 ผู้บริหารมีความสามารถในการบริหารงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	2.1.1. มีความรู้ความตระหนักเกี่ยวกับประโยชน์และความปลอดภัยของอาหาร	1. เอกสารแสดงถึงความรู้ความตระหนักของผู้บริหาร 2. การสัมภาษณ์นักเรียน ครู ผู้ปกครองเกี่ยวกับความรู้ความตระหนักของผู้บริหาร	คะแนนเต็ม 2 - มีความรู้ และความตระหนัก ให้ 2 - มีความรู้หรือความตระหนัก ให้ 1 - ไม่มีทั้งความรู้ และความตระหนัก ให้ 0
	2.1.2. มีความสามารถในการส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร	1. ผู้บริหารมีผลงานชัดเจนเกี่ยวกับการส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร 2. การสัมภาษณ์ นักเรียน ครู และผู้ปกครอง	คะแนนเต็ม 3 - มีผลงานตรวจสอบได้ เป็นรูปธรรม ให้ 3 - มีผลงานจากการสัมภาษณ์ ให้ 2 - ไม่มีผลงาน ให้ 0
	2.1.3. มีความสามารถจัดสรรและจัดหางบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ	1. เอกสารที่แสดงถึงการจัดสรรและจัดหางบประมาณในการดำเนินงานสุขาภิบาลของโรงเรียน	คะแนนเต็ม 4 - มีงบประมาณจัดสรรและจัดหา ให้ 4 - มีงบประมาณจัดสรรหรือจัดหา ให้ 2 - ไม่มีงบประมาณ ให้ 0
2.2 มีการบริหารโดยคณะทำงานหรือคณะกรรมการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	2.2.1. มีคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการและประกาศให้ทราบ	1. เอกสารแต่งตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการฯ 2. การตีตประกาศ / หนังสือเวียนการแต่งตั้งคณะทำงาน	คะแนนเต็ม 2 - มีคำสั่งแต่งตั้งฯ และประกาศฯ ให้ 2 - มีเฉพาะคำสั่งแต่งตั้งฯ หรือประกาศฯ ให้ 1 - ไม่มีคำสั่งแต่งตั้งฯ และประกาศฯ ให้ 0
	2.2.2. มีการประชุมคณะทำงานหรือคณะกรรมการอย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง และมีหลักฐานการประชุม	1. เอกสารรายงานการประชุมคณะทำงานฯ 2. จำนวนครั้งที่ประชุมใน 1 ปี	คะแนนเต็ม 3 - มีรายงานการประชุม 2 ครั้งขึ้นไป ให้ 3 - มีรายงานการประชุมน้อยกว่า 2 ครั้ง ให้ 2 - ไม่มีการประชุมฯ ให้ 0
	2.2.3. คณะทำงานประกอบด้วยบุคลากรอย่างน้อย 3 ฝ่าย (บุคลากรของสถานศึกษา ผู้รับบริการ ผู้ให้บริการ ผู้แทนชุมชน เจ้าหน้าที่สาธารณสุข)	1. เอกสารแต่งตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการฯ	คะแนนเต็ม 2 - มีคณะทำงานอย่างน้อย 3 ฝ่าย ให้ 2 - มีคณะทำงานครบ 2 ฝ่าย ให้ 1 - มีคณะทำงาน 1 ฝ่าย ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอย/หลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
2.3 มีการจัดทำแผนและดำเนินงานตามแผน	2.3.1. มีแผน	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีแผนงาน/โครงการเกี่ยวกับสุขภาพอาหารของโรงเรียน เป็นลายลักษณ์อักษร</li> <li>มีการแจ้งให้บุคลากรในโรงเรียนทราบ / หนังสือเวียน หรือแบบสอบถามครู</li> </ol>	คะแนนเต็ม 3 - มีแผนงานโครงการและแจ้งให้บุคลากรทราบ ให้ 3 - มีเฉพาะแผนงานโครงการ หรือแจ้งให้บุคลากรทราบ ให้ 2 - ไม่มีทั้งแผนงานโครงการ หรือการแจ้งให้บุคลากรทราบ ให้ 0
	2.3.2. มีการดำเนินงาน	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีรายงานการดำเนินงานตามแผน/มีรายงานการติดตามผล</li> <li>การสอบถามครู/นักเรียน</li> <li>มีผลการดำเนินงานที่เป็นรูปธรรม</li> </ol>	คะแนนเต็ม 3 - มีรายงานการดำเนินงาน หรือรายงานการติดตามผล ให้ 3 - มีผลการดำเนินงานจากการสอบถาม ให้ 2 - ไม่มีการดำเนินงาน ให้ 0
2.4 มีกิจกรรมให้ความรู้ตามหลักการสุขภาพอาหาร	2.4.1. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับสถานที่เตรียมปรุงอาหารและรับประทานอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องสถานที่</li> <li>การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องสถานที่เตรียมปรุงอาหารและรับประทานอาหาร</li> </ol>	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.2. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องเครื่องมือ</li> <li>การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องเครื่องมือ</li> </ol>	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.3. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารสด อาหารปรุง น้ำแข็ง น้ำดื่ม และน้ำใช้	<ol style="list-style-type: none"> <li>ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องวัตถุดิบ</li> <li>การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องวัตถุดิบ</li> </ol>	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.4. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการจัดสิ่งแวดล้อมความสะอาดในด้านสุขาภิบาล	<ol style="list-style-type: none"> <li>ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาล</li> <li>การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาล</li> </ol>	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอย/หลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	2.4.5. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการดูแลและการรักษาความสะอาด	1. ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการดูแล 2. การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องการดูแล	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.6. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขนิสัยของผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร	1. ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องสุขนิสัย 2. การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องสุขนิสัย	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.7. มีกิจกรรมให้ความรู้สุขนิสัยเกี่ยวกับผู้บริโภคร	1. ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องสุขนิสัย 2. การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องสุขนิสัย	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.8. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการเกี่ยวกับความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุและอุบัติภัย	1. ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการจัดการ 2. การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องการจัดการ	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
	2.4.9. มีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมสัตว์และแมลง	1. ภาพถ่าย / เอกสารเกี่ยวกับกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการควบคุม 2. การสอบถามบุคลากรเกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องการควบคุม	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารหรือภาพถ่าย ให้ 2 - มีกิจกรรมจากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินกิจกรรม ให้ 0
2.5 มีการติดตาม / ประเมินผลการดำเนินงาน	2.5.1. มีเครื่องมือประเมิน	1. มีแบบสอบถาม/แบบสัมภาษณ์/แบบสำรวจ/เครื่องมือในการประเมินผลการดำเนินงานกิจกรรมต่าง ๆ ของสาขาวิชาอาหารโรงเรียน	คะแนนเต็ม 2 - มีเครื่องมือประเมินผลการดำเนินงาน ให้ 2 - ไม่มี ให้ 0
	2.5.2. มีการประเมินตามแผน	1. มีรายงานการประเมินการดำเนินงานตามแผนมีรายงานการติดตามผลการประเมิน	คะแนนเต็ม 2 - มีการประเมินตามแผน ให้ 2 - ไม่มีการประเมิน ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอย/หลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	2.5.3. มีการนำผลการประเมินไปพัฒนา ปรับปรุงงาน	1. มีโครงการ/รายงานเกี่ยวกับการปรับปรุงการดำเนินงานจากผลการประเมินเป็นลายลักษณ์อักษร 2. การสอบถามบุคลากรในโรงเรียน	คะแนนเต็ม 2 - มีโครงการ/รายงานการปรับปรุงโดยใช้ผลการประเมิน ให้ 2 - จากการสอบถาม มีการนำผลงานไปพัฒนาปรับปรุงงาน ให้ 1 - ไม่มี ให้ 0
	2.5.4. มีการประเมินกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้เรียน ผู้สอน ผู้ปกครอง ผู้ประกอบการและชุมชน (อย่างน้อย 3 กลุ่ม)	1. รายงานโครงการประเมินมีการระบุกลุ่มเป้าหมายอย่างชัดเจน	คะแนนเต็ม 2 - มีการประเมินกลุ่มเป้าหมายอย่างน้อย 3 กลุ่ม ให้ 2 - มีการประเมินกลุ่มเป้าหมายน้อยกว่า 3 กลุ่ม ให้ 1 - ไม่มีการประเมินกลุ่มเป้าหมาย ให้ 0
	2.5.5. มีการจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารจัดการ แหล่งที่ได้มา และคุณภาพของวัตถุดิบ อาหารสด รวมทั้ง น้ำดื่ม และน้ำผลไม้ ฯลฯ	1. เอกสารข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งที่มา และคุณภาพของวัตถุดิบ อาหารสด น้ำดื่ม และน้ำผลไม้ ฯลฯ	คะแนนเต็ม 2 - มีการจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งที่มา และมีคุณภาพ ให้ 2 - มีการจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งที่มา หรือเกี่ยวกับคุณภาพ ให้ 1 - ไม่มีการจัดทำ ให้ 0
	2.5.6. มีรายงานประจำปีเกี่ยวกับการพัฒนาสุขภาพอาหาร	1. รายงานประจำปีเกี่ยวกับการพัฒนางานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา	คะแนนเต็ม 2 - มีรายงานประจำปี ให้ 2 - ไม่มีรายงานประจำปี ให้ 0
	2.5.7. มีการรับฟังความคิดเห็นและข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสุขภาพอาหาร	1. เอกสารความคิดเห็น กล้องรับ 2. การสอบถามบุคลากรในโรงเรียน	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสาร / กล้องรับความคิดเห็น ให้ 2 - จากการสอบถาม ให้ 1 - ไม่มีการดำเนินการ ให้ 0

