แนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนแร่วิทยา

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

ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหาร ภายในโรงเรียนแร่วิทยาดังนี้

ข้อ ๑. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๑.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดต่าง ๆ)

ช่วงเช้า ๐๖.๐๐-๐๗.๔๕ น. การขายและจำหน่าย ทุกระดับชั้น

ช่วงกลางวัน ๑๑.๔๕-๑๒.๕๐ น. การขายและจำหน่าย ทุกระดับชั้น

๑.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๑.๓ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ขนมทุกชนิด และเครื่องดื่ม ทุกชนิด

ข้อ ๒. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐานและคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับ 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 ล้างด้วยน้ำยาล้างจานและขั้นตอนที่ 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 ไร้ประโยชน์ทางโภชนาการหรือเป็นอาหารที่มีแนวโน้มให้เกิดการพนัน ของเล่นที่จะก่อให้เกิดอันตรายหรือมีลักษณะเป็นสารเสพติด มึนเมาให้โทษต่อร่างกาย

๓.๑.๔ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือขัณฑสกร

๓.๒ แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหาร

๓.๒.๑ ร้านจำหน่ายอาหาร (ตามล็อคที่โรงเรียนกำหนด)

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 ร้านจำหน่ายประเภทยำ 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 ไม่เสพของมึนเมาขณะปฏิบัติงาน

๔.๔ มีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมสีเขียว ตามที่สถานศึกษากำหนดตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

(นายวีรัติ พันธ์วิทิน)

ผู้อำนวยการโรงเรียนแร่วิทยา