



ประกาศโรงเรียนบ้านห้วยหิน(ศิลาคามสำผดุง)
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

ด้วยโรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๘ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนบ้านห้วยหิน(ศิลาคามสำผดุง) ระดับชั้นอนุบาล ๒ จนถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ในอัตราคนละ ๒๒ บาท

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. เป็นผู้มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปี และไม่เกิน ๖๕ ปี
๒. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาที่มีความสามารถในการประกอบอาหาร / ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
๓. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการท้องถิ่นในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๔. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch
๖. ในกรณีที่โรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมา ไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันวันของโรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) ได้
๗. ผู้รับจ้างเหมาหรือผู้ประกอบอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๘. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องไม่นำเวลาการทำงานไปประกอบกิจการอื่นเพื่อแสวงหาผลประโยชน์ส่วนตน

หลักฐานที่ใช้ในการสมัคร

- | | |
|--|--------------|
| ๑. สำเนาบัตรประชาชน | จำนวน ๒ ชุด |
| ๒. สำเนาทะเบียนบ้าน | จำนวน ๒ ชุด |
| ๓. สำเนาหลักฐานการเปลี่ยนชื่อ - ชื่อสกุล (ถ้ามี) | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๔. สำเนาทะเบียนพาณิชย์ | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๕. ใบรับรองแพทย์ | จำนวน ๑ ฉบับ |

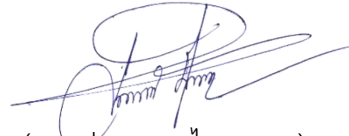
กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๒๒ เมษายน ๒๕๖๘ ถึง วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘
ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๓๐ น. เว้นวันหยุดราชการ

ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ วันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๘

สัมภาษณ์/ทดสอบความรู้ความสามารถ วันที่ ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ น.

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘

(ลงชื่อ)



(นายประภาส ไชยหงษา)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านห้วยหิน(ศิลาคามสำแดง)

โทร. ๐๖๔-๗๕๖๕๙๗๐ (ครูกุลลิตดา)

๐๘๓-๓๔๗๐๘๓๖ (ธุรการ)

**รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจากเหมาะในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๘**

.....

ด้วยโรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจากเหมาะ จัดทำอาหารกลางวันให้แก่แก่นักเรียนในภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๘ เพื่อให้แก่นักเรียนโรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) ระดับชั้นอนุบาล ๒ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ในอัตราคนละ ๒๒ บาท โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูดของหมักดอง เป็นต้น และไม่เป็นอาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร พร้อมผลไม้

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. เป็นผู้มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปี และไม่เกิน ๖๕ ปี
๒. ผู้รับจ้างเหมาะเป็นบุคคลธรรมดาที่มีความสามารถในการประกอบอาหาร / ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
๓. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการท้องถิ่นในขณะที่ยื่นจ้างเหมาะ
๔. ผู้รับจ้างเหมาะต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาะครั้งนี้
๕. ผู้รับจ้างเหมาะจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวัน

ตามโปรแกรม Thai School Lunch

๖. ในกรณีที่โรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) รับเสนอจ้างเหมาะแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาะ ไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาะประกอบอาหารกลางวันวันของโรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) ได้

๗. ผู้รับจ้างเหมาะหรือผู้ประกอบอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๘. ผู้รับจ้างเหมาะจะต้องไม่นำเวลาการทำงานไปประกอบกิจการอื่นเพื่อแสวงหาผลประโยชน์

ส่วนตน

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาะจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้ มิดชิด สวมใส่ ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร แต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนบ้านห้วยหิน (ศิลาคามสำผดุง) ในพื้นที่ที่โรงเรียนกำหนดให้พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้
 - ๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ย่อยสลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
 - ๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น ถาดอาหาร (ถาดหลุม) แบ่งช่อง อาหาร และกับข้าวอย่างชัดเจน

๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถังภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง

๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อ

ธรรมชาติน้อยที่สุด

๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง

๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น

วางไว้ในที่อากาศ ถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร Thai School Lunch

๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตาม

หลักโภชนาการ

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่น ละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. ในระยะเวลา ๑ สัปดาห์ กำหนดให้มีการจัดอาหารตามโปรแกรม Thai School Lunch และจะต้องกำหนดให้มีผลไม้ตามฤดูกาล ๓ มื้อ อาหารว่าง ๒ มื้อ จัดให้นักเรียนพร้อมกับอาหารกลางวันทุกวัน

๑๑. ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวที่มีคุณภาพไม่แข็งจนเกินไป

๑๒. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหารให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

๑๓. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๔. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดอง และไม่ใช่อาหารรสจัด

๑๕. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๖. การรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๗. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๑.๐๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน กำหนดไว้

วิธีการคัดเลือก

๑. ประเมินจากปฏิบัติการประกอบอาหารจริง

๒. ทดสอบความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารตามโปรแกรม Thai School Lunch

๓. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา