



ประกาศโรงเรียนธัญรัตน์
เรื่อง การประกาศเปิดรับสมัครผู้นำอาหารมาจำหน่ายภายในโรงอาหาร
โรงเรียนธัญรัตน์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ (ที่ว่าง ๔ ร้าน)

ด้วยโรงเรียนธัญรัตน์ มีความประสงค์รับสมัครผู้นำอาหารมาจำหน่ายภายในโรงอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์ ปีการศึกษา ๒๕๖๙ (ที่ว่าง ๔ ร้าน) สำหรับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑ ถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ ครู และบุคลากรทางการศึกษา โดยจัดจำหน่ายในราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบตามกฎเกณฑ์ของทางราชการ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. คุณสมบัติของผู้สมัครคัดเลือก

๑.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล สัญชาติไทย ต้องบรรลุนิติภาวะและไม่เป็นคนวิกลจริตหรือศาลสั่งให้เป็นบุคคลล้มละลาย

๑.๒ มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจ โดยมีใบรับรองแพทย์มาประกอบ

๑.๓ ต้องไม่เคยผิดสัญญาหรือถูกลงโทษจากหน่วยงานของรัฐ

๑.๔ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกับผู้อื่นในสมัครรายอื่นที่ยื่นสมัครแก่โรงเรียนธัญรัตน์

๑.๕ ต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการจำหน่ายอาหาร อันได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น ถูกสุขลักษณะ มีบุคคลพร้อมที่จะดำเนินงาน และมีความพร้อมในเรื่องการจ่ายเงิน

๑.๖ มีความรู้ ความชำนาญในการประกอบอาหารประเภทที่ตนเองสมัครเป็นอย่างดี

๑.๗ ถ้ามีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหาร หรือมีวุฒิปัฒนาการอบรมผู้สัมผัสอาหารจากกรมอนามัยจะพิจารณาเป็นพิเศษ

๑.๘ โรงเรียนสงวนสิทธิ์การรับสมัครเพียงรายละเอียด ๑ ร้านเท่านั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการมีรายได้ของผู้มีรายได้น้อย ผู้สมัครจะต้องเป็นเจ้าของร้านค้าเท่านั้นและปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงเรียน

๒. กำหนดการยื่นเอกสาร

๒.๑ ติดต่อขอรับใบสมัครและรายละเอียด หลักเกณฑ์และเงื่อนไขได้ที่ห้องบริหารทั่วไป ได้ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๕.๓๐ น. ในวันทำการ

๒.๒ ประเภทร้านค้าที่ดำเนินการเปิดรับสมัครผู้นำอาหารมาจำหน่ายภายในโรงอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ (ร้านที่ว่าง ๔ ร้าน) ประกอบด้วย

ลำดับที่	ประเภทร้านค้า	จำนวนร้าน	ประเภทอาหาร
๑	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารว่าง ได้แก่ ๑.๑ ลูกชิ้น (ปิ้ง / ทอด / ย่าง / นึ่ง / หมก / ยำ), เฟรนฟราย/นักเก็ต/ไก่ทอด/ ชีสบอลฯ ๑.๒ ผลไม้ (ทั้งผลไม้สดและยำ) ๑.๓ ขนมหวาน น้ำแข็งใส ฯ	๑ ร้าน	นำเสนอรายการที่จำหน่ายประจำ ๕ รายการขึ้นไป



ลำดับ ที่	ประเภทร้านค้า	จำนวน ร้าน	ประเภทอาหาร
๒	ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง	๑ ร้าน	นำเสนอรายการที่จำหน่าย ประจำ ๕ รายการขึ้นไป
๓	ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทอาหารจานเดียว ได้แก่ ๓.๑ ข้าวไก่ชนิดต่าง ๆ (เพิ่มเมนูปลาได้หากสินค้าราคาแพง) - ข้าวมันไก่ต้ม, ไก่ทอด, ไก่อบ, ไก่ย่าง, ไก่แซ่บ - ข้าวราดซอสสไตล์เกาหลี ๓.๒ ข้าวหมูชนิดต่าง ๆ (เพิ่มเมนูปลาได้หากสินค้าราคาแพง) - ข้าวขาหมู - ข้าวหมูอบ, หมูย่าง, หมูแดง - ข้าวยำหมูทอด, หมูย่าง, หมูกรอบ ๓.๓ โจ๊ก, ต้มเลือดหมู, ขนมจีนน้ำยาทุกประเภท, ขนมจีนแกงเขียวหวาน, ขนมจีนแกงไตปลา	๒ ร้าน	นำเสนอรายการที่จำหน่าย ประจำ ๓ รายการขึ้นไป

