

ระเบียบโรงเรียนอัญรัตน์
ว่าด้วยการควบคุมการจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา พ.ศ. 2562

เพื่อให้การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนอัญรัตน์เป็นไปอย่างมีระบบ และมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพอนามัยของบุคลากรในโรงเรียนให้มีความสมบูรณ์แข็งแรง ปราศจากโรคภัยต่างๆและช่วยบรรเทาความเดือดร้อนในการครองชีพ อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างการปฏิบัติงาน และการเรียนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

หมวดที่ 1
ข้อความทั่วไป

ข้อที่ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ ระเบียบโรงเรียนอัญรัตน์ว่าด้วยการควบคุมผู้นำอาหารและเครื่องดื่มเข้ามาจำหน่ายในสถานศึกษา พ.ศ. 2561 ”

ข้อที่ 2 ระเบียบนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากประกาศใช้เป็นต้นไป จนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงหรือยกเลิก ระเบียบนี้ และยกเลิกระเบียบโรงเรียนอัญรัตน์ว่าด้วยการควบคุมผู้นำอาหาร และเครื่องดื่มเข้ามาจำหน่ายในสถานศึกษา พ.ศ. 2561

ข้อที่ 3 ระเบียบนี้ใช้บังคับกับบุคคลผู้ทำสัญญาเข้ามาเป็นผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนอัญรัตน์

ข้อที่ 4 ในระเบียบนี้

“ คณะกรรมการอำนวยการสุขาภิบาล ” หมายถึง บุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งให้มีหน้าที่ควบคุม กำกับดูแลให้ คณะกรรมการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารปฏิบัติงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีผู้อำนวยการโรงเรียนอัญรัตน์ เป็นประธาน ผู้ช่วยรองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารงานทั่วไป เป็นรองประธานและมีผู้ช่วยรองผู้อำนวยการทั้ง 3 ฝ่ายเป็นกรรมการ

“ หัวหน้าสถานศึกษา ” หมายถึง ผู้อำนวยการโรงเรียนอัญรัตน์เป็นผู้ลงนามในสัญญาและมีหน้าที่ ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของคณะกรรมการสุขาภิบาลอาหาร

“ คณะกรรมการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ” หมายถึง บุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งจากหัวหน้าสถานศึกษา ให้มีหน้าที่ควบคุม กำกับ ติดตาม และตัดสินปัญหาให้เป็นไปตามระเบียบโดยเคร่งครัด

“ ผู้จำหน่ายอาหาร ” หมายถึง ผู้ที่ทำสัญญาเป็นลายลักษณ์อักษรโดยผ่านความเห็นชอบของ คณะกรรมการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และให้คำยินยอมในการปฏิบัติตามระเบียบนี้

“ ผู้ช่วยผู้จำหน่ายอาหาร ” หมายถึง บุคคลที่ผู้จำหน่ายอาหารว่าจ้างมาเพื่อทำหน้าที่ช่วยประกอบอาหาร เก็บล้างภาชนะโดยต้องผ่านการอึกซเรียปอด และตรวจเลือด

หมวดที่ 2

คุณสมบัติและหลักฐานของผู้ที่จะเข้ามาจ้างน้ำยอาหาร

ข้อ 5 ผู้ที่จะเข้ามาจ้างน้ำยอาหารภายนอกโรงเรียนอัญรัตน์ ต้องมีคุณสมบัติเบื้องต้นและหลักฐานดังต่อไปนี้

5.1 มีสัญชาติไทย

5.2 ต้องไม่ติดสารเสพติด (ในเวลาไม่ปฏิบัติหน้าที่ ห้ามสูบบุหรี่, ดื่มเหล้า, เสพสารเสพติด)

5.3 ต้องมีสำเนาทะเบียนบ้าน บัตรประชาชนมาแสดง

5.4 ต้องเป็นผู้แต่งกายสะอาด วิจารณญาณ

5.5 ยินดีที่จะปฏิบัติตามระเบียบท่องโรงเรียน

5.6 ผู้ได้รับการคัดเลือกให้เข้ามาจ้างน้ำยอาหารภายนอกโรงเรียนแล้ว จะต้องตรวจสุขภาพประจำปี ตามรายการที่กำหนด และนำผลตรวจส่งให้คณะกรรมการสุขาภิบาล

ข้อที่ 6 ผู้ที่ได้รับการพิจารณา หรือผ่านการคัดเลือกจะต้องทำสัญญาทุกปีก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1 เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 30 วัน เพื่อเตรียมการในการศึกษาต่อไปให้เรียบร้อย

ข้อที่ 7 ร้านค้าที่ได้รับคัดเลือกให้เข้ามาจ้างน้ำยอาหารภายนอกโรงเรียน จะต้องมาปฏิบัติตามที่กำหนดในสัญญา หากไม่มากายใน 3 วัน โดยไม่แจ้งเหตุอันควรจะตัดสิทธิและพิจารณารายใหม่เข้ามาแทนทันที

หมวดที่ 3

การดำเนินการ

ข้อที่ 8 ประเภทอาหารที่ผู้จ้างน้ำยอาหารมี 5 ประเภท

8.1 อาหารคาว ได้แก่ ข้าวราดแกง ข้าวมันไก่ ข้าวไก่ทอด ขنمจีน กวยเตี๋ยว ราดหน้า กระเพาะปลา เม่นตาfo โจ๊กหมู

8.2 อาหารว่าง ได้แก่ ไก่ทอด เฟรนฟราย

8.3 อาหารหวาน ได้แก่ ขنمใส่น้ำแข็ง

8.4 ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ที่หั่นเป็นชิ้นบรรจุภาชนะ

ข้อที่ 9 ภาชนะ-อุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ข้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบสีขาว แก้วอุดมเนียม แมลงมินสีขาวหรือสีอ่อน ข้อนส้อมจะเป็นวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ทำจากสแตนเลส หรืออุดมเนียม ตะเกียงต้องไม่มีเชื้อรากทำด้วยไม้ ไม่ตกแต่งสี หรือเป็นพลาสติก

ข้อที่ 10 การทำความสะอาดล้างภาชนะให้ใช้น้ำยาล้างจาน ห้ามใช้ผงซักฟอกทำความสะอาดโดยให้ล้าง

4 ขั้นตอน คือ 1. กวาดเศษอาหาร 2. ล้างน้ำเปล่า 1 ครั้ง 3. ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน 4. ล้างด้วยน้ำสะอาด 2-3 ครั้ง

ข้อที่ 11 ราคาที่จ้างน้ำยต้องเป็นไปตามที่คณะกรรมการสุขาภิบาลอาหารกำหนดและควบคุม

ข้อที่ 12 คุณภาพของอาหาร

- 12.1 ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะ 10 ประการ
- 12.2 จะต้องมีการประกอบอาหารด้วยอาหารสดและไม่หมุดอายุ
- 12.3 ผู้จะต้องมีการล้างและแซดด้วยโซดาใบคาบอเนต
- 12.4 การประกอบอาหารจะต้องสูงกว่าพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องที่ใช้เครื่มปุงอาหาร
- ต้องทำด้วยวัสดุผ้าเรียบสามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า ให้ถูกสุขลักษณะ
- 12.5 เครื่องปุง จะต้องได้รับการรับรองมีเครื่องหมายองค์กรอาหารและย้ำชี้สามารถตอบสนับด้วยได้
- 12.6 การตักอาหารจะต้องมีอุปกรณ์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อการบริโภค ห้ามใช้มือเปล่าหยิบอาหาร จำหน่าย
- 12.7 อาหารที่ประกอบเสร็จแล้วจะต้องปิดด้วยตู้กระจก หรือผ้าขาวบางที่สะอาดปราศจากกลิ่น เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและแมลงต่างๆ
- 12.8 ภาชนะที่ใช้จำหน่าย อาหารจะต้องสะอาด และเก็บในที่ปลอดภัยจากสัตว์ แมลงและฝุ่นละออง
- 12.9 กรณีเป็นเครื่องดื่มที่จำหน่ายจะต้องประกอบด้วยเครื่องมือ อุปกรณ์และผลไม้ผ่านการล้างตาม หลักสุขागิบาลอนามัยก่อนใช้
- 12.10 ในขณะที่ประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหารจะต้องสวมหมวก ผ้าคลุม帽 ผูกผ้ากันเปื้อน ตัดเส้นผมอยู่เสมอ และห้ามทำสีเส้นโดยเด็ดขาด

ข้อที่ 13 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องดูแลรักษาความสะอาดโดย ม่านนั่ง พื้นและบริเวณร้านของผู้จำหน่ายให้มี ความสะอาดอยู่เสมอ

ข้อที่ 14 ผู้จำหน่ายอาหารต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้ตรวจสอบสารปันเปื้อนในอาหารตามระยะเวลาที่ โรงเรียนกำหนด

ข้อที่ 15 เวลาที่กำหนดให้จำหน่ายอาหาร

- 15.1 ต้องจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในเวลาต่อไปนี้เท่านั้น

เช้า	6.30 – 07.40 น.	ทุกวัน
กลางวัน	11.00 – 12.00 น.	ม.1, ม.2, ม.3
	12.00 – 12.55 น.	ม.4, ม.5, ม.6

- 15.2 อนุญาตให้จำหน่ายอาหารแก่ครู-อาจารย์ และบุคลากรได้ตลอดเวลา

15.3 ห้ามจำหน่ายอาหารทุกประเภทให้แก่นักเรียน ในระยะเวลาที่เป็นข้ามวันเรียนโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีที่จำเป็นโดยได้รับอนุญาตจากสถานศึกษาหรืออาจารย์ผู้ควบคุม

15.4 ร้านใดมีความประสงค์จะหุ้นจำหน่ายอาหารข้าวครัว ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อ คณะกรรมการสุขागิบาลล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน เพื่อจะได้แจ้งให้ร้านค้าอื่น เตรียมอาหารทดแทนให้เพียงพอกับความต้องการ กรณีหากหันหันให้โทรศัพท์แจ้งคณะกรรมการสุขागิบาลหรือผู้ได้รับมอบหมายทราบเพื่อเตรียมแก้ปัญหาที่จะมีผลกระทบต่อนักเรียนได้ทันที

- 15.5 กรณีการเปลี่ยนแปลงเวลาจำหน่ายจะแจ้งให้ผู้จำหน่ายอาหารรับทราบล่วงหน้า

ข้อที่ 16 ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารจะต้องให้ความร่วมมือในการรักษาความสะอาด และ สิ่งแวดล้อมของโรงเรียนให้สะอาดทุกวัน โดยเฉพาะบริเวณโรงอาหาร

หมวดที่ 4

การเงินและบัญชี

ข้อที่ 17 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องชำระเงินค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ตามที่โรงเรียนกำหนดเรียกเก็บ โดยออกใบเสร็จรับเงินบำรุงการศึกษาเป็นรายเดือน

ข้อที่ 18 ผู้จำหน่ายอาหารต้องชำระเงินค่าไฟฟ้า, ค่าน้ำประปา ตามมาตรฐานดังที่โรงเรียนกำหนดเป็นประจำทุกเดือน ภายในวันที่ 5 ของเดือนถัดไป

ข้อที่ 19 ผู้จำหน่ายอาหารต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมจ่ายค่าทำความสะอาดภาชนะ และค่าจ้างคนงานโดยการควบคุมดูแลของตัวแทนของผู้จำหน่ายอาหาร

หมวดที่ 5

บทเฉพาะกาล

ข้อที่ 20 เครื่องแต่งกายของผู้จำหน่าย และผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร ให้สวมเสื้อแขนสั้น-สีเขียวปกขาวติดกระดุมหน้า บุ้งการเงยขาวยา สวมรองเท้าบุทายาง หรือหุ้มส้น สวมหมวกคลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อนสีเขียว/ขาวให้เรียบร้อย

ข้อที่ 21 ในกรณีที่ร้านค้าไม่ปฏิบัติตามระเบียบหรือปฏิบัติขัดต่อระเบียบที่กำหนดไว้จะต้องได้รับโทษ ดังนี้

ความผิดที่ 1 ว่ากล่าวตักเตือน

ความผิดที่ 2 ว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

ความผิดที่ 3 ทำทัยต์บน

ความผิดที่ 4 ปรับหรือยกเลิกสัญญา

ข้อที่ 22 ในขณะที่โรงเรียนประกอบกิจกรรมหน้าเสาธง ห้ามร้านค้าทำเสียงดังรบกวน

ข้อที่ 23 ผู้จำหน่ายอาหารต้องเป็นผู้มีวิชาสุภาพ มีมารยาทและลมัคคี รักใคร่ป้องคงไม่ทะเลาะวิวาทกัน

ข้อที่ 24 ผู้ทำสัญญาจะถอนหรือขายสิทธิในการจำหน่ายอาหารให้แก่บุคคลอื่นได้ไม่ได้

ข้อที่ 25 คณะกรรมการสุขาภิบาล และผู้ที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าสถานศึกษาให้เป็นผู้ควบคุมดูแล และใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ 1 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562

(นายณัฐ พ่องศรีนวล)

ผู้อำนวยการโรงเรียนรัฐวัดน้ำ