### องค์ประกอบที่ 3 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร (ประเมินครบทุกร้านค้า)

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
3.1 สถานที่ตั้ง สถานที่เตรียม - ปรงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร	3.1.1. ตั้งอยู่ในสถานที่ที่เหมาะสม	1. ตรวจสอบสถานที่ตั้ง ที่เตรียม - ปรงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - สถานที่ตั้งไม่มีฝุ่นมาก ไม่สกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่อยู่ใกล้แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ ให้ 2 - สถานที่ตั้งไม่มีฝุ่นมาก ไม่สกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือไม่อยู่ใกล้แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนดข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด ให้ 0
	3.1.2. พื้น ฝาผนัง เพดานก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย	1. การตรวจสอบพื้น ฝาผนัง เพดาน	คะแนนเต็ม 2 - พื้น ฝาผนัง เพดาน มีความคงทน แข็งแรง และทำความสะอาดง่าย ให้ 2 - มีความคงทน แข็งแรง หรือทำความสะอาดได้ง่าย ให้ 1 - ไม่คงทนแข็งแรง และทำความสะอาดได้ยาก ให้ 0
	3.1.3. มีการระบายอากาศที่ถูกสุขลักษณะ ระบายกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารได้ดี โดยมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้	1. การตรวจสอบสถานที่เตรียม - ปรงอาหาร และรับประทานอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - มีการระบายอากาศที่ดี ให้ 2 - มีปล่องหรือพัดลม หรือมีแต่ไม่ถูกต้อง ให้ 1 - ไม่มีการระบายอากาศ ให้ 0
	3.1.4. สถานที่เตรียมและสถานที่ปรุงอาหารเป็นระเบียบและอยู่ในสภาพดีตลอดเวลา	1. การตรวจสอบสถานที่เตรียม - ปรงอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - สถานที่เตรียม-ปรุงอาหารเป็นระเบียบอยู่ในสภาพดี ให้ 2 - สถานที่เตรียม-ปรุงอาหารเป็นระเบียบ หรือสภาพดี ให้ 1 - ไม่อยู่ในสภาพดี ให้ 0
	3.1.5. เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสำหรับเตรียม และสถานที่ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งทำโดยวัสดุแข็งแรง พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย สูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1. การตรวจสอบโต๊ะอาหารสำหรับเตรียม และสถานที่ปรุงอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - โต๊ะสำหรับเตรียม - ปรุงอาหารมีความแข็งแรง พื้นเรียบ ทำความสะอาดง่าย ขอบโต๊ะตัดทง ไม่มีคิ้วที่ขอบ สูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ให้ 2 - มีพื้นแข็งแรงหรือผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย หรือไม่มีคิ้ว หรือสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0



ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.1.6. สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วนและไม่เป็นทางเดินผ่าน	1. ตรวจสอบสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วนและไม่เป็นทางเดินผ่าน ให้ 2 - สถานที่เตรียมและปรุงอาหารแยกเป็นสัดส่วน แต่มีทางเดินผ่าน ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.1.7. มีแสงสว่างที่เหมาะสม	1. ความพอเพียงของแสงสว่างของสถานที่เตรียม-ปรุง และรับประทานอาหาร 2. อุปกรณ์ที่ใช้ป้องกันหลอดแตก	คะแนนเต็ม 2 - มีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีอุปกรณ์ป้องกัน ให้ 2 - มีแสงสว่างที่เพียงพอ หรือมีอุปกรณ์ป้องกัน ให้ 1 - มีแสงสว่างไม่เพียงพอ ให้ 0
	3.1.8. ไม่ตั้งหรือวางสิ่งของทุกชนิดบนพื้นที่เตรียมและพื้นที่ปรุงอาหาร	1. ตรวจสอบการวางสิ่งของที่เกะกะ และทำความสะอาดพื้นครัวยาก	คะแนนเต็ม 2 - ไม่มีการวางสิ่งของบนพื้นครัว ให้ 2 - มีการวางสิ่งของบนพื้นครัว ให้ 0
	3.1.9. สถานที่รับประทานอาหารเช้า เป็นระเบียบ อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา	1. ตรวจสอบสถานที่รับประทานอาหารเช้า	คะแนนเต็ม 2 - สะอาดและเป็นระเบียบ ให้ 2 - สะอาดหรือเป็นระเบียบ ให้ 1 - ไม่สะอาดและไม่เป็นระเบียบให้ 0
	3.1.10. โต๊ะ เก้าอี้ ในห้องรับประทานอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และมีจำนวนเพียงพอ	1. ตรวจสอบโต๊ะ เก้าอี้ ในที่รับประทานอาหารเช้า	คะแนนเต็ม 2 - สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ และเพียงพอ ให้ 2 - สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ หรือเพียงพอ ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.1.11. ห้องรับประทานอาหารมีการระบายอากาศที่ดี	1. ตรวจสอบการระบายอากาศในห้องรับประทานอาหาร	คะแนนเต็ม 1 - มีการระบายอากาศโดยใช้พัดลมที่ไม่เป่าลงพื้น ใช้การไต่ตี และมีการดูแลรักษาความสะอาดพัดลม ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
3.2 เครื่องมือ เครื่องใช้ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร	3.2.1. เครื่องมือ เครื่องใช้ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารต้องมีรูปแบบที่ทำความสะอาดง่าย	1. ตรวจสอบรูปแบบของ เครื่องมือ เครื่องใช้	คะแนนเต็ม 2 - อุปกรณ์ เครื่องใช้ทุกชนิด มีรูปแบบที่ทำความสะอาดได้ง่าย ให้ 2 - อุปกรณ์ เครื่องใช้บางชนิด มีรูปแบบที่ทำความสะอาดได้ง่าย ให้ 1 - ทำความสะอาดยาก ให้ 0
	3.2.2. ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน และเครื่องมือ เครื่องใช้ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร	1. ตรวจสอบวัสดุที่ใช้ทำภาชนะ อุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน เครื่องมือ เครื่องใช้	คะแนนเต็ม 3 - ภาชนะอุปกรณ์ทุกชนิดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย ให้ 3 - ภาชนะอุปกรณ์บางชนิดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย ให้ 2 - ภาชนะอุปกรณ์ทุกชนิดทำด้วยวัสดุที่เป็นอันตราย ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.2.3. ภาชนะใส่เครื่องปรุงร ง ซ้อนตักต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสเตนเลส มีฝาปิด ทำความสะอาดได้ง่าย	1. ตรวจสอบวัตถุที่ใช้ทำภาชนะใส่ เครื่องปรุงร ซ้อนตัก พร้อมฝาปิด	คะแนนเต็ม 2 - ทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสเตนเลส ให้ 2 - ทำด้วยวัตถุอย่างอื่น ให้ 0
	3.2.4. เชียงต้องสะอาดมี สภาพดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง และมีฝา ซีครอบ โดยมีเชียง และมีดใช้ตามประเภท ของอาหารฯ	1. ตรวจสอบเชียงฝาซีครอบปิด ที่ใช้ในการเตรียมหรือปรุง อาหาร	คะแนนเต็ม 3 - อุปกรณ์ทุกชิ้นสะอาด สภาพดี และ แยกประเภทเป็น 3 ประเภท ให้ 3 - อุปกรณ์บางชนิดสะอาด สภาพดี และไม่แยกประเภทเชียง ให้ 2 - ไม่แยกประเภทการใช้มีดและเชียง ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.2.5. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ สัมผัสอาหารต้องไม่ ชำรุดแตกร้าวหรืออยู่ ในสภาพที่ไม่เหมาะสม	1. ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์สัมผัส อาหาร	คะแนนเต็ม 2 - เครื่องมือ เครื่องใช้ทุกชนิด ทุกชิ้น ไม่ชำรุดแตกร้าว ให้ 2 - เครื่องมือ เครื่องใช้บางชนิด บางชิ้น ชำรุดแตกร้าว ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามกำหนด ให้ 0
	3.2.6. มีมาตรการป้องกันและ ควบคุมการปนเปื้อน สิ่งสกปรกจากการ ปฏิบัติที่ไม่เหมาะสม ลงบนผิวภาชนะที่ สัมผัสอาหาร	1. เอกสารมาตรการป้องกันและ ควบคุมการปนเปื้อนสิ่งสกปรก บนผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร โดยควบคุม 5 ปัจจัย คือ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ ตัวอาหาร และสัตว์ แมลงนำโรค	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารมาตรการ ครบ 5 ปัจจัย และปฏิบัติ ให้ 2 - มีเอกสารมาตรการบางปัจจัย และปฏิบัติบ้าง ให้ 1 - ไม่มีเอกสารมาตรการ ให้ 0
3.3 วัตถุดิบ อาหารสด อาหารแปรรูป น้ำมันสำหรับใช้ทอด อาหารปรุงสำเร็จ น้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำใช้ และเครื่องดื่ม	3.3.1. อาหารสด หรือวัตถุดิบ ต้องผ่านการทำความสะอาด สะอาดก่อนปรุงหรือ ประกอบเป็นอาหาร	1. สังเกตการทำความสะอาด วัตถุดิบก่อนปรุงหรือประกอบ เป็นอาหาร	คะแนนเต็ม 3 - ทำความสะอาดถูกต้อง ให้ 3 - ทำความสะอาดไม่ถูกต้อง ให้ 0
	3.3.2. ใช้น้ำมันสำหรับปรุง อาหารอย่างเหมาะสม	1. ตรวจสอบน้ำมันที่ใช้ในการทอด	คะแนนเต็ม 2 - ใช้น้ำมันถูกประเภทการทอด และผัด ให้ 2 - ใช้น้ำมันถูกประเภทการทอด หรือผัด ให้ 1 - ใช้น้ำมันไม่ถูกประเภททั้งทอดและ ผัด หรือทอดซ้ำเกิน 2 ครั้ง ให้ 0
	3.3.3. อาหารสดที่มีคุณภาพดี มีที่เก็บเป็นสัดส่วน แยกออกจากที่เก็บ อาหารแห้ง และอาหาร ที่ผ่านการแปรรูป หรือ ปรุงสำเร็จ	1. ตรวจสอบอาหารสด คุณภาพ และการจัดเก็บ	คะแนนเต็ม 3 - มีคุณภาพและจัดเก็บถูกต้อง ให้ 3 - มีคุณภาพแต่จัดเก็บไม่ถูกต้อง ให้ 2 - ไม่มีคุณภาพแต่จัดเก็บถูกต้อง ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.3.4. อาหารที่ผ่านการประกอบหรือปรุงแล้วต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	1. ตรวจสอบภาชนะที่จัดเก็บอาหารที่ปรุงแล้ว และการจัดเก็บอาหารที่ปรุงแล้ว - ภาชนะสะอาด - มีฝาปิด - เก็บอุณหภูมิถูกต้อง - วางสูงจากพื้น 60 ซม.	คะแนนเต็ม 4 - ภาชนะที่จัดเก็บสะอาด มีฝาปิดและวางถูกต้อง เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ให้ 4 - ถูกต้อง 3 ประเด็น ให้ 3 - ถูกต้อง 2 ประเด็น ให้ 2 - ถูกต้อง 1 ประเด็น ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.3.5. ตู้ปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เป็นตู้ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะแมลงไม่สามารถเข้าไปไต่ตอมอาหารได้ และพื้นตู้อยู่สูงจากพื้น	1. ตรวจสอบตู้ปิดอาหารที่ปรุงแล้ว	คะแนนเต็ม 2 - สะอาด ถูกสุขลักษณะ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ให้ 2 - สะอาด หรือถูกสุขลักษณะ หรืออยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.3.6. อาหารแปรรูป น้ำดื่ม และเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิทต้องมีเครื่องหมาย “อย” และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภคต้องสะอาด	1. ตรวจสอบอาหารแปรรูป น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง - มีเครื่องหมาย อย. - น้ำแข็ง • แหล่งผลิต • เก็บถูกต้อง • สะอาดมีฝาปิด • มีที่จับถูกต้อง • วางสูงจากพื้น	คะแนนเต็ม 3 - สะอาด และมีเครื่องหมาย “อย” บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ขอบภาชนะที่บรรจุ น้ำแข็งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 80 ซม. และไม่แช่อย่างอื่นร่วมให้ 3 - บางชนิดถูกต้อง ให้ 2 - บางชนิด บางข้อถูกต้อง ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.3.7. น้ำดื่ม น้ำใช้ เครื่องดื่มรวมทั้งน้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้าม	1. ตรวจสอบ น้ำดื่ม น้ำใช้ เครื่องดื่ม รวมทั้งน้ำผลไม้ 1) สะอาด 2) มีฝาปิด 3) มีก๊อก หรือด้ามจับ และ 4) สูงจากพื้น 60 ซม.	คะแนนเต็ม 3 - สะอาด ภาชนะที่ใส่มีฝาปิด มีก๊อกหรือมีอุปกรณ์ มีด้ามสำหรับจับและวางสูงจากพื้น 60 ซม. ให้ 3 - มีตั้งแต่ 3 ประเด็นขึ้นไป ให้ 2 - มีตั้งแต่ 2 ประเด็นขึ้นไป ให้ 1 - มีน้อยกว่า 2 ประเด็น ให้ 0
	3.3.8. มีการตรวจวิเคราะห์ความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารสด อาหารที่ผ่านการประกอบและปรุงแล้วรวมทั้ง น้ำแข็ง	1. รายงานการตรวจวิเคราะห์ความสะอาด ความปลอดภัยของ 1) อาหารสด 2) อาหารที่ผ่านการประกอบและปรุงแล้ว 3) น้ำแข็ง 4) น้ำดื่ม น้ำใช้ 5) เครื่องดื่ม และ 6) น้ำผลไม้	คะแนนเต็ม 3 - มีรายงานการตรวจวิเคราะห์ครบทุกรายการ ทุกร้านค้า ในแต่ละภาคการศึกษา ให้ 3 - ตรวจมากกว่าร้อยละ 60 ของรายการอาหารที่จำหน่าย ให้ 2 - ตรวจน้อยกว่าร้อยละ 30 ให้ 1 - ไม่มีการตรวจวิเคราะห์ ให้ 0
3.4 การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกของงานสุขาภิบาล	3.4.1. มีน้ำสะอาดและระบบการจ่ายน้ำที่ถูกต้องและเพียงพอ เช่น น้ำประปา	1. น้ำและระบบการจ่ายน้ำ - น้ำสะอาด - ระบบถูกต้อง - เพียงพอ	คะแนนเต็ม 2 - น้ำดื่ม น้ำใช้ สะอาด ระบบการจ่ายน้ำถูกต้อง และเพียงพอ ให้ 2 - ไม่ครบ 3 ประเด็น ให้ 1 - ไม่สะอาดหรือไม่เพียงพอ ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.4.2. มีการรวบรวมขยะมูลฝอยและเศษอาหารทิ้งในสถานที่เตรียม - ประชุมอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร	1. การรวบรวมขยะมูลฝอยและเศษอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - มีการรวบรวมและกำจัดขยะมูลฝอยให้ 2 - มีการรวบรวมหรือกำจัดขยะมูลฝอยให้ 1 - ไม่มีการรวบรวมขยะฯ ให้ 0
	3.4.3. มีตะแกรง บ่อดักเศษอาหาร และบ่อดักไขมันในที่ที่เหมาะสม มีคุณภาพดี ต้องมีการกำจัดเศษอาหารและไขมันเป็นประจำ	1. บ่อดักไขมัน	คะแนนเต็ม 3 - มีบ่อดักไขมันและกำจัดไขมัน ให้ 3 - มีบ่อดักไขมันหรือกำจัดไขมัน ให้ 2 - ไม่มีบ่อดักไขมัน ให้ 0
	3.4.4. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีตะแกรงปิด และมีสภาพดี ไม่แตกกร้าว สามารถระบายน้ำเสียออกจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะฯ	1. ท่อหรือรางระบายน้ำที่สามารถระบายน้ำเสียออก	คะแนนเต็ม 2 - มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี และมีการระบายน้ำที่ดี ให้ 2 - มีท่อหรือรางระบายน้ำแต่การระบายน้ำไม่ดี ให้ 1 - ไม่มี หรือมีอยู่ในสภาพไม่ดี ให้ 0
	3.4.5. ห้องน้ำห้องส้วมและที่บัสสาวะชายจำนวนเพียงพอ ประตูต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่ใช้เตรียมปรุง ประกอบอาหารหรือครัว แยกเป็นสัดส่วน มีถังขยะที่มีฝาปิด ไม้รั้วซึม และมีน้ำใช้ได้ตลอดเวลา	1. ห้องน้ำ ห้องส้วม และที่บัสสาวะชายของโรงเรียน - เพียงพอแยกเป็นสัดส่วน - ถังขยะมีฝาปิด ไม้รั้วซึม - มีน้ำใช้ - ประตูเปิด	คะแนนเต็ม 3 - มีครบทุกประการ ให้ 3 - เป็นสัดส่วน ประตูเปิดถูกต้อง และมีน้ำใช้ ให้ 2 - ประตูเปิดถูกต้อง มีน้ำใช้ ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามที่กำหนด ให้ 0
	3.4.6. อ่างล้างมือพร้อมสบู่ต้องมีให้มากพอต่อการใช้ โดยจัดให้มีทั้งในสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร	1. อ่างล้างมือพร้อมสบู่ ของโรงเรียน - เพียงพอ - มีสบู่ - ตั้งที่เตรียม รับประทานอาหาร และหน้าห้องน้ำห้องส้วม	คะแนนเต็ม 2 - มีเพียงพอ มีสบู่ครบ 3 ที่ ให้ 2 - ไม่มีเพียงพอต่อการใช้ หรือขาดอย่างใดอย่างหนึ่ง ให้ 1 - ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ให้ 0
3.5 การดูแลและรักษาความสะอาด	3.5.1. 1) ตัวอาคาร 2) สถานที่เตรียม สถานที่รับประทานอาหาร 3) สถานที่รับประทานอาหาร 4) ห้องส้วม 5) อ่างล้างมือ และ 6) สถานที่ล้างภาชนะฯ	1. ความสะอาดของสถานที่ต่าง ๆ เช่น ที่เตรียม - ปรุงอาหาร ที่รับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือของโรงเรียน 2. ตารางทำความสะอาด 3. สอบถามวิธีทำความสะอาด	คะแนนเต็ม 3 - สะอาดทั้ง 6 สถานที่ มีตาราง และทำความสะอาดถูกวิธี ให้ 3 - สะอาดทั้ง 6 สถานที่ แต่ไม่มีตาราง และวิธีทำความสะอาดไม่ถูก ให้ 2 - สะอาดไม่ครบทั้ง 6 สถานที่ แต่มีตาราง และทำความสะอาดถูกต้อง ให้ 1 - สะอาดไม่ครบทั้ง 6 สถานที่ ไม่มีตาราง ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.5.2. ต้องดูแลและรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารให้อยู่ในสภาพที่สะอาดก่อนการเตรียม ปรง ประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหาร	1. ความสะอาดของเครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารของโรงเรียน	คะแนนเต็ม 3 - สะอาด ถูกสุขลักษณะมากกว่าร้อยละ 80 ให้ 3 - สะอาดมากกว่าร้อยละ60 ให้ 2 - สะอาดมากกว่าร้อยละ30 ให้ 1 - สะอาดต่ำกว่าร้อยละ 30 ให้ 0
	3.5.3. ล้างภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และอ่างที่ใช้ล้างภาชนะต้องมีอย่างน้อย 3 อ่าง มีก๊อกน้ำใช้ มีท่อน้ำทิ้งที่ใช้ได้ดี	1. ความสะอาดของการล้างภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหารด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน จำนวนอ่างที่ใช้ล้างภาชนะ ก๊อกน้ำใช้ ท่อน้ำทิ้ง	คะแนนเต็ม 3 - มี 3 อ่าง ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอน สูง 60 ซม. อุปกรณ์ใช้ได้ดี ให้ 3 - มีอ่างไม่ครบ ล้างไม่ครบ 3 ขั้นตอน แต่อุปกรณ์ดี ให้ 2 - อ่างไม่ครบ ล้างไม่ครบ 3 ขั้นตอน อุปกรณ์ไม่ดี ให้ 0
	3.5.4. การทำให้ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารแห้ง (ห้ามเช็ด) ควรผึ่งไว้ให้แห้งเอง โดยการวางในลักษณะคว่ำหรือตะแคง และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น	1. การทำให้ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารแห้ง	คะแนนเต็ม 2 - ผึ่งให้แห้งเอง โดยการคว่ำ หรือ ตะแคงหรืออบความร้อน ให้ 2 - มีการเช็ดเพื่อให้อ่าง ให้ 0
	3.5.5. งาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุมที่แห้งแล้ว เก็บคว่ำหรือตะแคง ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่แห้งแล้ววางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดฯ	1. ความสะอาดของการเก็บงาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ซ้อน ส้อม ตะเกียบที่แห้งแล้ว	คะแนนเต็ม 2 - ภาชนะทุกชั้นเก็บคว่ำหรือตะแคงในภาชนะโปร่ง สะอาด ให้ 2 - ภาชนะบางชั้นเก็บถูกต้อง ให้ 1 - วางโดยไม่คว่ำหรือตะแคง ให้ 0
	3.5.6. มีการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการล้างทำความสะอาดแล้ว	1. ความสะอาดของการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหารที่ผ่านการล้างทำความสะอาดแล้ว	คะแนนเต็ม 2 - มีการตรวจสอบอย่างน้อยภาคละ 2 ครั้ง ให้ 2 - มีการตรวจสอบอย่างน้อยภาคละ 1 ครั้ง ให้ 1 - ไม่มีตรวจสอบ ให้ 0
3.6 ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เสิร์ฟอาหาร (ต้องปฏิบัติครบทุกคนจึงจะได้คะแนน)	3.6.1. แต่งกายสะอาดและสวมเสื้อมีแขน	1. การสังเกตการแต่งกายของผู้ปรุง ผู้เตรียม ผู้บริการฯ	คะแนนเต็ม 2 - ทุกคนแต่งกายสะอาดฯ สวมเสื้อมีแขน ให้ 2 - แต่งกายสะอาดฯ ไม่ทุกคน ให้ 0
	3.6.2. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและหรือมีเครื่องแบบ โดยเฉพาะต้องใส่หมวกหรือเนทคลุมผมสวมรองเท้าหุ้มส้น	1. การสังเกตการแต่งกายของผู้ปรุง ผู้เตรียม ผู้บริการฯ	คะแนนเต็ม 3 - มีผ้ากันเปื้อน หมวก/เนทคลุมผม และรองเท้าหุ้มส้น ครบทุกคน ให้ 3 - มีอย่างใดอย่างหนึ่ง แต่ครบทุกคน ให้ 1 - มีอย่างใดอย่างหนึ่ง และไม่ครบทุกคน ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.6.3. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือ พะหะโรคติดต่อ	1. เอกสารเกี่ยวกับสุขภาพ โรคติดต่อของผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เสิร์ฟอาหาร ในโรงเรียน	คะแนนเต็ม 3 - มีเอกสารสุขภาพเกี่ยวกับโรคติดต่อ ทุกคน ให้ 3 - มีเอกสารสุขภาพไม่ทุกคน ให้ 0
	3.6.4. สำหรับผู้ปรุง และ ผู้ประกอบอาหาร จะต้องตรวจสอบสุขภาพ ทุกปีและต้องมี ใบรับรองแพทย์	1. ใบรับรองแพทย์ และใบรับรอง การตรวจสอบสุขภาพของผู้ปรุงและ ผู้ประกอบอาหารของโรงเรียน	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารการตรวจสอบสุขภาพครบ ทุกคน ให้ 2 - มีเอกสารไม่ครบทุกคน ให้ 0
	3.6.5. มีสุขนิสัยในการปฏิบัติ ที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารฯ	1. การสังเกตสุขนิสัยที่ดีของผู้ปรุง ผู้เตรียม ผู้บริการฯ	คะแนนเต็ม 3 - มีสุขนิสัยที่ดีทุกคน ให้ 3 - มีสุขนิสัยที่ดีไม่ทุกคน ให้ 0
	3.6.6. ล้างมือทุกครั้งด้วย วิธีการ 7 ขั้นตอน ด้วยสบู่หรือน้ำยาล้างมือ ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และหลัง การจับต้องสิ่งสกปรกต่าง ๆ	1. การสังเกตเกี่ยวกับการล้างมือ ด้วยสบู่ของผู้ปรุง ผู้เตรียมฯ	คะแนนเต็ม 3 - มีการล้างมือด้วยสบู่เป็นนิสัยของ ทุกคน ให้ 3 - มีการล้างมือฯ ไม่ทุกคน ให้ 0
	3.6.7. ต้องมีชั้นซิมที่สะอาด ใช้ซิมเฉพาะอาหารที่ ปรุงนั้น ๆ และเปลี่ยน ชั้นซิมทุกครั้ง เมื่อจะ ซิมอาหารอื่น ๆ	1. การสังเกตเกี่ยวกับการใช้ ชั้นซิมของผู้ปรุง	คะแนนเต็ม 2 - ชั้นซิมสะอาด และเปลี่ยนทุกครั้งที่ใช้ซิม ให้ 2 - ชั้นซิมไม่สะอาด ไม่เปลี่ยนชั้น ให้ 0
	3.6.8. บุคลากรผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เสิร์ฟ และผู้สัมผัส อาหารต้องผ่านการ ฝึกอบรมเกี่ยวกับการ สุขภาพอนามัยอย่าง น้อยปีละครั้ง	1. เอกสาร / ใบรับรองการผ่าน การฝึกอบรมสุขภาพอนามัยของ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการ และผู้เสิร์ฟ	คะแนนเต็ม 2 - ทุกคนผ่านการอบรมสุขภาพอนามัย ทุกปี ให้ 2 - ได้รับการอบรมไม่ทุกคน ให้ 0
3.7 ผู้บริโภค (นักเรียน)	3.7.1. ล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง	1. การสังเกตเกี่ยวกับการล้างมือ ของนักเรียนในโรงเรียน	คะแนนเต็ม 3 - มีการล้างมือก่อนรับประทานอาหาร ทุกคน ให้ 3 - มีการล้างมือฯไม่ทุกคนให้ 0
3.8 การจัดการเพื่อ ความปลอดภัยและ การป้องกันอุบัติเหตุ และอุบัติภัย	3.8.1. มีการตรวจสอบ ซ่อมแซม และ บำรุงรักษาอาคาร สถานที่และอุปกรณ์ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และอุบัติภัย	1. เอกสารในการตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษา อาคารฯ	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารการตรวจสอบ ให้ 2 - ไม่มีเอกสารการตรวจสอบ ให้ 0

ตัวชี้วัด	เกณฑ์การประเมิน	ร่องรอยหลักฐานแหล่งข้อมูล	ระบบการให้คะแนน
	3.8.2. การตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษาเกี่ยวกับไฟฟ้า เพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากไฟฟ้าช็อตหรือลัดวงจร	1. เอกสารในการตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษาไฟฟ้า	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารการตรวจสอบ ให้ 2 - ไม่มีเอกสารการตรวจสอบ ให้ 0
	3.8.3. การตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษาระบบก๊าซ ถังก๊าซ และเตาไฟ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุและอุบัติเหตุ	1. เอกสารในการตรวจสอบ ซ่อมแซม และบำรุงรักษาระบบก๊าซ	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารการตรวจสอบ ให้ 2 - ไม่มีเอกสารการตรวจสอบ ให้ 0
	3.8.4. มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ ใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เหมาะสม และต้องมีการซักซ้อมการใช้งาน	1. เอกสารการตรวจสอบ 2. สำรวจจำนวน และการติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิง	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารการตรวจสอบ และจำนวนอุปกรณ์เพียงพอ และเหมาะสม ให้ 2 - ไม่มีเอกสารการตรวจสอบ และจำนวนอุปกรณ์ไม่เพียงพอหรือไม่เหมาะสม ให้ 0
	3.8.5. สารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่น ๆ ต้องจัดเก็บภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย ไม่ปนเปื้อน อาหารฯ	1. เอกสารการตรวจสอบ 2. สังเกตการจัดเก็บสารเคมี สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค และสารพิษอื่น ๆ	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารการตรวจสอบ และจัดเก็บอย่างปลอดภัย เป็นสัดส่วน ให้ 2 - ไม่มีเอกสารการตรวจสอบ แต่จัดเก็บปลอดภัย เป็นสัดส่วน ให้ 1 - ไม่มีเอกสารการตรวจสอบและการจัดเก็บไม่ปลอดภัย ไม่เป็นสัดส่วน มีการปนเปื้อน ให้ 0
3.9 การควบคุมสัตว์และแมลงต่าง ๆ	3.9.1. มีมาตรการควบคุมสัตว์และแมลงต่าง ๆ	1. เอกสารเกี่ยวกับมาตรการควบคุมสัตว์และแมลงต่าง ๆ ไม่ให้เข้าไปในห้องครัวหรือสถานที่รับประทานอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - มีเอกสารเกี่ยวกับมาตรการ ให้ 2 - ไม่มีเอกสารฯ ให้ 0
	3.9.2. มีวิธีป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ	1. การสร้างวิธีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เข้าไปในห้องครัวหรือสถานที่รับประทานอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - มีวิธีป้องกันฯ ให้ 2 - ไม่มีวิธีป้องกันฯ ให้ 0
	3.9.3. มีวิธีกำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการต่าง ๆ	1. การค้นหาวิธีกำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการต่าง ๆ	คะแนนเต็ม 3 - มีวิธีกำจัดฯ ให้ 3 - ไม่มีวิธีกำจัดฯ ให้ 0
	3.9.4. ไม่มีสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ	1. สำรวจจำนวนสัตว์เลี้ยงที่อยู่ในโรงอาหาร	คะแนนเต็ม 2 - ไม่มีสัตว์เลี้ยงฯ ให้ 2 - มีสัตว์เลี้ยงฯ ให้ 0
	3.9.5. ไม่มีสัตว์และแมลงนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ มด มอด และแมลงวัน	1. สำรวจจำนวนสัตว์และแมลงนำโรค ที่อยู่ในโรงอาหาร	คะแนนเต็ม 3 - ไม่มีสัตว์และแมลง ให้ 3 - มีสัตว์และแมลงบางชนิด ให้ 2 - มีสัตว์หรือแมลงทุกชนิด ให้ 0

### ตารางสรุประดับคุณภาพ (ส.3)

องค์ประกอบ	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้	ระดับคุณภาพ		
			ดี	พอใช้	ปรับปรุง
องค์ประกอบที่ 1 นโยบายส่งเสริมการสุขาภิบาลอาหาร	14				
ตัวชี้วัดที่ 1.1 มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	14				
องค์ประกอบที่ 2 การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบ	54				
ตัวชี้วัดที่ 2.1 ผู้บริหารมีความสามารถในการบริหารงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	9				
ตัวชี้วัดที่ 2.2 มีการบริหารโดยคณะทำงานหรือคณะกรรมการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	7				
ตัวชี้วัดที่ 2.3 มีการจัดทำแผนและดำเนินงานตามแผน	6				
ตัวชี้วัดที่ 2.4 มีกิจกรรมให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	18				
ตัวชี้วัดที่ 2.5 มีการติดตาม/ประเมินผลการดำเนินงาน	14				
องค์ประกอบที่ 3 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	132				
ตัวชี้วัดที่ 3.1 สถานที่ตั้ง ที่เตรียม-ปรุงอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร	21				
ตัวชี้วัดที่ 3.2 เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร	14				
ตัวชี้วัดที่ 3.3 วัตถุดิบ อาหารสด อาหารแปรรูป น้ำมันสำหรับทอด อาหารปรุงสำเร็จ น้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำใช้และเครื่องดื่ม	23				
ตัวชี้วัดที่ 3.4 การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกงานสุขาภิบาล	14				
ตัวชี้วัดที่ 3.5 การดูแล และการรักษาความสะอาด	15				
ตัวชี้วัดที่ 3.6 ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร	20				
ตัวชี้วัดที่ 3.7 ผู้บริโภค (นักเรียน)	3				
ตัวชี้วัดที่ 3.8 การจัดการเพื่อความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุ/อุบัติภัย	10				
ตัวชี้วัดที่ 3.9 การควบคุมสัตว์และแมลง	12				
<b>สรุปผลโดยภาพรวม</b>	<b>200</b>				

หมายเหตุ : ใช้ร่วมกับตารางคะแนนระดับคุณภาพ (ส.6)



## แบบรายงานผลการประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (ส.4)

โรงเรียน .....  
 ที่ตั้งเลขที่ ..... หมู่ที่ ..... ถนน ..... ตำบล .....  
 อำเภอ ..... จังหวัด ..... ได้ทำการประเมินงานสุขาภิบาลอาหาร  
 เมื่อวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .... ผลการประเมินมีดังนี้  
 โดยภาพรวมงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของท่านมีคุณภาพระดับ .....

**องค์ประกอบที่ 1** นโยบายส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหารมีคุณภาพระดับ .....

จุดเด่น .....

จุดที่ควรพัฒนา .....

ข้อเสนอแนะ .....

**องค์ประกอบที่ 2** การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบมีคุณภาพระดับ .....

ตัวชี้วัดที่มีคุณภาพระดับดี ได้แก่ .....

ตัวชี้วัดที่มีคุณภาพระดับพอใช้ ได้แก่ .....

ตัวชี้วัดที่มีคุณภาพระดับปรับปรุง ได้แก่ .....

จุดเด่น .....

จุดที่ควรพัฒนา .....

ข้อเสนอแนะ .....

**องค์ประกอบที่ 3** การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารมีคุณภาพระดับ .....

ตัวชี้วัดที่มีคุณภาพระดับดี ได้แก่ .....

ตัวชี้วัดที่มีคุณภาพระดับพอใช้ ได้แก่ .....

ตัวชี้วัดที่มีคุณภาพระดับปรับปรุง ได้แก่ .....

จุดเด่น .....

จุดที่ควรพัฒนา .....

ข้อเสนอแนะ .....

## แบบประเมินผลความพึงพอใจการใช้มาตรฐานและคู่มือ (ส.5)

ภายหลังการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและได้ประเมินผลโดยใช้มาตรฐานแล้ว  
ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร โปรดเลือกคำตอบที่ต้องการและเติมคำในช่องว่าง

รายการประเมินผล	ระดับความพึงพอใจ		
	มาก	ปานกลาง	น้อย
ก. ความพอใจในการใช้มาตรฐาน 1) การอธิบายคำศัพท์ 2) โครงสร้างมาตรฐาน 3) วิธีการประเมิน (การใช้แบบฟอร์ม) 4) จำนวนองค์ประกอบ 5) จำนวนตัวชี้วัด 6) การให้คะแนน 7) เกณฑ์การให้คะแนนระดับคุณภาพ 150 - 200 = ดี 100 - 149 = พอใช้ 0 - 99 = ปรับปรุง 8) คู่มือการใช้มาตรฐาน 9) แบบประเมินตามมาตรฐาน ส.1 10) ตารางการวิเคราะห์และให้คะแนน ส.2 11) ตารางสรุประดับคุณภาพ ส.3 12) แบบรายงานผลการประเมินตามมาตรฐาน ส.4			

ข. ปัญหาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนได้แก่

1. ....
2. ....
3. ....

ค. ปัญหาในการประเมินผลตามมาตรฐาน ได้แก่

1. ....
2. ....
3. ....

ง. ความต้องการความช่วยเหลือจากธนาคารสมองได้แก่ .....

.....

จ. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ.....

.....

.....

### ตารางคะแนนแสดงระดับคุณภาพ (ส.6)

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	คะแนนเต็ม	คะแนนระดับคุณภาพ			
		ดี	พอใช้	ปรับปรุง	
<b>องค์ประกอบที่ 1</b>	นโยบายส่งเสริมการสุขาภิบาล อาหาร	14	11 - 14	7 - 10	0 - 6
ตัวชี้วัดที่ 1.1	มีนโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา	14	11 - 14	7 - 10	0 - 6
<b>องค์ประกอบที่ 2</b>	การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นระบบ	54	41 - 54	27 - 40	0 - 26
ตัวชี้วัดที่ 2.1	ผู้บริหารมีความสามารถในการบริหารงาน สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	9	7 - 9	5 - 6	0 - 4
ตัวชี้วัดที่ 2.2	มีการบริหารโดยคณะทำงานหรือคณะกรรมการ สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	7	5 - 7	3 - 4	0 - 2
ตัวชี้วัดที่ 2.3	มีการจัดทำแผนและดำเนินงานตามแผน	6	5 - 6	3 - 4	0 - 2
ตัวชี้วัดที่ 2.4	มีกิจกรรมให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	18	14 - 18	9 - 13	0 - 8
ตัวชี้วัดที่ 2.5	มีการติดตาม/ประเมินผลการดำเนินงาน	14	11 - 14	7 - 10	0 - 6
<b>องค์ประกอบที่ 3</b>	การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	132	99 - 132	67 - 98	0 - 66
ตัวชี้วัดที่ 3.1	สถานที่ตั้ง ที่เตรียม-ปรุงอาหารและสถานที่ รับประทานอาหาร	21	16 - 21	11 - 15	0 - 10
ตัวชี้วัดที่ 3.2	เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร	14	11 - 14	7 - 10	0 - 6
ตัวชี้วัดที่ 3.3	วัตถุดิบ อาหารสด อาหารแปรรูป น้ำมันสำหรับ ทอด อาหารปรุงสำเร็จ น้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำใช้และ เครื่องดื่ม	23	17 - 23	11 - 16	0 - 10
ตัวชี้วัดที่ 3.4	การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกงานสุขาภิบาล	14	11 - 14	7 - 10	0 - 6
ตัวชี้วัดที่ 3.5	การดูแล และการรักษาความสะอาด	15	11 - 15	8 - 11	0 - 7
ตัวชี้วัดที่ 3.6	ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้บริการและเสิร์ฟอาหาร	20	15 - 20	10 - 14	0 - 9
ตัวชี้วัดที่ 3.7	ผู้บริหาร	3	3		0
ตัวชี้วัดที่ 3.8	การจัดการเพื่อความปลอดภัยและการป้องกัน อุบัติเหตุ/อุบัติภัย	10	8 - 10	5 - 7	0 - 4
ตัวชี้วัดที่ 3.9	การควบคุมสัตว์และแมลง	12	9 - 12	6 - 8	0 - 5
<b>สรุปผลโดยรวมสถานศึกษามีคุณภาพระดับ</b>	<b>200</b>	<b>150 - 200</b>	<b>100 - 149</b>	<b>0 - 99</b>	





สำนักยุทธศาสตร์ด้านนโยบายสาธารณะ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ  
962 ถนนกรุงเกษม เขตป้อมปราบฯ กรุงเทพฯ 10100 หรือ ตู้ ปณ. 49 ปทฝ.หลานหลวง กรุงเทพฯ 10102  
โทร. 0-2282-9967, 0-2280-4085 ต่อ 2403, 0413 โทรสาร 0-2281-6127  
<http://www.nesdb.go.th> e-mail:brainbank@nesdb.go.th