๒.๓ กำหนดยื่นใบสมัครและเอกสารเข้ารับการตรวจสอบหลักฐาน ทดสอบและประเมินคุณภาพ
อาหาร วันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง เวลา ๑๐.๓๐ น. ณ ห้องพัสดุและสินทรัพย์ กลุ่ม
บริหารงบประมาณ โรงเรียนธัญรัตน์ ต้องยื่นเป็นซองเดียว โดยจำหน่ายซอง “เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียน
ธัญรัตน์” ในซองประกอบด้วย ใบสมัครและเอกสารคุณสมบัติผู้ยื่นเอกสารสมัคร

๒.๔ เอกสารหลักฐานประกอบการสมัคร

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

๓. การพิจารณาการนำเสนอร้านค้าและสาธิตการประกอบอาหาร

๓.๑ โรงเรียนจะพิจารณาโดยคัดเลือกจากผู้ที่ยื่นใบสมัครและเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร (เท่านั้น)

๓.๒ ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการทดสอบการปรุงอาหาร ณ บริเวณใต้อาคาร ๗ โรงเรียนธัญรัตน์ โดยมี
คณะผู้บริหารและคณะกรรมการงานโภชนาการ เป็นคณะกรรมการในการทดสอบและประเมินคุณภาพอาหาร
ตามรายละเอียด ในวันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

ลำดับ ที่	ประเภทร้านค้า	ประเภทอาหาร
๑	ประเภทอาหารว่าง	นำเสนอ ๕ รายการ ตามประเภทที่จำหน่ายประจำ
๒	ประเภทข้าวราดแกง	นำเสนอ ๓ รายการตามประเภทที่จำหน่ายประจำ (ข้าวเปล่า, กับข้าว ๑ และ ๒ รายการ)
๓	ประเภทอาหารจานเดียว	นำเสนอ ๓ รายการตามประเภทที่จำหน่ายประจำ

หมายเหตุ ผู้สมัครจะต้องจัดอาหารและเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหารมาเองตามจำนวนรายการ
อาหารที่นำเสนอเพื่อให้คณะกรรมการชิมอาหาร



๓.๒.๑. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารว่าง

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

๓.๒.๒. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง และประเภทอาหารจานเดียว

- รายการอาหาร: ต้องมีให้เลือกไม่น้อยกว่า ๕ อย่างต่อวัน โดยต้องหมุนเวียนเมนูไม่ซ้ำซาก
- คุณภาพอาหาร: ต้องใช้ข้าวสารคุณภาพดี วัตถุดิบสดใหม่ ไม่ใช้สารกันบูด และไม่ใช้ผงชูรสเกิน ความจำเป็น
- สุขาภิบาล: ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดบริเวณหน้าร้านและหลังร้านตามมาตรฐานกรมอนามัย และจัดเก็บขยะเศษอาหารให้เรียบร้อยทุกวัน

๓.๔ ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือก ในวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๙.๐๐ น. ทางเว็บไซต์ของโรงเรียนธัญรัตน์

๓.๔.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณา

๓.๔.๒ พิจารณาจากคะแนนการทดสอบและประเมินคุณภาพอาหารดังเกณฑ์การคัดเลือกฯ

เกณฑ์การคัดเลือกผู้สมัครร้านอาหารสำหรับกรรมการพิจารณา

คณะกรรมการจะทำการพิจารณาคัดเลือกผู้สมัครตามเกณฑ์ต่างๆ โดยคะแนนรวมสูงสุดคือ ๑๐๐ คะแนน แบ่งเป็นหมวดต่างๆ ดังนี้:

๑. คุณภาพอาหารวัตถุดิบและรสชาติ (๒๕ คะแนน)

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

๒. ความสะอาดและสุขอนามัย (๒๕ คะแนน)

- การจัดการสุขลักษณะ: ร้านต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดในทุก ๆ ด้าน รวมถึงการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และการจัดเก็บอุปกรณ์
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ: ต้องเก็บอาหารและวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน



- **ใบรับรองและสุขาภิบาล:** ร้านต้องมีการอบรมสุขาภิบาลอาหาร และต้องแสดงใบรับรองสุขภาพตามที่กฎหมายกำหนด
๓. ความเหมาะสมของราคา (๑๕ คะแนน)
- **ราคาต่อหน่วย:** ต้องอยู่ในราคาที่โรงเรียนกำหนด และไม่เกินขีดจำกัดที่ระบุ
 - **ความคุ้มค่า:** ปริมาณอาหารและคุณภาพต้องสมเหตุสมผลกับราคาที่เสนอ
๔. ความหลากหลายและความปลอดภัยในการบริโภค (๑๕ คะแนน)
- **ความหลากหลายของเมนู:** เมนูต้องมีความหลากหลาย และรองรับความต้องการของผู้บริโภคหลายกลุ่ม เช่น เด็กเล็ก เด็กโต ครู และผู้ที่มีข้อจำกัดด้านอาหาร
 - **การป้องกันการแพ้อาหาร:** เมนูต้องมีการระบุส่วนประกอบสำคัญที่อาจทำให้เกิดการแพ้อาหาร เช่น ถั่ว ไข่ นม เป็นต้น
 - **การควบคุมสารปนเปื้อน:** ร้านต้องมีมาตรการควบคุมไม่ให้มีสารอันตราย เช่น สารกันบูดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๕. ประสิทธิภาพ และคุณสมบัติผู้ประกอบการ ตลอดจนความพร้อมในการดำเนินงาน (๑๐ คะแนน)
- **ประสบการณ์:** มีประสบการณ์ในการดำเนินร้านอาหาร หรือสามารถแสดงผลงาน/ร้านอาหารที่เคยดำเนินการมาก่อน
 - **การจัดการ:** ผู้ประกอบการต้องมีแผนการจัดการที่ดี ทั้งการดำเนินงาน การควบคุมคุณภาพ และการตอบสนองต่อข้อร้องเรียน
 - **แผนการดำเนินงาน:** ต้องมีแผนการทำงานที่ชัดเจน เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การจัดการเวลา และการให้บริการ
 - **ความพร้อมในการบริการ:** ต้องมีระบบการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า
๖. ทัศนคติและการบริการ (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. ความสะอาดและสุขอนามัย	ความสะอาดของการแต่งกาย, ภาชนะ และวิธีการตักอาหาร สอดคล้องมาตรฐานสุขาภิบาล	๒๕	_____	<input type="checkbox"/> เหมาะสม <input type="checkbox"/> ต้องปรับปรุง
๓. ความเหมาะสมของราคา	ราคารายล้อมเยาคุ้มค่ากับคุณภาพ, ปริมาณคุ้มค่ากับราคาที่โรงเรียนกำหนด	๑๕	_____	<input type="checkbox"/> สมเหตุสมผล <input type="checkbox"/> ราคาสูงเกินไป



หมวดประเมิน	รายละเอียด	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	<input checked="" type="checkbox"/> ความเห็นเพิ่มเติม
๔. ความหลากหลายและความปลอดภัยในการบริโภค	เมนูครบ ๕ หมู่, มีเมนูหมูนเวียนไม่จำเจ, มีผัก/ผลไม้, ไม่มีสารอันตรายและสามารถแยกประเภทอาหาร	๑๕	_____	<input type="checkbox"/> ปลอดภัย <input type="checkbox"/> ต้องปรับปรุงการแยกอาหาร
๕. ประสบการณ์และคุณสมบัติผู้ประกอบการตลอดจนความพร้อมในการดำเนินงาน	ประสบการณ์ในธุรกิจร้านอาหาร, แผนการดำเนินงานที่ชัดเจนและพร้อมให้บริการ	๑๐	_____	<input type="checkbox"/> พร้อมทำงาน <input type="checkbox"/> ต้องเสริมประสบการณ์
๖. ทักษะและการบริการ	ความสุภาพ, การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า, มนุษยสัมพันธ์	๑๐	_____	<input type="checkbox"/> พร้อม <input type="checkbox"/> ยังไม่ชัดเจน
หมายเหตุ	คณะกรรมการจะพิจารณาคะแนนรวมจากเกณฑ์ต่างๆ และให้ความสำคัญกับความสามารถในการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และราคาเหมาะสม			

๔. การทำสัญญา

๔.๑ ผู้ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการต้องทำสัญญากับโรงเรียนธัญรัตน์ตามแบบที่กำหนด โดยนำหลักฐานมาประกอบการทำสัญญา ในวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๙ เวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น. ที่ห้องพัสดุและสินทรัพย์ กลุ่มบริหารงบประมาณ โรงเรียนธัญรัตน์ หากผู้ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว ทางคณะกรรมการฯ จะดำเนินการตัดสิทธิ์และจะเรียกผู้ประกอบการคัดเลือกที่ได้อันดับถัดไปมาแทน

๔.๑.๑ เอกสารประกอบการทำสัญญา ดังนี้

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการ จำนวน ๒ ชุด
- สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ จำนวน ๒ ชุด
- รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป
- สำเนาหน้าสมุดธนาคารที่มีการเคลื่อนไหว (Book Bank) จำนวน ๒ ชุด

๔.๒ สัญญาเช่าผู้นำอาหารเข้ามาจำหน่ายอาหารภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ มีระยะเวลา๑ปีการศึกษา ตั้งแต่วันที่ ๑๒ พฤษภาคมพ.ศ.๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๑๕ มีนาคม พ.ศ.๒๕๗๐

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

๔.๔ ต้องวางหลักประกัน (ตามที่ทางราชการกำหนด) ค่าประกันความเสียหายและสัญญา เป็นเงินสด จำนวน ๒,๐๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน)ต่อปี เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเงินค่าประกัน



ค่าเสียหายอื่นๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงเรียน โดยโรงเรียนจะคืนเงินประกันดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพันตามสัญญาเรียบร้อยแล้วเป็นปีต่อปี

๔.๕ ตรวจสอบสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบการและผู้ช่วยผู้ประกอบการ (ชำระเอง)

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

- | | |
|---------------|----------------|
| - ค่าไฟฟ้า | หน่วยละ ๖ บาท |
| - ค่าน้ำประปา | หน่วยละ ๑๖ บาท |

ผู้สนใจติดต่อขอรับใบสมัคร รายละเอียดต่างๆ และยื่นใบสมัครเข้ารับการทดสอบ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการสมัครเป็นผู้นำอาหารเข้ามาจำหน่ายอาหารภายในโรงอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์ ปีการศึกษา ๒๕๖๙ รายละเอียดตามแนบท้ายประกาศนี้ โดยให้ติดต่อขอดูรายละเอียดและขอรับเอกสารได้ที่งานบริหารทั่วไป กลุ่มบริหารทั่วไป โรงเรียนธัญรัตน์ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙



ใบสมัครขอรับการคัดเลือกผู้จำหน่ายอาหาร บริเวณโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์
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 / /



**รายละเอียดประกอบการรับสมัครเพื่อคัดเลือกร้านผู้จำหน่ายอาหาร
ภายในโรงอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ (ร้านที่ว่าง ๔ ร้าน)**

๑.ข้อกำหนด เงื่อนไขในการจำหน่ายอาหารและเครื่องตมภายในโรงอาหาร โรงเรียนธัญรัตน์

๑.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกต้องปฏิบัติตามสัญญา และประกาศฉบับนี้รวมถึงระเบียบและข้อกำหนดอื่น ๆ ที่มีขึ้น หากไม่ปฏิบัติตามจะถือว่าเป็นการผิดสัญญาและจะให้สิทธิ์ผู้ผ่านคัดเลือกลำดับถัดไปแทน

๑.๒ ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้ดำเนินการประกอบการเองโดยตลอดจะโอนหรือมอบสิทธิ์ให้ผู้อื่นไม่ได้

๑.๓ ผู้ประกอบการต้องประกอบการโดยสม่ำเสมอทุกวัน ตามวันเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากผู้ประกอบการรายใดหยุดประกอบการติดต่อกันเป็นเวลาตั้งแต่ ๕ วันขึ้นไป โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าเป็นผู้ประกอบการผิดสัญญาเข้า และจะดำเนินการยึดเงินประกันความเสียหายและผิดสัญญา จำนวน ๒,๐๐๐ บาท (สองพันบาทถ้วน) โดยจะเรียกทรัพย์สินใดๆ 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 น้ำปลาพิพย์รส ตราปลาหมึกกาลา น้ำส้มสายชู ๕% ตรา อสร. ตราเกษตร ตราภูเขาทอง ตราควีซี เป็นต้น

๑.๖ ผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารและเครื่องตมในราคาที่ไม่เกินราคาที่โรงเรียนกำหนด การเปลี่ยนแปลงราคาอาหารจะกระทำได้เมื่อโรงเรียนอนุมัติแล้วเท่านั้น

๑.๗ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบครุภัณฑ์ประจำร้าน หากมีการชำรุดหรือเกิดความเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย จัดหาบูรณะซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยเหมือนเดิม ภายในเวลาที่กำหนดให้ หากไม่ดำเนินการและโรงเรียนเข้าดำเนินการแทน ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น

๑.๘ สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่เป็นกรรมสิทธิ์ของผู้ประกอบการ หากเก็บไว้ภายในสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความปลอดภัยหรือเสียหายด้วยตนเอง

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 ต้องตรวจสอบสุขภาพตามที่โรงเรียนกำหนดให้ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง (ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายเอง)



๑.๑๔ ผู้ประกอบการ และพนักงานของร้านอาหารทั้งหมด หากเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อหรือโรคที่
สังคมรังเกียจจะต้องหยุดประกอบการทันทีจนกว่าอาการจะพ้นจากการแพร่เชื้อโรคแล้ว

๑.๑๕ โรงเรียนหรือคณะกรรมการดำเนินการโรงอาหารภายในโรงเรียนหรือเจ้าหน้าที่หน่วยงาน
รับผิดชอบ มีสิทธิ์ที่จะเข้าตรวจค้นในบริเวณร้านค้าและผู้ประกอบการจะต้องอำนวยความสะดวกให้ตาม
สมควร

๑.๑๖ กรณีที่ผู้ประกอบการบอกเลิกสัญญาก่อนครบกำหนดอายุสัญญา โดยไม่ได้รับความเห็นชอบ
จากโรงเรียนให้ถือว่าผิดสัญญาโรงเรียนจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๑.๑๗ กรณีผู้ประกอบการเข้า-ออกโรงเรียน จะต้องปฏิบัติตามกฎที่ทางโรงเรียนกำหนด

๑.๑๘ ผู้ประกอบการร้านค้า จะต้องเป็นเจ้าของร้านเพียง ๑ ร้านค้าเท่านั้น ถ้าทางโรงเรียน
ตรวจสอบพบผู้ประกอบการร้านค้าแอบอ้างหรือให้บุคคลอื่นเป็นเจ้าของร้านแทน ทางโรงเรียนจะดำเนินการ
ยกเลิกสัญญาและจะไม่คืนเงินค่าประกันให้ทุกกรณี

๒. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการ

๒.๑ อนุญาตให้ประกอบและปรุงอาหารทุกชนิดภายในโรงอาหารตามกฎหมาย ระเบียบที่โรงเรียนกำหนด
อย่างเคร่งครัด

๒.๒ อาหารแต่ละประเภทให้ปฏิบัติตาม “รายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการ
จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์”

๒.๓ ห้ามจำหน่ายสิ่งผิดกฎหมาย สุรา และของมีเมาทุกชนิด

๒.๔ ห้ามจำหน่ายบุหรี่และสูบบุหรี่ภายในโรงอาหาร

๒.๕ ห้ามจำหน่ายอาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานที่
รับผิดชอบหรือนอกเหนือระยะเวลาการใช้สถานที่ประกอบการ

๒.๖ ห้ามพักแรมในร้านค้า

๒.๗ ห้ามนำสินค้า หรืออุปกรณ์การจำหน่ายทุกชนิดออกตั้งนอกบริเวณที่กำหนดให้

๒.๘ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดบริเวณร้านค้า

๒.๙ ห้ามมิให้ผู้อื่นเข้าช่วง หรือโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นเข้ามาดำเนินการแทนไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนเว้น
แต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากโรงเรียน

๒.๑๐ ห้ามทะเลาะวิวาทหรือส่งเสียงดังหรือกระทำการอันอันใดอันไม่สงบเรียบร้อยหรือก่อให้เกิด
ความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

๒.๑๑ ห้ามต่อเติมหรือดัดแปลงร้านค้าหรือสถานประกอบการให้ผิดไปจากลักษณะที่ โรงเรียน
กำหนดโดยมิได้รับอนุญาต

๒.๑๒ ห้ามเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณร้านค้าหรือสถานประกอบการและบริเวณโรงอาหาร

๒.๑๓ ห้ามปิดประกาศหรือโฆษณาใดๆ ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงเรียนหรือหน่วยงานรับผิดชอบ

๒.๑๔ ห้ามผู้ประกอบการนำผู้เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจมาจำหน่ายอาหารหรือ
เครื่องดื่ม

๒.๑๕ ผู้ประกอบการร้านค้าทุกร้านต้องพร้อมจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. และห้าม
จำหน่าย นอกเวลาที่กำหนด

๒.๑๖ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องปฏิบัติตาม “ข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์”



๓. บทกำหนดโทษ

หากผู้ประกอบการหรือพนักงานร้านอาหารและเครื่องดื่มละเลย หรือไม่ปฏิบัติตาม ระเบียบข้อบังคับ และมติของคณะกรรมการโภชนาการ โดยมีบทลงโทษ ดังนี้

- ๑) ว่ากล่าวตักเตือน และบันทึกเป็นหลักฐาน
- ๒) ทำทัณฑ์บน หักุดจำหน่าย ๓ - ๕ วัน และบันทึกเป็นหลักฐาน
- ๓) ปรับเป็นเงินรายได้สถานศึกษา จำนวน ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)
- ๔) โรงเรียนมีอำนาจที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ การไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้โรงเรียนเป็นผู้พิจารณาผลการพิจารณาถือเป็นเด็ดขาดและผู้ประกอบการจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ จากโรงเรียนมิได้
- ๕) ผู้ประกอบการร้านค้าที่ผิดสัญญาหรือไม่ปฏิบัติตามรายละเอียดประกอบการสมัครเพื่อประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ และข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์ จะไม่ได้รับการพิจารณาให้สมัครหรือต่อสัญญาในปีถัดไป

ตามประกาศรับสมัครข้อกำหนดและเงื่อนไขในการประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกาศฉบับนี้ถือว่าผู้สมัครขอรับการคัดเลือกทราบข้อความทั้งหมดและเข้าใจดีตลอดแล้วทั้งยินยอมปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดทุกประการ จึงได้สมัครใจยื่นใบสมัครขอรับการคัดเลือกการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

๔. ข้อสงวนสิทธิ์

โรงเรียนทรงสิทธิ์ในการพิจารณาการประกาศผลการคัดเลือกถือว่ายุติผู้ใดจะฟ้องใด ๆ มิได้

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี



กำหนดราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหาร
โรงเรียนธัญรัตน์ ปีการศึกษา ๒๕๖๙

๑. ข้าวราดแกง	ราคาจานละ ๒๐-๓๐ บาท
๑.๑ ก๋วยข้าวประเภท ต้ม ผัด แกง ทอด	
๑.๒ น้ำพริกและผักต้ม, ผักทอด	
๑.๓ ยำ (ยกเว้นยำหมู-ไก่ทอด, หมู-ไก่แซ่บ และหมู-ไก่กรอบ)	
- ข้าวและก๋วยข้าว ๑ อย่าง	ราคาจานละ ๒๐ บาท
- ข้าวและก๋วยข้าว ๒ อย่าง	ราคาจานละ ๒๕ บาท
- ข้าวและก๋วยข้าว 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. อาหารว่าง	ราคา ๑๕-๓๐ บาท
๓.๑ เฟรนฟราย, นั้กเกต, ลูกชิ้น (ปิ้ง/นึ่ง/ย่าง/ทอด/หม่าล่า), ไก่ทอด, ซีสบอล	
๓.๒ อาหารหวาน เช่น ขนมใส่น้ำแข็ง	ราคา ๑๕-๒๕ บาท
๓.๓ ผลไม้	ราคา ๑๕-๓๐ บาท
๓.๓.๑ ผลไม้สด	ราคา ๑๕-๒๐ บาท
๓.๓.๒ ยำผลไม้	ราคา ๒๐-๓๐ บาท

