



ประกาศโรงเรียนธัญรัตน์

เรื่อง รับสมัครเพื่อคัดเลือกร้านผู้จำหน่ายอาหาร ภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

ด้วยโรงเรียนธัญรัตน์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี มีความประสงค์จะทำการรับสมัครผู้จำหน่ายอาหารเข้ามาจำหน่ายในสถานศึกษาประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ เพื่อจัดจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียน ครู และบุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนธัญรัตน์ โดยมีบุคลากรและนักเรียนรวมประมาณ ๓,๓๐๐ คน ให้มีบริการจัดจำหน่ายอาหารได้อย่างมีคุณภาพในราคาที่เป็นธรรมมีความสะอาดถูกสุขลักษณะ ดังนี้

๑. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

- ๑.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล สัญชาติไทย
- ๑.๒ มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ๑.๓ มีบุคลิกภาพดี รักษาความสะอาด สุภาพเรียบร้อย และมีใจรักงานบริการ
- ๑.๔ มีความรู้ ความชำนาญในการประกอบอาหารประเภทที่ตนเองสมัครเป็นอย่างดี
- ๑.๕ ถ้ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร หรือมีวุฒิบัตรผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารจากกรมอนามัย จะพิจารณาเป็นพิเศษ
- ๑.๕ โรงเรียนสงวนสิทธิ์การรับสมัครเพียงรายละ ๑ ร้านเท่านั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการมีรายได้ของผู้มีรายได้น้อยและเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการอื่นๆ
- ๑.๖ ผู้สมัครจะต้องเป็นเจ้าของร้านค้าเท่านั้นและปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียน

๒. กำหนดการ

๒.๑ รับใบสมัครและรายละเอียดได้ที่ห้องบริหารทั่วไป ตั้งแต่วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๙ – ๓ เมษายน ๒๕๖๙ ในเวลาราชการ

๒.๒ ทดสอบและประเมินคุณภาพอาหาร วันที่ ๘ – ๙ เมษายน ๒๕๖๙ ดังรายละเอียดข้อที่ ๓

๓. การพิจารณาและผลการพิจารณา

- ๓.๑ โรงเรียนจะพิจารณาโดยคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัครและเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร (เท่านั้น)
- ๓.๒ ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร (ชิมอาหาร) ณ บริเวณใต้อาคาร ๗ โรงเรียนธัญรัตน์ โดยมีคณะผู้บริหารและคณะกรรมการงานโภชนาการ เป็นคณะกรรมการในการทดสอบและประเมินคุณภาพอาหาร ตามรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- วันที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๙.๐๐ – ๑๑.๐๐ น. ทดสอบและประเมินคุณภาพอาหารลำดับที่ ๑
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๕.๐๐ น. ทดสอบและประเมินคุณภาพอาหารลำดับที่ ๒
- วันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๙.๐๐ – ๑๑.๐๐ น. ทดสอบและประเมินคุณภาพอาหารลำดับที่ ๓
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๕.๐๐ น. ทดสอบและประเมินคุณภาพอาหารลำดับที่ ๔

ลำดับที่	ประเภทร้านค้า	ประเภทอาหาร
๑	ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทอาหารว่าง จำนวน ๔ ร้าน ได้แก่ ๑.๑ ลูกชิ้น (บั้ง / ทอด / ย่าง / นึ่ง / หม่าล่า / ยำ), เฟรนฟราย/ นั้กเกต/ ไก่ทอด/ ชีสบอลฯ ๑.๒ ผลไม้ (ทั้งผลไม้สดและยำ)	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ ๕ รายการขึ้นไป



ลำดับที่	ประเภทร้านค้า	ประเภทอาหาร
	๑.๓ ขนมหวาน น้ำแข็งใส ฯ	
๒	ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทเส้น จำนวน ๕ ร้าน (ก๋วยเตี๋ยว / ซาบู / สุกีน้ำ-แห้ง, ราดหน้า, ยากิโซบะ, ผัดมาม่า, ผัดไท, ผัดซีอิ้ว, ผัดหมึกกะโรนี, ผัดสปาเกตตี้)	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ ๓ รายการขึ้นไป
๓	ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง จำนวน ๓ ร้าน	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ ๕ รายการขึ้นไป
๔	ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทอาหารจานเดียว จำนวน ๔ ร้าน ได้แก่ ๔.๑ ข้าวไก่ชนิดต่าง ๆ (เพิ่มเมนูปลาได้หากสินค้าราคาแพง) - ข้าวมันไก่ต้ม, ไก่ทอด, ไก่อบ, ไก่ย่าง, ไก่แซบ - ข้าวราดซอสสไตล์เกาหลี ๔.๒ ข้าวหมูชนิดต่าง ๆ (เพิ่มเมนูปลาได้หากสินค้าราคาแพง) - ข้าวขาหมู - ข้าวหมูอบ, หมูย่าง, หมูแดง - ข้าวยำหมูทอด, หมูย่าง, หมูกรอบ ๔.๓ โจ๊ก, ต้มเลือดหมู, ขนมจีนน้ำยาทุกประเภท, ขนมจีนแกงเขียวหวาน, ขนมจีนแกงไตปลาฯ	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ ๓ รายการขึ้นไป

๓.๒.๑. ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทอาหารว่าง

- ต้องใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลอดภัย มีแหล่งที่มาชัดเจนและหลากหลายเช่น ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นไก่ ลูกชิ้นปลา
- ห้ามใช้น้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐาน / ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ปล่อยควันรบกวน
- น้ำจิ้มต้องปลอดผงชูรส และมีตัวเลือกสำหรับเด็กเล็ก (ไม่เผ็ด/หวานอ่อน)
- ลูกชิ้นต้องปรุงสดใหม่ตามคำสั่งซื้อ โดยมีความปลอดภัยและถูกหลักสุขาภิบาล
- ร้านต้องมีการควบคุมการใช้น้ำมันและการเก็บรักษาวัตถุดิบให้สะอาด และปลอดภัย
- เมนูผลไม้สดและสะอาดตามฤดูกาลและผลไม้ยี่ห้อที่หลากหลาย (เช่น ยำผลไม้ ยำมะม่วง ยำส้มโอฯ) ควรหั่นพร้อมรับประทาน ไม่ใส่น้ำเชื่อม/สารเคลือบ
- ผลไม้ต้องสดและสะอาด โดยปรุงด้วยการคัดเลือกผลไม้ที่มีคุณภาพ
- ห้ามโรยเกลือ/พริก/น้ำตาลลงบนผลไม้โดยตรง ให้บรรจุแยกเท่านั้น
- ราคาไม่เกิน ๓๐ บาทต่อชุด และต้องมีเมนูที่หลากหลายหมุนเวียนตามฤดูกาลและยาให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า
- แนะนำให้มีผลไม้พื้นบ้าน เช่น กล้วย ฝรั่ง แตงโม สับปะรด เป็นต้น
- ร้านต้องใช้เครื่องมือและภาชนะที่สะอาดและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๓.๒.๒. ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทเส้น ประเภทข้าวราดแกง และประเภทอาหารจานเดียว

- รายการอาหาร: ต้องมีให้เลือกไม่น้อยกว่า ๕ อย่างต่อวัน โดยต้องหมุนเวียนเมนูใหม่ให้ซ้ำซาก
- คุณภาพอาหาร: ต้องใช้ข้าวสารคุณภาพดี วัตถุดิบสดใหม่ ไม่ใช่สารกันบูด และไม่ใช้ผงชูรสเกินความจำเป็น
- สุขาภิบาล: ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดบริเวณหน้าร้านและหลังร้านตามมาตรฐานกรมอนามัย และจัดเก็บขยะเศษอาหารให้เรียบร้อยทุกวัน



๓.๓ เอกสารหลักฐานประกอบการสมัคร

- สำเนาบัตรประชาชน
- รูปถ่ายหน้าตรง (ไม่เกิน ๖ เดือน)
- ใบรับรองแพทย์ (ออกไม่เกิน ๑ เดือน)
- ใบสมัคร และรายการเมนูอาหารตัวอย่าง ๑ สัปดาห์ และรูปถ่ายประกอบ (ถ้ามี)

๓.๔ ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือก ในวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๑๐.๐๐ น. ทางเว็บไซต์ของโรงเรียน

๓.๔.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณา

- พิจารณาจากคะแนนการทดสอบและประเมินคุณภาพอาหารดั่งเกณฑ์การคัดเลือกฯ

เกณฑ์การคัดเลือกผู้สมัครร้านอาหารสำหรับกรรมการพิจารณา

คณะกรรมการจะทำการพิจารณาคัดเลือกผู้สมัครตามเกณฑ์ต่างๆ โดยคะแนนรวมสูงสุดคือ ๑๐๐ คะแนน แบ่งเป็นหมวดต่างๆ ดังนี้:

๑. คุณภาพอาหารวัตถุดิบและรสชาติ (๒๕ คะแนน)

- การเลือกใช้วัตถุดิบ: วัตถุดิบต้องมีแหล่งที่มาชัดเจน และต้องสด สะอาด ปลอดภัย
- การปรุงอาหาร: อาหารต้องปรุงสดใหม่ ไม่ใช่วัตถุดิบเก่าหรือผลิตภัณฑ์ที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๒. ความสะอาดและสุขอนามัย (๒๕ คะแนน)

- การจัดการสุขลักษณะ: ร้านต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดในทุก ๆ ด้าน รวมถึงการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และการจัดเก็บอุปกรณ์
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ: ต้องเก็บอาหารและวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ใบรับรองและสุขาภิบาล: ร้านต้องมีการอบรมสุขาภิบาลอาหาร และต้องแสดงใบรับรองสุขภาพตามที่กฎหมายกำหนด

๓. ความเหมาะสมของราคา (๑๕ คะแนน)

- ราคาต่อหน่วย: ต้องอยู่ในราคาที่โรงเรียนกำหนด และไม่เกินขีดจำกัดที่ระบุ
- ความคุ้มค่า: ปริมาณอาหารและคุณภาพต้องสมเหตุสมผลกับราคาที่เสนอ

๔. ความหลากหลายและความปลอดภัยในการบริโภค (๑๕ คะแนน)

- ความหลากหลายของเมนู: เมนูต้องมีความหลากหลาย และรองรับความต้องการของผู้บริโภคหลากหลายกลุ่ม เช่น เด็กเล็ก เด็กโต ครู และผู้ที่มีข้อจำกัดด้านอาหาร
- การป้องกันการแพ้อาหาร: เมนูต้องมีการระบุส่วนประกอบสำคัญที่อาจทำให้เกิดการแพ้อาหาร เช่น ถั่ว ไข่ นม เป็นต้น
- การควบคุมสารปนเปื้อน: ร้านต้องมีมาตรการควบคุมไม่ให้มีสารอันตราย เช่น สารกันบูดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ประสบการณ์ และคุณสมบัติผู้ประกอบการ ตลอดจนความพร้อมในการดำเนินงาน (๑๐ คะแนน)

- ประสบการณ์: มีประสบการณ์ในการดำเนินร้านอาหาร หรือสามารถแสดงผลงาน/ร้านอาหารที่เคยดำเนินการมาก่อน
- การจัดการ: ผู้ประกอบการต้องมีแผนการจัดการที่ดี ทั้งการดำเนินงาน การควบคุมคุณภาพ และการตอบสนองต่อข้อร้องเรียน
- แผนการดำเนินงาน: ต้องมีแผนการทำงานที่ชัดเจน เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การจัดการเวลา และการให้บริการ
- ความพร้อมในการบริการ: ต้องมีระบบการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า



๖. ทักษะคติและการบริการ (๑๐ คะแนน)

- * ความสุภาพ,
- * การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า,
- * มนุษยสัมพันธ์

หมวดประเมิน	รายละเอียด	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	<input checked="" type="checkbox"/> ความเห็นเพิ่มเติม
๑. คุณภาพอาหาร วัตถุดิบและรสชาติ	รสชาติกลมกล่อมเหมาะกับเด็ก, ความสุกพอดี, วัตถุดิบสดใหม่	๒๕	_____	<input type="checkbox"/> ดีมาก <input type="checkbox"/> ปรับปรุงบางอย่าง
๒. ความสะอาดและ สุขอนามัย	ความสะอาดของการแต่งกาย, ภาชนะ และวิธีการตักอาหาร สอดคล้องมาตรฐานสุขาภิบาล	๒๕	_____	<input type="checkbox"/> เหมาะสม <input type="checkbox"/> ต้องปรับปรุง
๓. ความเหมาะสม ของราคา	ราคาย่อมเยาคู่ค้ำกับคุณภาพ, ปริมาณคู่ค้ำกับราคาที่โรงเรียน กำหนด	๑๕	_____	<input type="checkbox"/> สมเหตุสมผล <input type="checkbox"/> ราคาสูงเกินไป
๔. ความหลากหลาย และความปลอดภัยใน การบริโภค	มีเมนูหมุนเวียนไม่จำเจ, มีผัก/ผลไม้, ไม่มีสารอันตรายและสามารถแยก ประเภทอาหาร	๑๕	_____	<input type="checkbox"/> ปลอดภัย <input type="checkbox"/> ต้องปรับปรุงการแยกอาหาร
๕. ประสบการณ์และ คุณสมบัติ ผู้ประกอบการ ตลอดจนความพร้อม ในการดำเนินงาน	ประสบการณ์ในธุรกิจร้านอาหาร, แผนการดำเนินงานที่ชัดเจนและพร้อม ให้บริการ	๑๐	_____	<input type="checkbox"/> พร้อมทำงาน <input type="checkbox"/> ต้องเสริมประสบการณ์
๖. ทักษะคติและการ บริการ	ความสุภาพ, การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า, มนุษยสัมพันธ์	๑๐	_____	<input type="checkbox"/> พร้อม <input type="checkbox"/> ยังไม่ชัดเจน
หมายเหตุ	๑. ผู้สมัครจะต้องจัดอาหารและเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหารมาเองตามจำนวนรายการอาหารที่ นำเสนอเพื่อให้คณะกรรมการชิมอาหาร ๒. คณะกรรมการจะพิจารณาคะแนนรวมจากเกณฑ์ต่างๆ และให้ความสำคัญกับความสามารถใน การปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และราคาเหมาะสม			



๔. การทำสัญญา

๔.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการต้องทำสัญญากับโรงเรียนรัฐรัตนตามแบบที่กำหนด โดยนำหลักฐานมาประกอบการทำสัญญา ในวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๑๓.๐๐ น. หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว ทางคณะกรรมการจะดำเนินการตัดสิทธิ์และจะเรียกผู้ประกอบการคัดเลือกที่ได้อันดับถัดไปมาแทน

๔.๑.๑ เอกสารประกอบการทำสัญญา โปรดจัดเตรียมมาอย่างละ ๒ ฉบับ ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ
- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
- รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว

๔.๒ สัญญาเช่าประกอบการมีระยะเวลา ๑ ปีการศึกษา ตั้งแต่วันที่ ๑๒ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๑๕ มีนาคม พ.ศ.๒๕๗๐

๔.๓ ให้ผู้ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมต่างๆ (ค่าเช่า) ด้วย "บัตรเติมเงิน" โดยหัก ๑๐ เปอร์เซ็นต์จากยอดขายต่อวัน จ่ายโดยตรงผ่านแอปพลิเคชัน (Application)

๔.๔ ต้องวางหลักประกัน (ตามที่ทางราชการกำหนด) ค่าประกันความเสียหายและผิดสัญญา เป็นเงินสด จำนวน ๒,๐๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน) ต่อปี เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันค่าเสียหายอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงเรียน โดยโรงเรียนจะคืนเงินประกันดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้วเป็นปีต่อปี

๔.๕ ตรวจสอบสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบการและผู้ช่วยผู้ประกอบการ (ชำระเอง)

๔.๖ ชำระค่าไฟฟ้า - ค่าน้ำประปา เท่าที่ใช้จริง โดยโรงเรียนจะแจ้งยอดค่าใช้จ่ายให้ผู้ได้รับการพิจารณาให้ทำสัญญาทราบภายในสิ้นเดือน กำหนดชำระให้เรียบร้อย ภายในวันที่ ๕ ของแต่ละเดือน ณ งานการเงิน กลุ่มบริหารงบประมาณ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. ในวันทำการและโรงเรียนจะออกใบเสร็จรับเงินให้แก่ผู้ประกอบการเก็บไว้เป็นหลักฐาน ในอัตราต่อไปนี้

- ค่าไฟฟ้า หน่วยละ ๖ บาท
- ค่าน้ำประปา หน่วยละ ๑๖ บาท

๕. ข้อกำหนด เงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหาร

๕.๑ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญาและประกาศ ฉบับนี้รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จะมีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ผ่านคัดเลือกลำดับถัดไปแทน

๕.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

๕.๓ ผู้ประกอบการต้องประกอบการโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากผู้ประกอบการรายใดหยุดประกอบการติดต่อกันเป็นเวลาตั้งแต่ ๕ วันขึ้นไป โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าเป็นผู้ประกอบการผิดสัญญาเช่าและจะดำเนินการยึดเงินประกันความเสียหายและผิดสัญญา จำนวน ๒,๐๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน) โดยจะเรียกทรัพย์สินใด ๆ จากโรงเรียนไม่ได้

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องจำหน่ายอาหาร ในวันและเวลา ดังนี้

รอบที่ ๑ ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๐๗.๓๐ น.

รอบที่ ๒ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๕๐ น. - ๑๒.๓๐ น.

** โดยผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. และห้ามจำหน่ายนอกเวลาที่กำหนด**



๕.๕ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส น้ำส้มสายชู ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลาพิภย์รส ตราปลาหมึก ฯลฯ น้ำส้มสายชู ๕% ตรา อสร. ตราเกษตร ตราภูเขาทอง ตราควีชี เป็นต้น

๕.๖ ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่ไม่เกินราคาที่โรงเรียนกำหนด การเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อโรงเรียนอนุมัติแล้วเท่านั้น

๕.๗ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบชดเชย จัดหาอุปกรณ์ซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการและโรงเรียนเข้าดำเนินการแทน ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

๕.๘ สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

๕.๙ ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในที่โรงเรียนกำหนด โดยให้รับผิดชอบให้สะอาดเรียบร้อยตลอดเวลาที่ทำการประกอบการและผู้ประกอบการ จะต้องตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ คณะกรรมการจะเข้าตรวจความเรียบร้อยเวลา ๑๔.๐๐ น.ทุกวัน

๕.๑๐ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

๕.๑๑ ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการหรือหน่วยงานรับผิดชอบเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

๕.๑๒ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องมีกิจวัตรสุขภาพเรียบร้อย

๕.๑๓ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องตรวจสุขภาพตามที่โรงเรียนกำหนดให้ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายเอง)

๕.๑๔ ผู้ประกอบการ และพนักงานของร้านอาหารทั้งหมด หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจจะต้องหยุดประกอบการทันทีจนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

๕.๑๕ โรงเรียนหรือคณะกรรมการดำเนินการโรงอาหารภายในโรงเรียนหรือเจ้าหน้าที่หน่วยงานรับผิดชอบ มีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจค้นในบริเวณร้านค้าและผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร

๕.๑๖ กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญา โดยไม่ได้รับความเห็นชอบจากโรงเรียนให้ถือว่าผิดสัญญาโรงเรียนจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๕.๑๗ กรณีผู้ประกอบการเข้า-ออกโรงเรียน จะต้องปฏิบัติตามกฎที่ทางโรงเรียนกำหนด

๕.๑๘ ผู้ประกอบการร้านค้า จะต้องเป็นเจ้าของร้านเพียง ๑ ร้านค้าเท่านั้น ถ้าทางโรงเรียนตรวจสอบพบผู้ประกอบการร้านค้าแอบอ้างหรือให้บุคคลอื่นเป็นเจ้าของร้านแทน ทางโรงเรียนจะดำเนินการยกเลิกสัญญาและจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๖. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการ

๖.๑ อนุญาตให้ประกอบและปรุงอาหารทุกชนิดภายในโรงอาหารตามกฎหมาย ระเบียบที่โรงเรียนกำหนดอย่างเคร่งครัด

๖.๒ อาหารแต่ละประเภทให้ปฏิบัติตาม “รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์”

๖.๓ ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด

๖.๔ ห้ามจำหน่ายบุหรี่และสูบบุหรี่ภายในโรงอาหาร



๖.๕ ห้ามจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ
หรือนอกเหนือระยะเวลาการให้ใช้สถานที่ประกอบการ

๖.๖ ห้ามพักแรมในร้านค้า

๖.๗ ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์การจำหน่ายทุกชนิดออกตั้งนอกบริเวณที่กำหนดให้

๖.๘ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณร้านค้า

๖.๙ ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนเว้นแต่ได้รับ
อนุญาตเป็นหนังสือจากโรงเรียน

๖.๑๐ ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดังหรือกระทำการอื่นอันอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิดความ
เดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

๖.๑๑ ห้ามต่อเติมหรือตัดแปลงร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่ โรงเรียนกำหนดโดย
ไม่ได้รับอนุญาต

๖.๑๒ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการและบริเวณโรงอาหาร

๖.๑๓ ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงเรียนหรือหน่วยงานรับผิดชอบ

๖.๑๔ ห้ามผู้ประกอบการนำผู้เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจมาจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

๖.๑๕ ผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. และห้ามจำหน่าย
นอกเวลาที่กำหนด

๖.๑๖ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องปฏิบัติตาม “ข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรง
อาหารโรงเรียนธัญรัตน์”

๗. บทกำหนดโทษ

หากผู้ประกอบการหรือพนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่มละเลย หรือไม่ปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับ และ
มติของคณะกรรมการโภชนาการ โดยมีบทลงโทษ ดังนี้

๑) ว่ากล่าวตักเตือน และบันทึกเป็นหลักฐาน

๒) ทำทัณฑ์บน หยุดจำหน่าย ๓ - ๕ วัน และบันทึกเป็นหลักฐาน

๓) โทษปรับ เป็นเงินรายได้สถานศึกษา จำนวน ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๔) โรงเรียนมีอำนาจที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ การไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้โรงเรียนเป็นผู้พิจารณาผล
การพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนมิได้

๕) ผู้ประกอบการร้านค้าที่ผิดสัญญาหรือไม่ปฏิบัติตามรายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการ
จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ และข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ จะไม่ได้รับการพิจารณาให้สมัครหรือต่อสัญญาในปีถัดไป

ตามประกาศรับสมัครข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้วทั้งยินยอมปฏิบัติตาม
โดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้สมัครใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

๘. ข้อสงวนสิทธิ์

โรงเรียนทรงสิทธิ์ในการพิจารณาการประกาศผลการคัดเลือกถือว่าผู้ใดจะฟ้องใด ๆ มิได้

โรงเรียนธัญรัตน์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี



ข้อกำหนด เงื่อนไขในการจำหน่ายอาหารและเครื่องตีภายในโรงอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์

๑. เงื่อนไขในการจำหน่ายอาหารและเครื่องตีภายในโรงอาหาร

๑.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญาและประกาศ ฉบับนี้รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จะมีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ผ่านคัดเลือกลำดับถัดไปแทน

๑.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

๑.๓ ผู้ประกอบการต้องประกอบการโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากผู้ประกอบการรายใดหยุดประกอบการติดต่อกันเป็นเวลาตั้งแต่ ๕ วันขึ้นไป โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าเป็นผู้ประกอบการผิดสัญญาเข้าและจะดำเนินการยึดเงินประกันความเสียหายและผิดสัญญา จำนวน ๒,๐๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน) โดยจะเรียกร้อยสิทธิ์ใด ๆ จากโรงเรียนไม่ได้

๑.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องจำหน่ายอาหาร ในวันและเวลา ดังนี้

รอบที่ ๑ ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. – ๐๗.๓๐ น.

รอบที่ ๒ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๕๐ น. – ๑๒.๓๐ น.

**** โดยผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. และห้ามจำหน่ายนอกเวลาที่กำหนด****

๑.๕ ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงรส น้ำส้มสายชู ที่ได้รับรองเครื่องหมายมาตรฐานจากกระทรวงอุตสาหกรรม เช่น น้ำปลาทิพย์รส ตราปลาหมึก ฯลฯ น้ำส้มสายชู ๕% ตรา อสร. ตราเกษตร ตราภูเขาทอง ตราควีซี เป็นต้น

๑.๖ ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารและเครื่องตีในราคาที่ไม่เกินราคาที่โรงเรียนกำหนด การเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อโรงเรียนอนุมัติแล้วเท่านั้น

๑.๗ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบชดเชย จัดหาบูรณะซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการและโรงเรียนเข้าดำเนินการแทน ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

๑.๘ สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ในสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความสูญหายหรือเสียหายด้วยตนเอง

๑.๙ ผู้ประกอบการต้องดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในที่โรงเรียนกำหนด โดยให้รับผิดชอบให้สะอาดเรียบร้อยตลอดเวลาที่ทำการประกอบการและผู้ประกอบการ จะต้องตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ คณะกรรมการจะเข้าตรวจความเรียบร้อยเวลา ๑๔.๐๐ น.ทุกวัน

๑.๑๐ ผู้ประกอบการต้องใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะและต้องแยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง ก่อนนำไปทิ้งในบริเวณที่จัดให้

๑.๑๑ ผู้ประกอบการต้องเข้าประชุมทุกครั้ง เมื่อคณะกรรมการหรือหน่วยงานรับผิดชอบเชิญประชุม หากไม่สามารถเข้าประชุมได้ต้องมอบหมายตัวแทนเข้าประชุมแทน

๑.๑๒ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายและต้องมีกิริยาสุภาพเรียบร้อย

๑.๑๓ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารทั้งหมด ต้องตรวจสุขภาพตามที่โรงเรียนกำหนดให้ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายเอง)

๑.๑๔ ผู้ประกอบการ และพนักงานของร้านอาหารทั้งหมด หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจจะต้องหยุดประกอบการทันทีจนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว



๑.๑๕ โรงเรียนหรือคณะกรรมการดำเนินการโรงอาหารภายในโรงเรียนหรือเจ้าหน้าที่หน่วยงานรับผิดชอบ มีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจค้นในบริเวณร้านค้าและผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตามสมควร

๑.๑๖ กรณีที่ผู้ประกอบการบอกละเมิดสัญญา ก่อนครบกำหนดอายุสัญญา โดยไม่ได้รับความเห็นชอบ จากโรงเรียนให้ถือว่าผิดสัญญาโรงเรียนจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๑.๑๗ กรณีผู้ประกอบการเข้า-ออกโรงเรียน จะต้องปฏิบัติตามกฎที่ทางโรงเรียนกำหนด คือ ต้องลงชื่อ ปฏิบัติงานทุกครั้ง ไม่มีกรณียกเว้น

๑.๑๘ ผู้ประกอบการร้านค้า จะต้องเป็นเจ้าของร้านเพียง ๑ ร้านค้าเท่านั้น ถ้าทางโรงเรียนตรวจสอบพบ ผู้ประกอบการร้านค้าแอบอ้างหรือให้บุคคลอื่นเป็นเจ้าของร้านแทน ทางโรงเรียนจะดำเนินการยกเลิกสัญญาและจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๒. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการ

๒.๑ อนุญาตให้ประกอบและปรุงอาหารภายในโรงอาหารตามกฎหมาย ระเบียบที่โรงเรียนกำหนดอย่างเคร่งครัด

๒.๒ อาหารแต่ละประเภทให้ปฏิบัติตาม “รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์”

๒.๓ ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด

๒.๔ ห้ามจำหน่ายบุหรี่และสูบบุหรี่ภายในโรงอาหาร

๒.๕ ห้ามจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือนอกเหนือระยะเวลาการใช้สถานที่ประกอบการ

๒.๖ ห้ามพักแรมในร้านค้า

๒.๗ ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์การจำหน่ายทุกชนิดออกตั้งนอกบริเวณที่กำหนดให้

๒.๘ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณร้านค้า

๒.๙ ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนเว้นแต่ได้รับ อนุญาตเป็นหนังสือจากโรงเรียน

๒.๑๐ ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดังหรือกระทำการอื่นอันใดอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิดความ เดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

๒.๑๑ ห้ามตกแต่งหรือต่อเติมหรือดัดแปลงร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่โรงเรียน กำหนดโดยไม่ได้รับอนุญาต

๒.๑๒ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการและบริเวณโรงอาหาร

๒.๑๓ ห้ามวางวัตถุมงคลทุกชนิดหรือปิดประกาศหรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงเรียนหรือ หน่วยงานรับผิดชอบ

๒.๑๔ ห้ามผู้ประกอบการนำผู้เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจมาจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

๒.๑๕ ผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. และห้ามจำหน่าย นอกเวลาที่กำหนด

๒.๑๖ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องปฏิบัติตาม “ข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรง อาหารโรงเรียนธัญรัตน์”

๓. บทกำหนดโทษ

หากผู้ประกอบการหรือพนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่มละเลย หรือไม่ปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับ และ มติของคณะกรรมการงานโภชนาการ โดยมีบทลงโทษ ดังนี้

๑) ว่ากล่าวตักเตือน และบันทึกเป็นหลักฐาน

๒) ทำทัณฑ์บน หยุตจำหน่าย ๓ - ๕ วัน และบันทึกเป็นหลักฐาน



๓) โทษปรับเป็นเงินรายได้สถานศึกษา จำนวน ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๔) โรงเรียนมีอำนาจที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ การไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้โรงเรียนเป็นผู้พิจารณาผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนมิได้

๕) ผู้ประกอบการร้านค้าที่ผิดสัญญาหรือไม่ปฏิบัติตามรายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ และข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ จะไม่ได้รับการพิจารณาให้สมัครหรือต่อสัญญาในปีถัดไป

ตามประกาศรับสมัครข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้วทั้งยินยอมปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้สมัครใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

๔. ข้อสงวนสิทธิ์

โรงเรียนทรงสิทธิ์ในการพิจารณาการประกาศผลการคัดเลือกถือว่ายุติผู้ใดจะฟ้องใด ๆ มิได้

โรงเรียนธัญรัตน์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี



กำหนดราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหาร
โรงเรียนธัญรัตน์ ปีการศึกษา ๒๕๖๙

๑. ข้าวราดแกง ราคาจานละ ๒๐-๓๐ บาท
- ๑.๑ กั๋บข้าวประเภท ต้ม ผัด แกง ทอด
- ๑.๒ น้ำพริกและผักต้ม, ผักทอด
- ๑.๓ ยำ (ยกเว้นยำหมู-ไก่ทอด, หมู-ไก่แซ่บ และหมู-ไก่กรอบ)
- ข้าวและกั๋บข้าว ๑ อย่าง ราคาจานละ ๒๐ บาท
 - ข้าวและกั๋บข้าว ๒ อย่าง ราคาจานละ ๒๕ บาท
 - ข้าวและกั๋บข้าว ๓ อย่าง ราคาจานละ ๓๐ บาท
๒. อาหารจานเดียว ราคาจานละ ๒๕-๓๐ บาท
- ๒.๑ ข้าวไก่ชนิดต่าง ๆ (เพิ่มเมนูปลาได้หากสินค้าราคาแพง)
- ข้าวมันไก่ต้ม, ไก่ทอด, ไก่อบ, ไก่ย่าง, ไก่แซ่บ
 - ข้าวราดซอสสไตล์เกาหลี
- ๒.๒ ข้าวหมูชนิดต่าง ๆ (เพิ่มเมนูปลาได้หากสินค้าราคาแพง)
- ข้าวขาหมู
 - ข้าวหมูอบ, หมูย่าง, หมูแดง
 - ข้าวยำหมูทอด, หมูย่าง, หมูกรอบ
- ๒.๓ โจ๊ก, ต้มเลือดหมู, ขนมจีนน้ำยาทุกประเภท, ขนมจีนแกงเขียวหวาน, ขนมจีนแกงไตปลา
๓. อาหารประเภทเส้น ราคาชามละ ๒๕-๓๐ บาท
- สุกี้น้ำ-แห้ง, ราดหน้า, ยากิโซบะ, ผัดมาม่า, ผัดไท, ผัดซีอิ้ว, ผัดหมักกะโรนี, ผัดสปาเก็ตตี้
- *วัตถุดิบ ประเภท หมู, ไก่, เนื้อ, ปลา, กุ้ง, ปลาหมึก, หอย, หมูยอ
๔. ก๋วยเตี๋ยว ราคาชามละ ๒๕-๓๐ บาท
- ๔.๑ ก๋วยเตี๋ยวหมู
- ๔.๒ ก๋วยเตี๋ยวไก่-เนื้อ
๕. อาหารว่าง ราคา ๑๕-๓๐ บาท
- ๕.๑ เฟรนฟราย, นักเก็ต, ลูกชิ้น (ปิ้ง/นึ่ง/ย่าง/ทอด/หม่าล่า), ไก่ทอด, ซีบอบ
๖. อาหารหวาน เช่น ขนมใส่น้ำแข็ง ราคา ๑๕-๒๕ บาท
๗. ผลไม้ ราคา ๑๕-๓๐ บาท
- ๗.๑ ผลไม้สด ราคา ๑๕-๒๐ บาท
- ๗.๒ ยำผลไม้ ราคา ๒๐-๓๐ บาท

หมายเหตุ

๑. การขึ้นราคาอาหารและเครื่องดื่มจะต้องได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียนก่อน
๒. การประกอบอาหารและเครื่องดื่มต้องถูกสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร
๓. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุในสัญญา



ข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์

๑. ร้านจำหน่ายประเภทอาหารว่าง

ข้อปฏิบัติ

๑.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุดับในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๑.๓ อนุญาตให้ผู้ประกอบการประกอบและปรุงอาหารประเภท่าง โดยใช้เตาไฟฟ้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ใช้เตาถ่านหรือเตาอื่น ๆ ที่อาจจะก่อให้เกิดอัคคีภัยและควัน ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และสภาพแวดล้อมภายในโรงอาหาร

๑.๔ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลาและสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๑.๕ ให้ผู้ประกอบการรับ-คืนภาชนะใส่อาหาร พร้อมซ้อน-ส้อมในเวลาที่กำหนด

รอบเช้า (รับ) ๐๖.๐๐น. - ๑๐.๓๐ น.

รอบบ่าย (คืน) ๑๒.๐๐น. - ๑๔.๓๐ น. (ทั้ง ๒ รอบด้วยตนเอง)

๑.๖ อาหารว่างที่จำหน่ายภายในร้านต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์สะอาด ปลอดภัย ไม่หมดอายุ และช่วยลดการใช้พลาสติก

๑.๗ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินรายวัน เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๒. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง

ข้อปฏิบัติ

๒.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุดับในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๒.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลาและสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๒.๔ พริกเกลือและเครื่องปรุงสำหรับผลไม้ ผู้ประกอบการต้องผสมมาให้เรียบร้อยและใส่ในภาชนะที่เหมาะสม

๒.๕ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินรายวัน เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๓. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทเส้น

ข้อปฏิบัติ

๓.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.



๓.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุดับเพลิงในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๓.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลาและสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๓.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องใช้วัสดุที่ดีที่สุด ใหม่ ไม่ใช้วัสดุที่แปรรูปและวัสดุที่ไม่ผ่านหรือไม่มีเครื่องหมาย อย.

๓.๕ ให้ผู้ประกอบการรับ-คืนภาชนะใส่อาหาร พร้อมซ้อน-ส้อมในเวลาที่กำหนด

รอบเช้า (รับ) ๐๖.๐๐น. - ๑๐.๓๐ น.

รอบบ่าย (คืน) ๑๒.๐๐น. - ๑๔.๓๐ น. (ทั้ง ๒ รอบด้วยตนเอง)

๓.๖ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินรายวัน เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของร้านอาหารและค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๔. ร้านผู้จำหน่ายประเภทอาหารจานเดียว

ข้อปฏิบัติ

๔.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุดับเพลิงในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๔.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลาและสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๔.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องใช้วัสดุที่ดีที่สุด ใหม่ ไม่ใช้วัสดุที่แปรรูปและวัสดุที่ไม่ผ่านหรือไม่มีเครื่องหมาย อย.

๔.๕ ให้ผู้ประกอบการรับ-คืนภาชนะใส่อาหาร พร้อมซ้อน-ส้อมในเวลาที่กำหนด

รอบเช้า (รับ) ๐๖.๐๐น. - ๑๐.๓๐ น.

รอบบ่าย (คืน) ๑๒.๐๐น. - ๑๔.๓๐ น. (ทั้ง ๒ รอบด้วยตนเอง)

๔.๖ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินรายวัน เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของร้านอาหารและค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ > ประเภทอาหารที่ใช้ไขมัน ต้องเปลี่ยนใหม่ ไม่ใช้ซ้ำ และตรวจสอบได้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙



ใบสมัครขอรับการคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร บริเวณโรงอาหารโรงเรียนชัยรัตน์
ประจำปีการศึกษา 2569

1. ข้อมูลส่วนบุคคล

- ชื่อ-นามสกุล: อายุ: ปี
- ที่อยู่ปัจจุบัน: เลขที่ หมู่ ซอย ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
- เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ: Line ID:

2. ประสบการณ์การทำอาหาร

- เคยประกอบกิจการร้านอาหารมาแล้วประมาณ ปี
- สถานที่ที่เคยจำหน่าย (ถ้ามี):
- ความถนัดพิเศษ/เมนูเด่นประจำร้าน:

3. รายละเอียดการนำเสนอ (แนบเอกสารเพิ่มเติมได้)

- จำนวนพนักงานที่จะมาปฏิบัติงาน: คน
- รายการอาหารตัวอย่าง (อย่างน้อย 1 สัปดาห์) : [] แนบมาพร้อมใบสมัคร
- รูปถ่ายร้านอาหาร / เมนูอาหาร : [] แนบมาพร้อมใบสมัคร

4. การรับรองข้อมูล ข้าพเจ้ารับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และหากได้รับคัดเลือก
ข้าพเจ้ายินดีปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด

(ลงชื่อ)..... ผู้สมัคร

(.....)

วันที่ / /

