



ประกาศโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา
เรื่อง สรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน

ด้วยโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน
ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา
ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑-๓ จำนวน ๑๓๙ คน ระหว่างวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๕

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้

๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch

๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา

๖. ในกรณีที่โรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา รับเสนอจ้างเหมาแล้ว หากตรวจสอบภายหลังพบว่าผู้ยื่นเอกสารรับจ้างเหมาไม่มีคุณสมบัติตามที่ประกาศไว้ ผู้ยื่นรายนั้นจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการพิจารณาหรือไม่มีสิทธิทำสัญญาจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันของโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษาได้

กำหนดยื่นเอกสาร ตั้งแต่วันที่ ๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ถึง วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๕.๓๐ น. ไม่เว้นวันหยุดราชการ

สอบคัดเลือกวันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป

ประกาศผลการคัดเลือก ในวันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป บนเว็บไซต์โรงเรียน และเฟสบุ๊กของโรงเรียน

ประกาศ ณ วันที่ ๖ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(นางสาวเบญญาภา ชัยอำเดชากุล)

ผู้อำนวยการโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา

รายละเอียดแนบท้ายประกาศสรรหาบุคคลจ้างเหมาในการจัดทำอาหารกลางวัน
โรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

.....

ด้วยโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา มีความประสงค์รับสมัครบุคคลจ้างเหมา จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียน ระหว่างเปิดภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ จนถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ จำนวน ๑๓๙ คน ระหว่างวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๕ โดยอาหารที่จัดทำต้องถูกสุขลักษณะและมีประโยชน์ทางโภชนาการครบ ๕ หมู่ ไม่มีสารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ของหมักดอง เป็นต้น และไม่ใช่อาหารรสจัด ซึ่งประกอบได้ด้วย ข้าว และอาหาร

คุณสมบัติผู้มีสิทธิสมัครเพื่อรับการคัดเลือกจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. ผู้รับจ้างเหมาเป็นบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่รับจ้างเหมาประกอบอาหาร
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานประกอบอาหารของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นจ้างเหมา
๓. ผู้รับจ้างเหมาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้รับจ้างรายอื่นที่เข้าสมัครคัดเลือก ณ วันประกาศในการจ้างเหมาครั้งนี้
๔. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการจัดรายการอาหารกลางวันตามโปรแกรม Thai School Lunch
๕. ผู้รับจ้างเหมาจะต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่บริการของโรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษา
๖. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
๗. หากพบว่าการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ผู้ว่าจ้างกล่าวตักเตือนและลงโทษได้และผู้ว่าจ้างมีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบอาหารได้ตามความเหมาะสมหรือทำการยกเลิกสัญญา โดยทันที

ข้อกำหนดเกี่ยวกับรายละเอียดเกี่ยวกับการจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน

๑. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องแต่งกายถูกสุขลักษณะ สวมหมวกเก็บผมให้ มิดชิด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร
๒. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารแต่ละชนิดให้เหมาะสม ถูกต้องตามมาตรฐาน มอก. ไม่มีสารตะกั่วเจือปน
๓. ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องมาประกอบอาหารที่โรงเรียนแทนศิลาทิพย์ศึกษาในพื้นที่ ที่

โรงเรียนกำหนดให้ พร้อมจัดเก็บล้างและทำความสะอาดห้องครัว ห้องอาหารทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร

๔. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนี้

๔.๑ งดใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหารและงดใช้ช้อนพลาสติก เพื่อลดปัญหาขยะที่ ย่อยสลายยาก ซึ่งเป็นมลภาวะเป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

๔.๒ ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนได้กำหนดไว้ เช่น จานใส่อาหาร

๔.๓ การทำความสะอาดในภาชนะใส่อาหาร

๔.๓.๑ ต้องมีการแยกเศษอาหารใส่ในถุงภาชนะหรือถุงขยะก่อนนำไปชะล้าง

๔.๓.๒ การชะล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาหรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ส่งผลต่อ

ธรรมชาติน้อยที่สุด

๔.๓.๓ การชะล้างภาชนะ ต้องดำเนินการล้างด้วยน้ำเปล่า อย่างน้อย ๓ ครั้ง

๔.๓.๔ การตากภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องจัดวางบนชั้นวางที่จัดไว้เท่านั้น วาง

ไว้ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น แสงแดดส่องถึง

๕. อาหารในแต่ละวันต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในรายการอาหาร Thai School Lunch

๖. อาหารกลางวันประกอบขึ้นในแต่ละวันจะต้องมีสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ ถูกต้องตามหลัก

โภชนาการ

๗. อาหารกลางวัน ต้องปรุงสุกวันต่อวัน ไม่ทำไว้ล่วงหน้าหรือค้างคืน และผ่านความร้อนอย่างเพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๘. เนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบในการปรุงอาหารต้องสดใหม่ และผ่านการชำระล้างอย่างสะอาดตามหลักโภชนาการ

๙. อาหารกลางวันปรุงเสร็จ ต้องอยู่ในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไปในอาหาร

๑๐. การใช้เครื่องปรุงของผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการให้พิจารณาจากผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารไอโอดีนเป็นหลัก

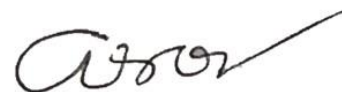
๑๑. การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้นี้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๑๒. การประกอบอาหารห้ามใส่สารปรุงแต่ง เช่น สีผสมอาหาร ผงชูรส สารกันบูด ฯลฯ ไม่เป็นของหมักดอง และไม่ใช่อาหารรสจัด

๑๓. การจัดเตรียมอาหาร ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนนักเรียนมารับประทาน ๓๐ นาที

๑๔. การรักษาความปลอดภัยบริเวณสถานที่ ต้องทำให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

๑๕. ในกรณีจำนวนนักเรียนเปลี่ยนแปลง ทางโรงเรียนจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ วัน



๑๖. ในแต่ละวันรายการอาหารต้องไม่ซ้ำกัน ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายการอาหารอย่างน้อย ๕ วัน เสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบ นอกจากนี้ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์เสนอต่อคณะกรรมการตรวจการจ้างก่อนวันเริ่มดำเนินการอย่างน้อย ๑ วัน

ระยะเวลาส่งมอบงาน

ผู้รับจ้างส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๑.๓๐ น. ของทุกวัน โดยให้คณะกรรมการตรวจรับเพื่อตรวจสอบตามหลักเกณฑ์รายละเอียดการกำหนดขอบเขตงานอาหารกลางวันนักเรียน กำหนดไว้ โดยผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการอาหารประจำวันส่งให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๑ ชุด เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามสัญญาจ้าง

วิธีการคัดเลือก

๑. ประเมินจากประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร
๒. การสัมภาษณ์

หมายเหตุ : เอกสารที่ผู้รับจ้างเหมาะประกอบอาหารเสนอต่อโรงเรียน ถือว่า เป็นส่วนหนึ่งของเอกสารแนบท้ายสัญญา เบอร์โทรติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ๐๙๓-๓๓๙-๔๔๕๑ ผอ.เบญญาภา ชัยอำเดชากุล