หมายเหตุ

๑. การขึ้นราคาอาหารและเครื่องดื่มจะต้องได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียนก่อน
๒. การประกอบอาหารและเครื่องดื่มต้องถูกสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร
๓. ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุในสัญญา



ข้อปฏิบัติการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงอาหารโรงเรียนธัญรัตน์

๑. ร้านผู้จำหน่ายประเภทอาหารว่าง

ข้อปฏิบัติ

๑.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะ ของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่ นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๑.๓ อนุญาตให้ผู้ประกอบการประกอบและปรุงอาหารประเภท่าง โดยใช้เตาไฟฟ้าเท่านั้น ไม่ อนุญาตให้ใช้เตาถ่านหรือเตาอื่น ๆ ที่อาจจะก่อให้เกิดอัคคีภัยและควัน ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และ สภาพแวดล้อมภายในโรงอาหาร

๑.๔ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลา และสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๑.๕ ให้ผู้ประกอบการรับ-คืนภาชนะใส่อาหาร พร้อมช้อน-ส้อมในเวลาที่กำหนด

รอบเช้า (รับ)

๐๖.๐๐น. - ๑๐.๓๐ น.

รอบบ่าย (คืน)

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

๑.๖ อาหารว่างที่จำหน่ายภายในร้านต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์สะอาด ปลอดภัย ไม่หมดอายุ และช่วยลด การใช้พลาสติก

๑.๗ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินรายวัน เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและ ค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๒. ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง

ข้อปฏิบัติ

๒.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะ ของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่ นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๒.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลา และสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๒.๔ พริกเกลือและเครื่องปรุงสำหรับผลไม้ ผู้ประกอบการต้องผสมมาให้เรียบร้อยและใส่ในภาชนะที่ เหมาะสม

๒.๕ ผู้ประกอบการต้องชำระเงินรายวัน เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและ ค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)



๓. ร้านผู้จำหน่ายอาหารประเภทเส้น

ข้อปฏิบัติ

๓.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะ ของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่ นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๓.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลา และสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๓.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องใช้วัสดุที่สด ใหม่ ไม่ใช้วัสดุที่แปรรูปและวัสดุที่ไม่ผ่านหรือไม่มี เครื่องหมาย 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 เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและ ค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

๔. ร้านผู้จำหน่ายประเภทอาหารจานเดียว

ข้อปฏิบัติ

๔.๑ ให้ผู้ประกอบการประกอบอาหารและปรุงอาหารทุกชนิดจากภายนอกบริเวณร้านค้ามาให้เรียบร้อย โดยเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดทั้งก่อน-หลังปรุงเสร็จ มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงพาหะ ของโรค ฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๒ ให้จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารภายในบริเวณร้านของตนเองเท่านั้น ไม่ให้มาใช้บริเวณที่ นั่งสำหรับผู้บริโภคเด็ดขาด

๔.๓ ผู้ประกอบการต้องดูแลร้านอาหารและบริเวณหน้าร้านให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดเวลา และสม่ำเสมอ ไม่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงพาหะของโรค

๔.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องใช้วัสดุที่สด ใหม่ ไม่ใช้วัสดุที่แปรรูปและวัสดุที่ไม่ผ่านหรือไม่มี เครื่องหมาย 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 เพื่อนำไปเป็นค่าแรงพนักงานทำความสะอาดของโรงอาหารและ ค่าเช่าเครื่องล้างจาน วันละ ๒๐๐ บาท (สองร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ > ประเภทอาหารที่ใช้ไขมัน ต้องเปลี่ยนใหม่ ไม่ใช้ซ้ำ และตรวจสอบได้

โรงเรียนธัญรัตน์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปทุมธานี

