



ประกาศโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
ประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

ตามที่ โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ได้ดำเนินการรับสมัครรับจ้าง
เหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ประจำภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่
๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ นั้น

บัดนี้ การดำเนินการรับสมัครรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ประจำภาคเรียนที่ ๒
ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ได้เสร็จสิ้นลงเรียบร้อยแล้ว ปรากฏว่ามีผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือก ดังนี้

๑. นางสาวธนภรณ์ พึ่งม่วง
๒. ร้านข้าวต้มอารมณดี
๓. นายจตุติ กวางแก้ว
๔. นางสาวธิดารัตน์ ทองคำ
๕. นางสาวทวิรัตน์ มะลิพรม

ทั้งนี้ ให้ผู้มีรายชื่อดังกล่าวเข้ารับการคัดเลือก ในวันพุธ ที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗
เวลา ๐๙.๓๐ น. เป็นต้นไป ณ อาคารโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร รายละเอียด
ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

อนึ่ง โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร จะประกาศผลผู้ชนะ
การคัดเลือก ภายในวันที่ ๒ ธันวาคม ๒๕๖๗ ผ่านช่องทาง Facebook Fanpage : Naresuan University
Demonstration School - NUDS

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอี่ยมพร หลินเจริญ)

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ

โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและราคากลางการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
เพื่อประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียนโรงเรียนอนุบาลและประถมศึกษาธมทวิทยาลัยนเรศวร

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วย โรงเรียนอนุบาลและประถมศึกษาธมทวิทยาลัยนเรศวร มีความประสงค์รับสมัครบุคคล
รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) จัดทำอาหารกลางวันให้แก่ นักเรียน โรงเรียนอนุบาลและประถม
สาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ในอัตราคนละไม่เกิน ๔๐ บาท
โดยมีระดับชั้นและจำนวนนักเรียน ดังนี้

ระดับชั้นอนุบาล ๑ - ๓ จำนวน ๑๗๑ คน

ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ จำนวน ๒๙๓ คน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ และถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๒ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอย่างทั่วถึง

๒.๓ เพื่อให้นักเรียนทุกระดับชั้นมีพัฒนาการทางด้านร่างกายที่สมบูรณ์ แข็งแรง
พร้อมที่จะศึกษาในทุกระดับชั้น

๒.๔ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่เด็กและผู้ปกครองในการนำบุตร-หลาน เข้ารับการศึกษา
ในโรงเรียนอนุบาลและประถมศึกษาธมทวิทยาลัยนเรศวร

๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

๓.๑ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล
ผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

๓.๒ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับ
การยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐหรือถูกแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ

๓.๓ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกัน
กับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้

๓.๔ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการ
จัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch

๓.๕ ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องมีภูมิลำเนาในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก
จังหวัดพิษณุโลก

๓.๖ หากพบการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ไม่ปฏิบัติ
ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือน และผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้รับจ้างเหมา
ประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ได้ตามความเหมาะสมหากผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
ไม่ดำเนินการปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์บอกยกเลิกสัญญาจ้างได้โดยทันที

๓.๗ ในกรณีที่โรงเรียนอนุบาลและประถมศึกษาธมทวิทยาลัยนเรศวร รับเสนอจ้างมาแล้ว
หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์

ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิ์ทำสัญญารับจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลและ
ประณมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวรได้

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ คุณภาพของอาหาร อาหารกลางวันที่ทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณ
ที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่
และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับ
ในแต่ละวันชัดเจน

๔.๒ รายการอาหารประจำวัน รายการอาหารจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑
สัปดาห์ โดยอาหาร ๑ มื้อหลัก สามารถเป็นได้ดังนี้

๔.๒.๑ อาหารกลางวันประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวย กับข้าว ๒
อย่างเป็นอย่างน้อย ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง

๔.๒.๒ อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบ
จะต้องมีสารอาหาร ครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่นักเรียนสามารถ
รับประทานเองได้

๔.๒.๓ กรณีที่นักเรียนแพ้อาหารบางชนิด ทางร้านต้องทำเมนูพิเศษสำหรับนักเรียน
ที่แพ้อาหารโดยทำใส่กล่องและติดชื่อ ห้อง ระดับชั้นของนักเรียนที่แพ้อาหารให้ชัดเจน อาหารควจะต้องไม่มี
รสจัดจนเกินกว่าที่นักเรียนในระดับอนุบาล หรือ ประถมศึกษาจะรับประทานได้และขนมหวานหรือผลไม้
จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวจนเกินไป ไม่เน่าเสีย หรือทำให้ล่วงหน้านานเกินจนขาดความสดใหม่

๔.๓ รายการอาหาร ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารสามารถคิดรายการอาหารต่อเดือนได้เอง
โดยคำนึงถึงความครบถ้วนของสารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และ ความหลากหลาย โดยทำรายการ
อาหารแจ้งล่วงหน้า ๑ สัปดาห์ก่อนวันที่ ๑ ของทุก ๆ เดือนในระยะเวลาสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหาร
โดยหากมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารกระทันหัน จะต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างรับทราบอย่างน้อย ๒๔ ชั่วโมง

๔.๔ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๔.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียน
ตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋อง
หรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ครอบง้อมไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปรอะเปื้อน

๔.๔.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บ
เป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจาก
พื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามล้างผัก ผลไม้ จำนวนมาก
มาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

๔.๔.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุง มีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท
เก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๔.๔ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูง
จากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๕ งานภาชนะอุปกรณ์

๔.๕.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย
เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว

๔.๕.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจก เบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และข้อันตักทำด้วยกระจก เบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๕.๓ การล้างภาชนะและอุปกรณ์ ต้องมีการล้างอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ขั้นตอนที่ ๒ ล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๕.๔ ในแต่ละวันผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องเตรียมโต๊ะสำหรับวางอาหารคาว อาหารว่าง มาเอง

๔.๖ การรักษาความสะอาด ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณ ล้างจาน) ให้เรียบร้อยและถูกสุขลักษณะ

๔.๗ ผู้ปรุงอาหาร และ ผู้เสิร์ฟอาหาร

๔.๗.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ

๔.๗.๒ ผู้ปรุงอาหารต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

๔.๗.๓ ผู้เสิร์ฟต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง

๔.๗.๔ ผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๗.๕ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๘ การส่งและเสิร์ฟอาหาร ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องทำการส่งอาหารก่อนเวลาอาหารกลางวันของนักเรียน อย่างน้อย ๓๐ นาที โดยเตรียมผู้เสิร์ฟอาหารให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน และสามารถจัดการเสิร์ฟอาหารให้นักเรียนได้อย่างทั่วถึงภายในเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที นับจากเวลาอาหารกลางวัน หากมีการส่งหรือเสิร์ฟอาหารล่าช้าเป็นเหตุให้นักเรียนรับประทานอาหารไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ปรับผู้รับจ้างตามมูลค่าของอาหารในมือนั้น และมีสิทธิ์บอกยกเลิกสัญญาจ้างได้โดยทันที

๔.๙ กรณี หลังจากให้นักเรียนรับประทานอาหารครบทั้งหมดแล้ว และยังมีอาหารส่วนที่เหลือทางร้านไม่สามารถนำอาหารกลับได้ เพราะถือว่าอาหารทั้งหมดเป็นสิทธิ์ของทางโรงเรียน

๔.๑๐ การส่งตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารต้องพร้อมรับการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยของบุคลากร บริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากหน่วยงานโภชนาการในกำกับของมหาวิทยาลัยนเรศวร หรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๔.๑๑ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ทำหน้าที่ตรวจรับพัสดุตามรายการอาหารที่ส่งมอบในแต่ละวันให้ตรงตามขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR) (ข้อ ๔ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ) หากผลการตรวจรับพัสดุไม่ตรงตาม Terms of Reference : TOR ที่กำหนด ทางผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์ปรับผู้รับจ้างตามมูลค่าของอาหารในมือนั้น และมีสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) และมีสิทธิ์บอกยกเลิกสัญญาจ้างได้โดยทันที

หมายเหตุ วันที่นำเสนอ วันพุธที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๓๐ น.เป็นต้นไป

๑. จัดเตรียมอาหาร และอาหารว่างสำหรับคณะกรรมการ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑.๑ สำหรับระดับชั้นอนุบาล ๑ – ๓

๑.๑.๑ อาหาร จำนวน ๒ อย่าง

๑.๑.๒ อาหารว่าง จำนวน ๒ อย่าง

๑.๒ สำหรับระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ – ๖

๑.๒.๑ อาหาร จำนวน ๒ อย่าง

๑.๒.๒ อาหารว่าง จำนวน ๒ อย่าง

(ภาชนะที่ใส่อาหาร ควรเป็นสีขาว และไม่มีลวดลายเพื่อความเท่าเทียมในการให้คะแนนของคณะกรรมการ)

๒. นำเสนอ Profile ผลงานที่ผ่านมา หรือ ประวัติการทำงานด้านการประกอบอาหาร

๒.๑ จัดทำตัวอย่างรายการเมนูอาหาร ๑ เดือน (TOR) ตามโปรแกรม Thai School Lunch

๒.๒ รูปภาพ หรือ วิดีโอ ที่แสดงพื้นที่เก็บอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ประกอบอาหาร รวมถึงบริเวณที่ใช้ล้างและเก็บภาชนะในการประกอบอาหารและบรรจุอาหาร

๒.๓ เสนอราคาอาหาร

หากมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อ คุณสุลีพร สายทิพย์จันทร์ เบอร์โทร ๐๕๕-๙๖-๘๘๖๙ หรือ ๐๙๖-๘๐๔-๙๕๘๔

กำหนดการ
การคัดเลือกบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)
สำหรับนักเรียนชั้นอนุบาลและชั้นประถมศึกษา ของโรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยรัตนนคร
วันพุธที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๓๐ น. - ๑๕.๐๐ น.
ณ โรงเรียนอนุบาลและประถมสาธิตมหาวิทยาลัยรัตนนคร

เวลา	กิจกรรม
๐๙.๓๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๑๐.๐๐ น. - ๑๐.๒๐ น.	1) งานอำนวยความสะดวก ชี้แจงเกี่ยวกับเกณฑ์การให้คะแนนให้กับคณะกรรมการรับทราบ (ห้องประชุม) 2) ผู้สมัครคัดเลือก จัดเตรียมอาหารและความพร้อมเพื่อให้คณะกรรมการชิมอาหาร (ห้องศิลปะ) อาคารปฏิบัติการช่างน้อย
๑๐.๒๐ น. - ๑๐.๕๐ น.	คณะกรรมการชิมอาหารและลงคะแนน
๑๐.๕๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ผู้สมัครคัดเลือก นำเสนอ Profile ผลงานที่ผ่านมา
๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน (โรงเรียนจัดเตรียม)
๑๓.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	คณะกรรมการประชุมพิจารณาผลการให้คะแนน และคัดเลือกผู้ผ่านการคัดเลือก
๑๕.๐๐ น.	เสร็จสิ้น การดำเนินการคัดเลือกบุคคลรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม