



ข้อกำหนดและรายละเอียด (Terms of Reference : TOR)
โรงเรียนภูษางวิทยาคมว่าด้วยการจัดจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
ประจำปีการศึกษา 2566

ด้วยโรงเรียนภูษางวิทยาคมมีความประสงค์เพื่อจัดจำหน่ายอาหารในโรงอาหารให้กับนักเรียน ครูและบุคลากรทางการศึกษาของโรงเรียนโดยกำหนดให้มีการจัดจำหน่ายอาหารแบบบริการจึ่งเหมา มีราคาที่เป็นธรรม มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์ของทางราชการ และของโรงเรียน ดังนี้

1. ขอบบังคับทั่วไป

- 1.1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบข้อบังคับว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนภูษางวิทยาคม อำเภอภูษาง จังหวัดพะเยา”
- 1.2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2566 เป็นต้นไป
- 1.3 โรงอาหาร หมายถึง โรงอาหารโรงเรียนภูษางวิทยาคม ซึ่งเป็นสถานที่ที่โรงเรียนภูษางวิทยาคม จัดให้มีการให้บริการจำหน่ายอาหารประเภทต่าง ๆ เท่านั้น
- 1.4 ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่ได้รับสิทธิ์ในการจำหน่ายอาหารในโรงอาหารที่ได้ทำสัญญาเช่ากับโรงเรียนภูษางวิทยาคมโดยตรง

2. จัดให้มีการจำหน่ายรายการที่กำหนด ดังนี้

- 2.1 ประเภทข้าวราดแกง ได้แก่ ข้าวราดแกงทุกชนิด
- 2.2 ประเภทเส้นต่าง ๆ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว, สุกี้, ข้าวซอยและขนมจีน

3. คุณสมบัติของผู้ประกอบการร้านค้าในโรงอาหาร

- 3.1 ต้องมีสัญชาติไทย
- 3.2 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรง โดยมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐที่รับรองว่าไม่เป็นโรคติดต่อทุกชนิด
- 3.3 ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่าง ๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ
- 3.4 ต้องเป็นผู้มีความพร้อมทุกด้านในการจัดจำหน่ายอาหารและน้ำเพื่อสุขภาพ
- 3.5 ต้องผ่านการรับวัคซีนตามมาตรฐานการควบคุมโรคระบาดไวรัสโคโรนา-2019 พร้อมหลักฐานใบรับรองการรับวัคซีนครบทุกคน

เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงเรียน ผู้ประกอบการต้องทิ้งขยะของร้านค้าโดยนำไปใส่ถุงพลาสติกที่มิดชิด มัดปากถึงให้แน่นแล้วนำไปทิ้งภายนอกโรงเรียน

5.10 การทำสัญญาผู้ประกอบการต้องมาทำสัญญากับทางโรงเรียนภายในวันและเวลาที่โรงเรียนกำหนด

5.11 ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายไฟฟ้าและน้ำประปาตามอัตราที่ทางโรงเรียนกำหนดทุกเดือน

5.12 กำหนดราคาขายอาหารดังนี้

5.12.1 ข้าวราดแกง ต้องมีแกงให้เลือกซื้อ/บริการ ไม่น้อยกว่า 6 ชนิดต่อวัน

- ข้าวราดกับข้าว (ปกติ) กับข้าว 2 อย่าง ราคา 25 บาท

- ข้าวราดกับข้าว (พิเศษ) กับข้าว 2 อย่าง ราคา 30 บาท

- ไข่ดาว ฟองละ 5 บาท

5.12.3 ประเภทเส้นต่าง ๆ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว, สุกี้, ข้าวซอย และขนมจีน

- ใส่ไก่/หมู และลูกชิ้น (ปกติ) ราคา 25 บาท

- ใส่ไก่/หมู และลูกชิ้น (พิเศษ) ราคา 30 บาท

5.13 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด ดังนี้

5.13.1 เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และเป็นเนื้อจากร้านค้าที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

5.13.2 ผลไม้ ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

5.13.3 ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

5.13.4 ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เครื่องหมาย ออย. รับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ต้องไม่หมดอายุ ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย มีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

5.13.5 น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารจะต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อ ๆ ไป

5.13.6 ข้าวที่นำมาหุงหรือนึ่งต้องมีคุณภาพดี ไม่อ่อนและไม่แข็งเกินไป

5.13.7 ไข่ที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี กรณีทำไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลูกเขย ไข่พะโล้

ต้องใช้ไข่เบอร์ 1 หรือ 0 (ศูนย์) เท่านั้น

5.14 กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ หากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้ประกอบการให้บริการ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทุกกรณี

5.15 โรงเรียนไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการร้านค้าใช้สถานที่ในการทำกิจกรรมอื่นใดนอกจากที่กล่าวไว้ในสัญญาและห้ามผู้อื่นใช้ หรือเช่าร้านค้า ไม่ว่าบางส่วนหรือทั้งหมดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียน

5.16 โรงเรียนมีสิทธิตรวจสอบ ชนิดของสินค้า คุณภาพ ความสะอาด และความมีระเบียบของสถานที่ที่ได้ โดยกำหนด 2 สัปดาห์ต่อครั้ง โดยคณะกรรมการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากทางโรงเรียน ซึ่งร้านค้าต้องถือปฏิบัติตามคำแนะนำและแก้ไขข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น

5.17 การบริการด้านราคา คุณภาพ ร้านค้าจะต้องปฏิบัติตามที่ได้ตกลงกันไว้ หากมีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ในเรื่องการบริการ ราคา หรือปริมาณ เพื่อให้เหมาะสมกับสภาวะเศรษฐกิจ จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ หรือโรงเรียนก่อน

5.18 ผู้ประกอบการห้ามดัดแปลงร้านค้า แก๊สหรือห้ามต่อเติมสถานที่ทุกกรณี

5.19 ทุกร้านต้องติดป้ายแสดงชื่อร้าน รายการอาหารและราคาอย่างชัดเจน โดยทางโรงเรียนเป็นผู้ดำเนินการจัดทำป้ายให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน โดยผู้ประกอบการเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งหมด

6. รายละเอียดการปรับ

6.1 ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ครบถ้วนตามรายละเอียดทางโรงเรียนมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ ผู้จำหน่ายยินยอมให้ทางโรงเรียนปรับตามเงื่อนไขที่กำหนด

6.2 ผู้ประกอบการต้องมีผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดล้างจาน เจลแอลกอฮอล์ให้พร้อมใช้ ตลอดเวลาหากไม่ปฏิบัติตามที่กำหนด ผู้จำหน่ายอาหารยินดีให้ทางโรงเรียนปรับ 100 บาท/วัน

6.3 กรณีที่ผู้ประกอบการ นำร้านที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางโรงเรียนจะยกเลิกการทำสัญญาโดยทันทีและไม่ได้รับเงินค่าเช่าคืนถึงแม้ไม่หมดสัญญาก็ตาม

7. การปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ

ผู้จำหน่ายอาหารตกลงปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนภูซางวิทยาคม อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา พ.ศ.2566 และตามหลักโภชนาการและอนามัย พระราชบัญญัติว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคและข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ทั้งนี้ภายใต้การควบคุมดูแลจากโรงเรียน โดยคณะกรรมการโภชนาการที่โรงเรียนแต่งตั้งและได้รับมอบหมาย

8. ค่าใช้จ่ายส่วนกลางและค่าประกัน

ผู้ประกอบการตกลงชำระค่าใช้จ่ายส่วนกลางและค่าประกันล่วงหน้าก่อนจำหน่ายอาหารปีละ 15,000 บาท/ปีการศึกษา โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายส่วนกลาง 5,000 บาท และค่าประกัน 10,000 บาท (ค่าประกันทางโรงเรียนจะคืนเงินให้เมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาและอุปกรณ์ที่ใช้ไม่เกิดความชำรุดและเสียหาย สามารถใช้งานได้ตามปกติ)

ประกาศ ณ วันที่ 21 เดือนเมษายน พ.ศ.2566



(นายสุรินทร์ ดีแก้วเกษ)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงเรียนภูซางวิทยาคม