

แบบเสนอประมูลร้านอาหาร

โรงเรียนแร่วิทยา

เรียน ประธานคณะกรรมการเปิดซองประมูลราคาอาหาร

ข้าพเจ้า.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด..... โทร.....

ผู้ลงนามข้างท้ายนี้ได้พิจารณา เงื่อนไขการประมูลร้านอาหาร โรงเรียนแร่วิทยา โดยตลอดและยอมรับ  
ข้อกำหนดและเงื่อนไขแล้วนั้น ข้าพเจ้าขอยืนยันว่า

๑.ข้าพเจ้าขอเสนอที่จะเป็นผู้จำหน่ายอาหาร โรงเรียนแร่วิทยา ตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่โรงเรียน  
กำหนด

๒.ข้าพเจ้าขอเสนอเงินผลประโยชน์ขั้นต้นเมื่อได้รับการคัดเลือกเป็นผู้ประเมินได้  
เป็นจำนวน.....บาท(.....) ต่อ.....

๓.ข้าพเจ้าตกลงที่จะนำเงินมาจ่าย ตามข้อ ๒ มามอบให้กับโรงเรียนในวันที่โรงเรียนกำหนดให้  
นับตั้งแต่วันที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้ประมูลได้ หากพ้นกำหนดข้าพเจ้ายินยอมให้โรงเรียนยินยอมคัดเลือกผู้  
เหมาะสมรายอื่นๆ

๔.ข้าพเจ้ายอมรับเงื่อนไขข้อกำหนดและรับรองว่าจะปฏิบัติตามระเบียบโรงเรียนแร่วิทยา ว่าด้วยเรื่อง  
การจำหน่ายอาหาร ทุกประการ

เสนอ ณ วันที่.....๒๕๖๕

ลงชื่อ.....

(.....)

## แนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนเร่ววิทยา

ตามที่ โรงเรียนเร่ววิทยาได้ประกาศรับสมัครผู้จัดจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วย ร้านประเภท ก๋วยเตี๋ยว และอาหารตามสั่ง จำนวน ๑ ร้าน

ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหาร ภายในโรงเรียนเร่ววิทยาดังนี้

### ข้อ ๑. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

#### ๑.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการ และวันหยุดนักขัตฤกษ์)

ช่วงเช้า ๐๖.๐๐-๐๗.๔๕ น. การขายและจำหน่าย ทุกระดับชั้น

ช่วงกลางวัน ๑๑.๔๕-๑๒.๕๐ น. การขายและจำหน่าย ทุกระดับชั้น

๑.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๑.๓ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายขนมปังสำเร็จรูป ขนมทุกชนิด และเครื่องดื่ม ทุกชนิด

### ข้อ ๒. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่ได้รับ จึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๒.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีตามที่โรงเรียนกำหนด สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งหรือเป็นพลาสติก สีตามที่โรงเรียนกำหนด

๒.๒ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิดและช้อนต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๒.๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือใช้เครื่องล้างอัตโนมัติ

๒.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บภาชนะในสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๒.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

### ข้อ ๓. คุณภาพอาหารและแนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหาร

เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ในคุณค่าของอาหาร ไม่เกิดพิษภัยในการรับประทานอาหารที่ไม่มีคุณภาพ จึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

#### ๓.๑ คุณภาพอาหาร

๓.๑.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๓.๑.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาย่อมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๓.๑.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใช่ของกินเล่น ไร้ประโยชน์ทางโภชนาการหรือเป็นอาหารที่มีแนวโน้มให้เกิดการพ่น ของเล่นที่จะก่อให้เกิดอันตรายหรือมีลักษณะเป็นสารเสพติด มีนเมาให้โทษต่อร่างกาย

๓.๑.๔ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซันทอสเกอร์

๓.๒ แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหาร

๓.๒.๑ ร้านจำหน่ายอาหาร (ตามล๊อคที่โรงเรียนกำหนด)

๑) ข้าวราดแกงนักเรียน

- กับข้าว ๓ อย่าง ราคา ๒๕-๓๐ บาท

- กับข้าว ๒ อย่าง ราคา ๒๐-๒๕ บาท

๒) ก๋วยเตี๋ยว ราคา ๒๐-๒๕ บาท

๓) อาหารตามสั่ง ราคา ๒๕- ๓๐ บาท

๔) ภาชนะพลาสติกขนาดมาตรฐานไม่นำมาใช้ซ้ำ ต้องล้างให้สะอาด

๓.๒.๒ ร้านจำหน่ายประเภทยา ส้มตำ อาหารอีสาน ราคา ๒๐-๓๐ บาท

#### ข้อ ๔. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

เพื่อให้เกิดความเรียบร้อยเป็นตัวอย่างด้านความสะอาดที่ดีแก่นักเรียนและผู้พบเห็น เหมาะสมกับสถานที่ให้การศึกษาอบรมเยาวชน และเพื่อให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหารมีคุณสมบัติที่เหมาะสมระหว่างปฏิบัติหน้าที่ ดังนั้น โรงเรียนจึงกำหนดการแต่งกายของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ช่วยขายอาหารในร้านค้า ดังนี้

๔.๑ แต่งกายสุภาพเรียบร้อย สะอาด

๔.๒ ตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๔.๓ ไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๔.๔ มีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมสีเขี้ยว ตามที่สถานศึกษากำหนดตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

(นางสาวศิริรัตน์ อุปถัมภ์เกื้อกุล)

ผู้อำนวยการโรงเรียนแร่วิทยา