

★ องค์การบริหารส่วนตำบลดอน ★

ร่วมกับ

ชุมชนตำบลดอน

รวมพลังชุมชน
สร้างอนาคต
เด็กดอน

ครัวกลาง ตำบลดอน

อาหาร
ดี มีมาตรฐาน
เด็กไทย
แข็งแรง

ความร่วมมือ

อร่อย สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน โภชนาการครบถ้วน



ครู
ดูแลใกล้ชิด



ผู้ใหญ่บ้าน
ประสานงานเข้มแข็ง



ชุมชน
ร่วมแรง ร่วมใจ



มาตรฐาน

- ✓ สะอาด
- ✓ ปลอดภัย
- ✓ ถูกสุขลักษณะ
- ✓ ตรวจสอบได้



สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3
ร่วมสนับสนุน ส่งเสริม พัฒนา เพื่อคุณภาพผู้เรียน



ครัวได้มาตรฐาน
ควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน



วัตถุดิบปลอดภัย
คัดสรรอย่างดี มีคุณภาพ



ร่วมมือทุกภาคส่วน
ครู ผู้ใหญ่บ้าน และชุมชน



เพื่อสุขภาพและอนาคต
ของเด็กไทยที่ยั่งยืน

คำนำ

เอกสารฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอแนวทางการดำเนินงาน “ครัวกลาง” ตามแบบอย่าง “ดอนโมเดล” DON Community SMART KITCHEN ของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3 ซึ่งเป็นนวัตกรรมการบริหารจัดการระบบอาหารและการโภชนาการในสถานศึกษาที่มุ่งยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขภาวะของนักเรียน ลดภาระครูและบุคลากรทางการศึกษาตามนโยบายกระทรวงศึกษาธิการ อย่างเป็นรูปธรรม โดยมุ่งเน้นการบูรณาการความร่วมมือระหว่างโรงเรียน ชุมชน และภาคีเครือข่ายในตำบล ในการบริหารจัดการวัตถุดิบ การประกอบอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบถ้วนสมวัย

การจัดทำครัวกลางดังกล่าวนี้นอกจากจะช่วยแก้ไขปัญหาการขาดแคลนงบประมาณและทรัพยากรของโรงเรียนขนาดเล็กแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนท้องถิ่น ผ่านการสนับสนุนผลผลิตทางการเกษตรในพื้นที่ คณะทำงาน หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารเล่มนี้จะเป็นแนวทางและประโยชน์แก่คณะผู้บริหาร ครู และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ในการนำไปปรับใช้และต่อยอดเพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษาและสุขภาวะของเด็กนักเรียน ตามเจตนารมณ์ของกระทรวงศึกษาธิการอย่างยั่งยืนต่อไป

ปรีดี โสโป

ประธานคณะทำงาน

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	1 - 3
บทที่ 2 หลักการและแนวคิด	4 - 7
บทที่ 3 โครงสร้างและรูปแบบการบริหารจัดการ	8 - 17
บทที่ 4 ขั้นตอนการจัดตั้งและดำเนินงานครีวกลาง	18 -24
ภาคผนวก	
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ MOU	25 - 31
ร่าง TOR สำหรับงานจ้าง	32 - 38

บทนำ

การจัดทำครัวกลาง DON Community SMART KITCHEN

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมิได้มุ่งหมายเพียงการยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนเท่านั้น หากแต่ต้องให้ความสำคัญกับ “คุณภาพชีวิต” ของผู้เรียนควบคู่กันไป โดยเฉพาะการได้รับอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ปลอดภัย และเพียงพอต่อความต้องการของเด็กนักเรียน ขณะเดียวกัน โรงเรียนจำเป็นต้องบริหารจัดการภารกิจต่าง ๆ ภายใต้ข้อจำกัดด้านบุคลากร งบประมาณ เวลา และทรัพยากร โดยเฉพาะโรงเรียนขนาดเล็ก ซึ่งมีจำนวนบุคลากรจำกัด แต่ต้องรับผิดชอบภารกิจทั้งด้านการจัดการเรียนรู้ และภารกิจด้านการจัดการงานบริหารทั่วไป งานงบประมาณ งานพัสดุ ตลอดจนการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันและการควบคุมคุณภาพอาหาร **ส่งผลให้ครูและบุคลากรทางการศึกษาต้องแบกรับภาระงานที่มีใช้งานสอนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง**

นโยบายของกระทรวงศึกษาธิการในปัจจุบัน โดย นายประเสริฐ จันทรรวงทอง รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ได้ให้ความสำคัญกับการ **ลดภาระครู และบุคลากรทางการศึกษา** เพื่อให้ครูสามารถทุ่มเทเวลาและศักยภาพให้กับภารกิจหลัก คือ การจัดการเรียนรู้ และการพัฒนาผู้เรียนได้อย่างเต็มที่ ขณะเดียวกัน การบริหารจัดการศึกษายุคใหม่จำเป็นต้องปรับเปลี่ยนจากการทำงานแบบต่างคนต่างทำ ไปสู่การบริหารจัดการแบบเครือข่าย การใช้ทรัพยากรร่วมกัน และการสร้างความร่วมมือระหว่างสถานศึกษา หน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชุมชน และภาคีเครือข่าย เพื่อก้าวข้ามข้อจำกัดด้านขนาดของโรงเรียนและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด แนวคิด “**ครัวกลาง**” จึงเป็นหนึ่งในแนวทางสำคัญที่จะนำการบริหารจัดการแบบร่วมมือมาใช้ในการจัดอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน โดยมุ่งรวมทรัพยากร กระบวนการ และมาตรฐานการดำเนินงานไว้ในระบบเดียวกัน ขณะเดียวกันยังคงรักษาความรับผิดชอบต่อของแต่ละสถานศึกษาในด้านงบประมาณและการจัดซื้อจัดจ้างอย่างชัดเจน ทั้งนี้ รูปแบบ DON Community SMART KITCHEN ได้กำหนดหลักสำคัญไว้ว่า “**1 ครัวกลาง • 1 มาตรฐาน • 1 ผู้รับจ้าง • ให้บริการครบ 6 โรงเรียน**” ซึ่งเป็นการสร้างระบบบริหารจัดการอาหารกลางวันร่วมกันของโรงเรียนในเครือข่าย โดยใช้มาตรฐานเดียวกันและมุ่งให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้ทรัพยากร

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3 มีภารกิจหลักในการกำกับ ดูแล ส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษาในพื้นที่ 4 อำเภอ ประกอบด้วย อำเภอครบุรี อำเภอเสิงสาง อำเภอปักธงชัย และอำเภอวังน้ำเขียว มีความมุ่งมั่นต่อการขับเคลื่อนนโยบายลดภาระครู การยกระดับคุณภาพผู้เรียน และการสร้างระบบการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยรูปแบบการดำเนินงานที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงในระดับพื้นที่ โดยเฉพาะการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างโรงเรียนกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชน การจัดทำครัวกลางจึงมิใช่เพียงการปรับเปลี่ยนวิธีการ

/ประกอบ...

ประกอบอาหารเท่านั้น แต่เป็นการออกแบบระบบบริหารจัดการทรัพยากรร่วมกัน เพื่อให้โรงเรียนสามารถลดภาระงานที่ไม่ใช่ภารกิจหลักของครู ขณะเดียวกันยังสามารถควบคุมคุณภาพอาหารและสร้างหลักประกันด้านโภชนาการและความปลอดภัยให้แก่นักเรียนได้อย่างเป็นระบบ ในบริบทดังกล่าว **องค์การบริหารส่วนตำบลดอน อำเภอดำรงชัย จังหวัดนครราชสีมา ร่วมกับผู้นำชุมชนและภาคีเครือข่ายในตำบลดอน** ได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของการบริหารจัดการโดยใช้พลังของพื้นที่เป็นฐาน โดยมุ่งสร้างความร่วมมือระหว่างโรงเรียน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน และประชาชนในพื้นที่ เพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหาและพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็กและเยาวชน การนำแนวคิด ครีวกลางมาใช้จึงเป็นการต่อยอดจาก “พลังความร่วมมือของชุมชน” ให้กลายเป็นระบบบริหารจัดการที่มีเป้าหมายร่วมกัน คือ **เด็กนักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และครูมีเวลาในการทำหน้าที่จัดการเรียนรู้อย่างเต็มศักยภาพ** รูปแบบ DON Community SMART KITCHEN ให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการที่มีมาตรฐานและตรวจสอบได้ โดยกำหนดให้โรงเรียนทั้ง 6 แห่งใช้ TOR มาตรฐานเดียวกัน และใช้รูปแบบการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จในแนวทางเดียวกัน ขณะเดียวกัน แต่ละโรงเรียนยังคงเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายของตนเอง ซึ่งช่วยให้เกิดความชัดเจนด้านอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบ และการบริหารงบประมาณ ทั้งนี้ การดำเนินงานดังกล่าวยังให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะแนวทางกำหนดให้การจัดซื้อวัตถุดิบ การจ้างบุคคลปรุงอาหาร หรือการจ้างเหมาปรุงสำเร็จ ต้องดำเนินการตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 รวมถึงระเบียบกระทรวงการคลังที่เกี่ยวข้อง และหนังสือเวียนของคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ทั้งยังให้ความสำคัญกับการคำนวณราคากลาง การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และการจัดอาหารให้เป็นไปตามหลักโภชนาการและความปลอดภัย นอกจากมาตรฐานด้านการจัดซื้อจัดจ้างแล้ว “คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร” ถือเป็นหัวใจสำคัญของครีวกลาง สถานที่ปรุงและประกอบอาหารต้องมีความสะอาด ปราศจากสัตว์และแมลงนำโรค มีระบบจัดการน้ำใช้และน้ำทิ้งที่เหมาะสม ขณะที่ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยที่ดี ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น การสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม ตลอดจนการตรวจสอบสภาพตามที่กำหนด

อีกประการหนึ่ง แนวทางการจัดทำครีวกลางจำเป็นต้องคำนึงถึงรูปแบบการจ้างเหมาบริการให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะกรณีการจ้างบุคคลธรรมดาเพื่อช่วยงานในครัวหรือสนับสนุนงานโภชนาการ ซึ่งต้องกำหนดขอบเขตของงานโดยมุ่งเน้น “ผลสำเร็จของงาน” มากกว่าการกำหนดลักษณะการทำงานแบบนายจ้างกับลูกจ้าง ทั้งนี้เพื่อให้รูปแบบการจ้างมีความชัดเจน โปร่งใส และสอดคล้องกับแนวทางที่กำหนดไว้ ดังนั้น การจัดทำ DON Community SMART KITCHEN จึงมิใช่เพียงการจัดตั้งสถานที่ประกอบอาหารร่วมกันของโรงเรียน 6 แห่ง แต่เป็นการพัฒนาระบบบริหารจัดการอาหารกลางวัน เชื่อมโยง นโยบายระดับกระทรวงศึกษาธิการ → การขับเคลื่อนระดับสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา → **ความร่วมมือของโรงเรียน → พลังขององค์การบริหารส่วนตำบลและชุมชน** เข้าด้วยกัน โดยใช้การบริหารทรัพยากรร่วมกันเป็นเครื่องมือในการลดภาระครู ยกกระดับมาตรฐานอาหารกลางวัน เพิ่มประสิทธิภาพการ

บริหารงบประมาณ และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้นักเรียน หัวใจสำคัญของการดำเนินงานจึงอยู่ที่การเปลี่ยนข้อจำกัดให้เป็นโอกาส เปลี่ยนการทำงานแบบแยกส่วนให้เป็นการทำงานแบบเครือข่าย และเปลี่ยนทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยมี “เด็กเป็นศูนย์กลาง ครูมีเวลา โรงเรียนมีคุณภาพ ชุมชนมีส่วนร่วม และทุกภาคส่วนร่วมรับผิดชอบต่ออนาคตของเด็ก” อันจะนำไปสู่การสร้างต้นแบบการบริหารจัดการอาหารกลางวันที่สามารถพัฒนา ต่อยอด และประยุกต์ใช้กับบริบทของโรงเรียนอื่น ๆ ได้อย่างเหมาะสม และเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการขับเคลื่อนการศึกษาที่มุ่งเน้นทั้ง คุณภาพผู้เรียน คุณภาพชีวิตของครู และความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน



คิกออฟปฏิรูปการศึกษา นำร่อง 6 นโยบาย Education Sandbox

- 1 คืบเวลาให้ครูผ่านระบบ 'ครัวกลาง'
- 2 ปรับสูตรคำนวณงบประมาณ ลดความเหลื่อมล้ำ
- 3 ปรับวิชาเดิมให้ทันโลก ไม่เพิ่มวิชาใหม่
- 4 Thailand Zero Dropout PLUS
- 5 ปรับปรุงกฎหมายและโครงสร้างการบริหารจัดการ
- 6 Student Safety and Protection Sandbox

บทที่ 2 หลักการและแนวคิด

DON Community SMART KITCHEN

1. แนวคิดหลักของ DON Community SMART KITCHEN

DON Community SMART KITCHEN เป็นแนวคิดการบริหารจัดการอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนในรูปแบบ “ครัวกลางโดยความร่วมมือของชุมชน” ที่มุ่งนำทรัพยากรของโรงเรียน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน และภาคีเครือข่าย มาบริหารจัดการร่วมกันอย่างเป็นระบบ โดยมีเป้าหมายสำคัญ คือ **ลดภาระงานที่ไม่ใช่งานสอนของครู ยกย่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารกลางวัน ใช้ทรัพยากรร่วมกันอย่างคุ้มค่า และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่นักเรียน** หัวใจของแนวคิดนี้มีได้อยู่ที่การ “รวมโรงเรียน” หากแต่อยู่ที่การ **รวมพลัง รวมทรัพยากร รวมมาตรฐาน และรวมความรับผิดชอบต่อคุณภาพชีวิตของเด็ก** โดยยังคงบทบาทและความรับผิดชอบของแต่ละโรงเรียนไว้อย่างชัดเจน เป็นการก้าวจากการบริหารจัดการแบบต่างคนต่างดำเนินการ ไปสู่การบริหารจัดการแบบเครือข่ายที่ทุกฝ่ายมีเป้าหมายร่วมกัน แนวคิดนี้กำหนดเป็นหลักสำคัญว่า “**1 ครัวกลาง • 1 มาตรฐาน • 1 ผู้รับจ้าง • ให้บริการครบ 6 โรงเรียน**” ซึ่งเป็นกรอบสำคัญในการสร้างระบบอาหารกลางวันที่มีมาตรฐานเดียวกัน สามารถควบคุมคุณภาพได้ และใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

2. หลักการสำคัญของ DON Community SMART KITCHEN

2.1 นักเรียนเป็นศูนย์กลาง (Student Centric) จุดหมายสูงสุดของครัวกลางมิใช่เพียงการผลิตอาหารให้ครบตามจำนวน แต่คือ **การสร้างหลักประกันให้นักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด และปลอดภัย** โดยกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนต้องคำนึงถึงประโยชน์และความปลอดภัยของเด็กเป็นสำคัญ ดังนั้น คุณภาพของครัวกลางจึงควรวัดจาก “คุณภาพที่เด็กได้รับ” มากกว่าการวัดเพียงจำนวนมื้ออาหาร หรือความครบถ้วนของเอกสาร

2.2 ลดภาระครู มุ่งคืนเวลาให้การเรียนรู้ (Teacher Workload Reduction) ครูควรมีเวลาและพลังงานสำหรับภารกิจหลัก คือ **การจัดการเรียนรู้และพัฒนาผู้เรียน** การจัดครัวกลางจึงเป็นเครื่องมือในการลดภาระงานด้านการจัดเตรียมอาหาร การควบคุมกระบวนการผลิต และภารกิจสนับสนุนบางส่วนที่สามารถบริหารจัดการร่วมกันได้ แนวคิดสำคัญคือ “**คืนเวลาให้ครู เพื่อคืนคุณภาพให้ผู้เรียน**” โดยไม่ได้ลดทอนความรับผิดชอบต่อโรงเรียน แต่เป็นการปรับระบบให้การบริหารทรัพยากรมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.3 รวมทรัพยากร แต่ไม่รวมความรับผิดชอบ DON Community SMART KITCHEN ใช้หลัก “**บริหารร่วม แต่รับผิดชอบชัดเจน**” กล่าวคือ โรงเรียนสามารถใช้ครัวกลาง ผู้รับจ้าง มาตรฐาน และกระบวนการร่วมกัน แต่ในด้านการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่าย แต่ละโรงเรียนยังคงเป็นหน่วยดำเนินการของตนเองตามแนวทางที่กำหนดไว้ หลักการนี้ช่วยให้เกิดความคล่องตัวในการทำงานร่วมกัน ขณะเดียวกันยังคงความชัดเจนด้านงบประมาณ อำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบต่อแต่ละสถานศึกษา

2.4 มาตรฐานเดียวกัน (One Standard)

โรงเรียนทั้ง 6 แห่ง ใช้แนวทางและมาตรฐานเดียวกัน โดยเฉพาะการจัดทำ TOR มาตรฐานเดียวกัน และรูปแบบการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จในแนวทางเดียวกันการมีมาตรฐานร่วมกันช่วยลดความแตกต่างของกระบวนการ ลดความซ้ำซ้อนในการจัดทำเอกสาร และทำให้สามารถกำหนดระบบควบคุมกำกับติดตาม และประเมินคุณภาพได้ในทิศทางเดียวกัน

2.5 คุณภาพและความปลอดภัยต้องมาก่อน (Quality & Food Safety First)

ครัวกลางต้องให้ความสำคัญกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่สถานที่ปรุงอาหาร วัตถุดิบที่จัดเตรียม กระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง ไปจนถึงการส่งมอบอาหารให้นักเรียนแนวทางที่จัดทำไว้กำหนดให้สถานที่ปรุงอาหารต้องสะอาด มีการจัดการน้ำใช้และน้ำทิ้งที่เหมาะสม ปราศจากสัตว์และแมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยที่ดี ผ่านการอบรม และปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงกล่าวได้ว่า “ครัวกลางที่ดี ไม่ใช่ครัวที่ผลิตอาหารได้มากที่สุด แต่คือครัวที่ส่งมอบอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพให้เด็กได้อย่างสม่ำเสมอ”

3.แนวคิดการบริหารจัดการเครือข่าย

DON Community SMART KITCHEN วางอยู่บนแนวคิด **Community Partnership** หรือการบริหารจัดการโดยใช้พลังของชุมชนเป็นฐาน โดยมีองค์ประกอบสำคัญ ได้แก่ โรงเรียน + องค์การบริหารส่วนตำบล + ผู้นำชุมชน + ผู้ปกครอง + ภาคีเครือข่าย แต่ละฝ่ายมีบทบาทแตกต่างกัน แต่มีเป้าหมายเดียวกัน คือ “เด็กตำบลต้องได้รับอาหารกลางวันที่มีคุณภาพและปลอดภัย” องค์การบริหารส่วนตำบลและผู้นำชุมชนจึงไม่ได้มีบทบาทเพียงผู้สนับสนุน แต่เป็น “พลังร่วมในการบริหารจัดการ” ที่ช่วยเชื่อมโยงทรัพยากร ความรู้ บุคลากร และเครือข่ายในพื้นที่เข้าด้วยกัน ทำให้ครัวกลางเป็นของชุมชนและเกิดความรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน แนวคิดนี้สามารถสรุปเป็น “**Community Ownership**” คือ เมื่อชุมชนมองว่าอาหารกลางวันของเด็กเป็นเรื่องของทุกคน การดูแลคุณภาพอาหารจึงไม่ใช่ภารกิจของโรงเรียนเพียงฝ่ายเดียว แต่เป็นภารกิจร่วมของทั้งชุมชน

4. แนวคิด SMART : จากครัวกลางสู่ระบบบริหารจัดการอัจฉริยะ

คำว่า SMART ใน DON Community SMART KITCHEN สื่อถึงการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ มีมาตรฐาน และสามารถตรวจสอบได้ โดยสามารถกำหนดกรอบแนวคิดได้ดังนี้

S – Standard : มีมาตรฐานเดียวกัน กำหนดมาตรฐานร่วมตั้งแต่การจัดซื้อ การประกอบอาหาร สุขาภิบาลอาหาร การส่งมอบ และการตรวจรับ

M – Management : บริหารจัดการอย่างเป็นระบบแบ่งบทบาทหน้าที่ชัดเจน ลดความซ้ำซ้อน และใช้ทรัพยากรร่วมกันอย่างคุ้มค่า

A – Accountability : รับผิดชอบและตรวจสอบได้ แต่ละโรงเรียนยังคงความรับผิดชอบต่อการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายของตนเอง ขณะที่กระบวนการร่วมต้องสามารถติดตามตรวจสอบได้

R – Resource Sharing : ใช้ทรัพยากรร่วมกัน รวมศักยภาพของ 6 โรงเรียนและเครือข่ายในพื้นที่ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดจากทรัพยากรที่มีอยู่

T – Technology & Transparency : ใช้เทคโนโลยีและความโปร่งใส นำข้อมูลและเทคโนโลยีมาใช้สนับสนุนการบริหารจัดการ การติดตามคุณภาพ การสื่อสาร และการตรวจสอบ เพื่อให้เกิดความโปร่งใสและเชื่อถือได้

5. หลัก “ถูกกฎหมาย ถูกหลักโภชนาการ ถูกสุขาภิบาล และถูกใจเด็ก” DON Community SMART KITCHEN ให้ความสำคัญกับความสมดุลของ 4 มิติ ได้แก่

1) ถูกกฎหมาย การจัดซื้อจัดจ้างและการดำเนินงานต้องเป็นไปตามกฎหมาย ถูกต้องตามระเบียบ และหนังสือเวียนที่เกี่ยวข้อง โดยเอกสารแนวทางอ้างอิงพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 ระเบียบกระทรวงการคลังฯ และหนังสือเวียนที่เกี่ยวข้อง

2) ถูกหลักโภชนาการ อาหารต้องมีคุณภาพ เหมาะสมกับวัย และคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการของนักเรียน

3) ถูกสุขาภิบาล กระบวนการผลิตต้องคำนึงถึงความปลอดภัย ความปลอดภัยของวัตถุดิบ สถานที่ปรุงอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และการจัดการสิ่งแวดล้อม

4) ถูกใจเด็ก อาหารที่ดีต้องเป็นอาหารที่เด็กสามารถรับประทานได้จริง มีความหลากหลาย เหมาะสมกับบริบท และลดปัญหาอาหารเหลือทิ้ง

6. แนวคิด “ครัวเดียว แต่หัวใจ 6 โรงเรียน” หัวใจสำคัญของ DON Community SMART KITCHEN คือการสร้างความเป็นหนึ่งเดียวของระบบ โดยไม่ทำให้แต่ละโรงเรียนสูญเสียอัตลักษณ์หรือความรับผิดชอบต่อตนเอง

“ครัวเดียว” หมายถึง การมีระบบผลิตอาหารและมาตรฐานร่วมกัน

“หัวใจ 6 โรงเรียน” หมายถึง การคำนึงถึงความต้องการและคุณภาพชีวิตของนักเรียนทุกโรงเรียนอย่างเท่าเทียมกัน

ดังนั้น ครัวกลางจึงเป็นทั้ง ศูนย์กลางการผลิตอาหาร ศูนย์กลางมาตรฐาน ศูนย์กลางการควบคุมคุณภาพ และศูนย์กลางความร่วมมือของชุมชน

7. เป้าหมายปลายทางของ DON Community SMART KITCHEN การดำเนินงาน DON Community SMART KITCHEN มุ่งให้เกิดผลลัพธ์ 5 ประการ คือ

- 1. เด็กได้รับอาหารที่ดี** สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีคุณภาพสม่ำเสมอ
- 2. ครูมีเวลามากขึ้น** ลดภาระงานที่ไม่ใช่งานสอน และนำเวลาไปใช้ในการพัฒนาผู้เรียน

3. โรงเรียนบริหารจัดการง่ายขึ้น มีมาตรฐานกลาง ลดความซ้ำซ้อน และมีระบบงานที่ชัดเจน

4. ชุมชนเข้มแข็งขึ้น องค์การบริหารส่วนตำบล ผู้นำชุมชน ผู้ปกครอง และภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมและเกิดความเป็นเจ้าของร่วม

5. เกิดต้นแบบที่ย้ายผลได้ สามารถพัฒนาเป็นรูปแบบการบริหารจัดการอาหารกลางวันที่น่าไปปรับใช้กับโรงเรียนขนาดเล็กหรือเครือข่ายโรงเรียนอื่นได้ตามบริบทของพื้นที่

กล่าวโดยสรุป DON Community SMART KITCHEN คือแนวคิดที่เปลี่ยน “ภาระของโรงเรียน” ให้เป็น “ภารกิจร่วมของชุมชน” เปลี่ยน “ทรัพยากรที่แยกส่วน” ให้เป็น “พลังร่วม” และเปลี่ยน “ครัวกลาง” ให้เป็นกลไกในการยกระดับทั้งคุณภาพอาหาร คุณภาพชีวิตของนักเรียน และคุณภาพการทำงานของครู ภายใต้หลักการสำคัญว่า “ลดภาระครู เพิ่มคุณภาพอาหาร สร้างความปลอดภัย ใช้ทรัพยากรร่วมกัน และเติบโตไปพร้อมกับชุมชน” นี่คือนิยามของ DON Community SMART KITCHEN : ครัวกลางเพื่อเด็ก ครัวกลางเพื่อครู และครัวกลางของชุมชน



บทที่ 3 โครงสร้างและรูปแบบการบริหารจัดการ

3.1 รูปแบบ DON Community SMART KITCHEN

DON Community SMART KITCHEN เป็นรูปแบบการบริหารจัดการอาหารกลางวันแบบเครือข่าย โดยนำโรงเรียนจำนวน 6 แห่งมาใช้ระบบครัวกลางร่วมกัน ภายใต้หลักการสำคัญ “1 ครัวกลาง • 1 มาตรฐาน • 1 ผู้รับจ้าง • 6 โรงเรียน” แนวคิดนี้มีได้หมายถึงการรวมอำนาจการบริหารของทั้ง 6 โรงเรียนไว้ที่หน่วยงานเดียว แต่เป็นการ *รวมกระบวนการผลิตอาหารและมาตรฐานการดำเนินงาน* ขณะที่แต่ละโรงเรียนยังคงมีหน้าที่และความรับผิดชอบของตนเอง โดยเฉพาะด้านการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายงบประมาณ ซึ่งต้องดำเนินการแยกเป็นรายโรงเรียน

3.1.1 **1 ครัวกลาง** หมายถึง การกำหนดให้มีสถานที่หรือระบบการผลิตอาหารกลางวันที่เป็นศูนย์กลางในการจัดเตรียมและประกอบอาหารสำหรับนักเรียนของโรงเรียนทั้ง 6 แห่ง ครัวกลางทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางการผลิตอาหาร โดยมีกระบวนการทำงานร่วมกันตั้งแต่การวางแผนเมนู การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ และการจัดส่งไปยังโรงเรียนปลายทางประโยชน์สำคัญ คือ สามารถรวมทรัพยากร ลดความซ้ำซ้อนในการจัดเตรียมอาหาร และทำให้การควบคุมมาตรฐานสามารถดำเนินการในระบบเดียวกัน

3.1.2 **1 มาตรฐาน** โรงเรียนทั้ง 6 แห่งใช้มาตรฐานกลางร่วมกัน โดยเฉพาะมาตรฐานด้านวัตถุดิบ การประกอบอาหาร สุขาภิบาลอาหาร คุณภาพอาหาร การขนส่ง และการส่งมอบ ด้านการจัดซื้อจัดจ้าง แนวทางต้นแบบกำหนดให้ใช้ TOR มาตรฐานเดียวกันทั้ง 6 แห่ง เพื่อให้ข้อกำหนดและมาตรฐานของการจ้างมีทิศทางเดียวกัน

3.1.3 **1 ผู้รับจ้าง** กำหนดแนวคิดให้มีผู้รับจ้างหลักในการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อให้บริการแก่โรงเรียนทั้ง 6 แห่ง ภายใต้ขอบเขตงานและมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ การกำหนดผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามกฎหมายและระเบียบด้านการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐที่เกี่ยวข้อง และต้องกำหนดผลสำเร็จของงาน คุณภาพ และมาตรฐานการให้บริการไว้อย่างชัดเจน กำหนดให้สัญญามุ่งเน้น “ผลสำเร็จของงาน”

3.1.4 **6 โรงเรียน** โรงเรียนทั้ง 6 แห่งเป็นสมาชิกของระบบ DON Community SMART KITCHEN ได้แก่ โรงเรียนวัดไม้เสี้ยว โรงเรียนบ้านหนองผักไผ่ โรงเรียนบ้านโกรกหว้า โรงเรียนวัดบ้านพร้าว โรงเรียนจตุคามวิทยาคม และโรงเรียนบ้านดอน (สพฐ - ราษฎร์อุทิศ) โดยมีเป้าหมายร่วมกันในการยกระดับคุณภาพอาหารกลางวันและลดภาระงานของครู โดยแต่ละโรงเรียนยังคงเป็นหน่วยรับผิดชอบในส่วนของการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายงบประมาณของตนเองตามแนวทางที่กำหนด ในลักษณะ

“ร่วมระบบการผลิต – ร่วมมาตรฐาน – ร่วมการควบคุมคุณภาพ – แยกความรับผิดชอบด้านงบประมาณ”

3.2 โครงสร้างการบริหารจัดการ

3.2.1 ระดับนโยบายและกำกับ (สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3)

ทำหน้าที่กำหนดทิศทาง เป้าหมาย หลักการ และกรอบการดำเนินงานของ DON Community SMART KITCHEN รวมทั้งติดตามผลการดำเนินงานในภาพรวม หน้าที่สำคัญ ได้แก่

1. กำหนดนโยบายและเป้าหมายของโครงการ
2. กำหนดกรอบมาตรฐานกลาง
3. สนับสนุนการประสานงานระหว่างหน่วยงาน
4. กำกับให้การดำเนินงานสอดคล้องกับกฎหมายและระเบียบ
5. ติดตามผลลัพธ์ด้านคุณภาพอาหารและการลดภาระครู
6. สนับสนุนการแก้ไขปัญหาในระดับนโยบาย

3.2.2 คณะทำงาน (บุคลากรในสำนักงานเขตพื้นที่ และบุคลากรในสถานศึกษา 6 แห่ง)

ทำหน้าที่เป็นกลไกบริหารจัดการในระดับปฏิบัติการ ทำหน้าที่เชื่อมโยงภารกิจการดำเนินงานของโรงเรียนทั้ง 6 แห่ง ประสานงานกับ คณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง หน้าที่สำคัญ ได้แก่

1. จัดทำแผนการดำเนินงาน
2. กำหนดแนวทางปฏิบัติร่วม
3. ประสานงานระหว่างโรงเรียน
4. กำหนดมาตรฐานการดำเนินงาน
5. ติดตามปัญหาและอุปสรรค
6. รวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผล
7. เสนอแนวทางปรับปรุงระบบ

3.2.3 โรงเรียนทั้ง 6 แห่ง

โรงเรียนเป็นหน่วยรับผิดชอบต่อคุณภาพอาหารที่นักเรียนได้รับในโรงเรียนของตนเอง และเป็นหน่วยดำเนินการด้านการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายตามแนวทางที่กำหนด บทบาทสำคัญ ได้แก่

1. แจ้งจำนวนและข้อมูลนักเรียน
2. ร่วมวางแผนเมนูอาหารประจำวัน โดยใช้ข้อมูลจากโปรแกรม Thai School Lunch
3. ดำเนินการด้านจัดซื้อจัดจ้างของโรงเรียน
4. ตรวจสอบการส่งมอบอาหาร
5. ควบคุมการแจกจ่ายอาหาร
6. รับฟังความคิดเห็นของนักเรียน
7. รายงานปัญหาและข้อเสนอแนะ

3.2.4 องค์การบริหารส่วนท้องถิ่นในพื้นที่

องค์การบริหารส่วนตำบลตอน เป็นกลไกสำคัญในการสร้างความร่วมมือระดับพื้นที่ โดยทำหน้าที่สนับสนุนและประสานทรัพยากรตามอำนาจหน้าที่และความเหมาะสม บทบาทหน้าที่ ได้แก่

1. สนับสนุนการประสานงานกับชุมชน
2. สนับสนุนการสร้างเครือข่าย
3. สนับสนุนองค์ความรู้และทรัพยากรตามความเหมาะสม
4. ร่วมส่งเสริมมาตรฐานสุขาภิบาลและคุณภาพชีวิตเด็ก
5. ร่วมติดตามและสะท้อนผลการดำเนินงาน

3.2.5 ผู้นำชุมชน

ผู้นำชุมชนทำหน้าที่เป็น“พลังทางสังคมและกลไกการมีส่วนร่วม” เชื่อมโยงโรงเรียนกับประชาชนในพื้นที่ บทบาทสำคัญ ได้แก่

1. สร้างความเข้าใจแก่ประชาชน
2. สนับสนุนการมีส่วนร่วมของชุมชน
3. สะท้อนความคิดเห็นของผู้ปกครอง
4. ร่วมติดตามคุณภาพอาหาร
5. สนับสนุนการแก้ไขปัญหาในพื้นที่
6. สร้างความเป็นเจ้าของร่วมของชุมชน

3.2.6 ผู้รับจ้าง

ผู้รับจ้างมีหน้าที่ดำเนินงานตามขอบเขตของ TOR และสัญญา โดยต้องรับผิดชอบต่อคุณภาพอาหารและผลสำเร็จของงานตามที่กำหนด หน้าที่หลัก ได้แก่

1. จัดหาหรือจัดเตรียมวัตถุดิบตามข้อกำหนด
2. ประกอบอาหารตามเมนูและมาตรฐาน
3. ควบคุมสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน
4. ควบคุมคุณภาพอาหาร
5. บรรจุอาหารอย่างเหมาะสม
6. จัดส่งอาหารตามเวลาและสถานที่
7. แก้ไขข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น
8. ปฏิบัติตามเงื่อนไขใน TOR และสัญญา

ผู้รับจ้างต้องมีความเป็นอิสระในการดำเนินงานตามขอบเขตของข้อตกลง

3.2.7 คณะกรรมการตรวจรับและควบคุมคุณภาพ

บุคลากรในแต่ละโรงเรียนมีบทบาทหน้าที่ตรวจรับตามสัญญาจ้าง และการควบคุมคุณภาพอาหารให้เป็นไปตามที่ระบุในสัญญาจ้าง หน้าที่สำคัญของคณะกรรมการ ได้แก่

1. ตรวจสอบอาหารตามข้อกำหนด
2. ตรวจสอบจำนวนและรายการอาหาร
3. ตรวจสอบคุณภาพและความสะอาด
4. ตรวจสอบการส่งมอบ
5. บันทึกผลการตรวจ
6. รายงานข้อบกพร่อง (ถ้ามี)
7. เสนอให้แก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

3.3 บทบาทและหน้าที่ของแต่ละภาคส่วน

หลักการสำคัญของระบบคือ ทุกฝ่ายมีเป้าหมายเดียวกัน แต่มีหน้าที่รับผิดชอบแตกต่างกัน และเพื่อป้องกันปัญหาการทำงานซ้ำซ้อนหรือไม่มีผู้รับผิดชอบ จึงกำหนดบทบาทให้ชัดเจน ดังนี้

1. ระดับนโยบาย/กำกับดูแล

กำหนดทิศทาง → กำกับมาตรฐาน → ติดตามผล

2. คณะทำงานครีวกลาง

วางระบบ → ประสานงาน → แก้ปัญหา → พัฒนาระบบ

3. โรงเรียน

บริหารงบประมาณของตน → จัดซื้อจัดจ้าง → ตรวจรับ → ดูแลนักเรียน

4. องค์การบริหารส่วนตำบลตอน

สนับสนุน → ประสาน → เชื่อมโยงทรัพยากร

5. ผู้นำชุมชน

มีส่วนร่วม → สื่อสาร → สะท้อนความคิดเห็น → สร้างความเป็นเจ้าของ

6. ผู้รับจ้าง

ผลิต → ควบคุมคุณภาพ → บรรจุ → ขนส่ง → ส่งมอบ

7. คณะกรรมการตรวจรับ/QC

ตรวจสอบ → บันทึก → รายงาน → เสนอปรับปรุง



3.4 กระบวนการทำงานของครัวกลาง

DON Community SMART KITCHEN ใช้กระบวนการทำงานแบบ End-to-End Process ตั้งแต่ต้นทางจนถึงนักเรียน ดังนี้ วางแผนเมนู → จัดซื้อ → เตรียมวัตถุดิบ → ปรง → ตรวจสอบคุณภาพ → บรรจุ → ขนส่ง → ส่งมอบ → ตรวจสอบ → ประเมินผล

ขั้นที่ 1 วางแผนเมนู

กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า โดยพิจารณาจำนวนผู้เรียน คุณค่าทางโภชนาการ ความหลากหลาย ความเหมาะสมกับวัย งบประมาณ และความสามารถในการผลิตของครัวกลาง โดยใช้ข้อมูลจากโปรแกรม Thai School Lunch

ขั้นที่ 2 จัดซื้อ/จัดหาวัตถุดิบ

ดำเนินการตามระบบจัดซื้อจัดจ้างของแต่ละโรงเรียน โดยคำนึงถึงคุณภาพ ความสด สะอาด ปลอดภัย และความคุ้มค่า โดยผู้รับจ้างเป็นผู้ดำเนินการจัดหาวัตถุดิบ

ขั้นที่ 3 เตรียมวัตถุดิบ

ผู้รับจ้าง คัดเลือก ล้าง หั่น และจัดเตรียมวัตถุดิบตามกระบวนการที่ถูกสุขลักษณะ ในสถานที่ที่ถูกหลักสุขาภิบาลที่ดี พร้อมแยกประเภทวัตถุดิบและป้องกันการปนเปื้อน

ขั้นที่ 4 ปรงอาหาร

ผู้รับจ้างปรงตามเมนูและมาตรฐานที่กำหนด โดยควบคุมคุณภาพและสุขาภิบาลตลอดกระบวนการ

ขั้นที่ 5 ตรวจสอบคุณภาพ

ผู้รับจ้าง ตรวจสอบอาหารก่อนส่งมอบ ทั้งด้านรายการอาหาร ปริมาณ คุณภาพ ความสะอาด และความเหมาะสม

ขั้นที่ 6 บรรจุ

ผู้รับจ้าง บรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาด เหมาะสม ปลอดภัย และสามารถรักษาคุณภาพอาหารระหว่างการขนส่ง

ขั้นที่ 7 ขนส่ง

ผู้รับจ้าง จัดส่งอาหารจากครัวกลางไปยังโรงเรียนทั้ง 6 แห่งตามแผนและเวลาที่กำหนด โดยพาหนะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและรักษาคุณภาพอาหาร

ขั้นที่ 8 ส่งมอบ

ส่งมอบอาหารให้แก่โรงเรียนตามจำนวนและรายการที่กำหนด ตามเวลาที่กำหนด

ขั้นที่ 9 ตรวจรับ

โรงเรียน ดำเนินการตรวจรับตามขอบเขตงานและเงื่อนไขที่กำหนดใน TOR /สัญญาจ้าง

ขั้นที่ 10 ประเมินผล

รวบรวมข้อมูลด้านคุณภาพอาหาร สำนวจความพึงพอใจ ปริมาณอาหารขาด - เหลือ ปัญหาการส่งมอบ และข้อร้องเรียนต่างๆ (ถ้ามี) เพื่อนำเข้าสู่กระบวนการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง



3.5 ระบบการบริหารงบประมาณและการจัดซื้อจัดจ้าง

หลักสำคัญของ DON Community SMART KITCHEN คือ “ใช้ระบบร่วมกัน แต่ไม่รวมงบประมาณและความรับผิดชอบของแต่ละโรงเรียน” แต่ละโรงเรียนยังคงเป็นหน่วยจัดซื้อจัดจ้างและเบิกจ่ายของตนเอง ขณะเดียวกันให้ใช้ TOR มาตรฐานเดียวกันทั้ง 6 แห่ง และใช้รูปแบบการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จในแนวทางเดียวกัน ดังนั้น โครงสร้างการบริหารจึงแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 : ระบบร่วม

1. แนวทางการดำเนินงาน
2. มาตรฐานอาหาร
3. TOR กลาง
4. คุณลักษณะงาน
5. มาตรฐานสุขาภิบาล
6. ระบบควบคุมคุณภาพ
7. รูปแบบการติดตามและประเมินผล

ส่วนที่ 2 : ระบบรายโรงเรียน

1. การจัดซื้อจัดจ้าง
2. การทำสัญญา
3. การตรวจรับ
4. การเบิกจ่าย
5. การจัดทำหลักฐานทางการเงิน
6. ความรับผิดชอบตามระเบียบของแต่ละโรงเรียน

ทั้งนี้ การดำเนินการต้องสอดคล้อง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ

ภาครัฐ พ.ศ. 2560 ระเบียบกระทรวงการคลังฯ พ.ศ. 2560 รวมถึงหนังสือเวียนที่เกี่ยวข้อง

3.6 ระบบมาตรฐานอาหารกลางวัน

ระบบมาตรฐานอาหารกลางวันของ DON Community SMART KITCHEN ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ต้นทางถึงผู้บริโภค ดังนี้

3.6.1 มาตรฐานวัตถุดิบ วัตถุดิบต้องมีคุณภาพ สด สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับการประกอบอาหาร และผ่านการตรวจสอบก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต

3.6.2 มาตรฐานการปรุง กำหนดวิธีการเตรียมและปรุงอาหารที่เหมาะสม มีการควบคุมกระบวนการและป้องกันการปนเปื้อน

3.6.3 มาตรฐานสุขาภิบาล สถานที่ปรุงอาหารต้องสะอาด มีการจัดการน้ำใช้และน้ำทิ้งที่เหมาะสม และปราศจากสัตว์หรือแมลงนำโรค ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยที่ดีและปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

3.6.4 มาตรฐานโภชนาการ อาหารต้องมีความเหมาะสมกับวัยและความต้องการของนักเรียน มีความหลากหลาย และคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ

3.6.5 มาตรฐานการขนส่ง การขนส่งต้องรักษาความสะอาดและคุณภาพของอาหาร ป้องกันการปนเปื้อน และสามารถส่งถึงโรงเรียนตามเวลาที่กำหนด

3.6.6 มาตรฐานการส่งมอบ อาหารที่ส่งมอบต้องตรงตามรายการ จำนวน คุณภาพ และเงื่อนไขใน TOR/สัญญา โดยมีระบบบันทึกและตรวจสอบได้

3.7 ระบบควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ Quality Control Point (QCP)

เพื่อให้ระบบ DON Community SMART KITCHEN สามารถควบคุมคุณภาพได้ตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทาง จึงกำหนด Quality Control Point (QCP) ในแต่ละช่วงของกระบวนการ ดังนี้

QCP 1 : วัตถุดิบ

****ตรวจสอบอะไร:**** ความสด สะอาด คุณภาพ และความปลอดภัย

****ผู้รับผิดชอบ:**** ผู้รับจ้าง/ผู้ปฏิบัติงานครัว

****หลักฐาน:**** แบบตรวจรับวัตถุดิบ

QCP 2 : การเตรียมวัตถุดิบ

****ตรวจสอบอะไร:**** ความสะอาด การแยกประเภท และการป้องกันการปนเปื้อน

****ผู้รับผิดชอบ:**** ครัวกลาง

****หลักฐาน:**** Checklist การเตรียมวัตถุดิบ

QCP 3 : การปรุง

****ตรวจสอบอะไร:**** กระบวนการปรุง คุณภาพ และความเหมาะสมของอาหาร

****ผู้รับผิดชอบ:**** ครัวกลาง

****หลักฐาน:**** แบบบันทึกการควบคุมการผลิต

QCP 4 : ก่อนบรรจุ

****ตรวจสอบอะไร:**** รายการอาหาร คุณภาพ และความเรียบร้อย

****ผู้รับผิดชอบ:**** ผู้รับจ้าง/ผู้ควบคุมคุณภาพ

****หลักฐาน:**** แบบตรวจคุณภาพก่อนบรรจุ

QCP 5 : การขนส่ง

****ตรวจสอบอะไร:**** ความสะอาด ภาชนะ และความเหมาะสมในการขนส่ง

****ผู้รับผิดชอบ:**** ผู้รับจ้าง ****หลักฐาน:**** แบบบันทึกการส่งมอบ

QCP 6 : โรงเรียนปลายทาง

****ตรวจสอบอะไร:**** จำนวน รายการอาหาร คุณภาพ และสภาพอาหารเมื่อถึงโรงเรียน

****ผู้รับผิดชอบ:**** โรงเรียน/ผู้เกี่ยวข้องกับการตรวจรับ

****หลักฐาน:**** แบบตรวจรับอาหาร

QCP 7 : หลังการบริโภค

****ตรวจสอบอะไร:**** ความพึงพอใจ อาหารเหลือ ปัญหาคุณภาพ และข้อร้องเรียน

****ผู้รับผิดชอบ:**** โรงเรียน/คณะทำงาน

****หลักฐาน:**** แบบประเมินและรายงานผล

3.8 หลักคิดสำคัญของระบบบริหารจัดการ

รวมระบบ แต่ไม่รวมความรับผิดชอบ ใช้มาตรฐานเดียว แต่บริหารอย่างโปร่งใส ใช้ทรัพยากรร่วมกัน แต่ตรวจสอบได้ทุกขั้นตอนและทุกกระบวนการต้องย้อนกลับมาที่คุณภาพของนักเรียน

ดังนั้น DON Community SMART KITCHEN จึงเป็นมากกว่าการจัดตั้งครัวกลาง แต่เป็น ****ระบบบริหารจัดการอาหารกลางวันแบบเครือข่าย**** ที่เชื่อมโยง ****โรงเรียน-ครู-นักเรียน-อบต.ดอน-ผู้นำชุมชน-ผู้รับจ้าง-ภาคีเครือข่าย**** ให้ทำงานบนมาตรฐานเดียวกัน โดยมีเป้าหมายปลายทางร่วมกัน คือ **“อาหารดี เด็กมีคุณภาพ ครูมีเวลา โรงเรียนมีระบบ ชุมชนมีส่วนร่วม”**





ขั้นตอนงาน	ผู้รับผิดชอบหลัก	รายละเอียดบทบาท
1 วางแผนเมนู	โรงเรียน/คณะทำงานกลาง	- ศึกษาความต้องการและบริบทของนักเรียน - จัดทำและปรับเมนูให้หลากหลาย เหมาะสมตามหลักโภชนาการ
2 กำหนดมาตรฐาน	สพท./โรงเรียน	- กำหนดมาตรฐานอาหาร ปริมาณ คุณภาพ โภชนาการ - กำหนดมาตรฐานสุขาภิบาล ความปลอดภัย และบรรจุภัณฑ์
3 จัดหาวัตถุดิบ	ผู้รับจ้าง	- จัดหาวัตถุดิบที่สด ใหม่ มีคุณภาพ จากแหล่งที่เชื่อถือได้ - เก็บรักษาตามมาตรฐาน
4 คัดเลือกวัตถุดิบ	ผู้รับจ้าง	- ตรวจสอบคุณภาพ วัตถุดิบทุกครั้งก่อนนำเข้า - คัดเลือกเฉพาะวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน
5 เตรียมอาหาร	ผู้รับจ้าง	- ล้าง ทำความสะอาด เตรียมวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ - แยกพื้นที่สะอาด/สกปรก ป้องกันการปนเปื้อน
6 ประงอาหาร	ผู้รับจ้าง	- ปรุงอาหารตามเมนูและปริมาณที่กำหนด - ควบคุมรสชาติ คุณภาพ และความสุก
7 ควบคุมสุขาภิบาล	ผู้รับจ้าง	- ควบคุมความสะอาดของสถานที่ อุปกรณ์ และบุคลากร - ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
8 บรรจุอาหาร	ผู้รับจ้าง	- บรรจุอาหารในภาชนะที่สะอาด ปิดสนิท ปลอดภัย - ติดฉลาก เมนู วันที่ เวลา จำนวน โรงเรียนปลายทาง
9 ขนส่ง	ผู้รับจ้าง	- ขนส่งด้วยพาหนะที่สะอาด เหมาะสม รักษาอุณหภูมิ - ส่งตรงตามเส้นทางและเวลาที่กำหนด
10 ส่งมอบ	ผู้รับจ้าง	- ส่งมอบอาหาร ณ โรงเรียนตามเวลาที่กำหนด - มอบเอกสารส่งมอบ/ใบกำกับรายการ
11 ตรวจสอบ	โรงเรียน	- ตรวจสอบจำนวน คุณภาพ เมนู เวลา และเอกสาร - ลงนามรับมอบและบันทึกผลการตรวจรับ
12 ประเมินคุณภาพ	โรงเรียน + เครือข่าย	- ประเมินคุณภาพอาหาร ความพึงพอใจ และข้อเสนอแนะ - สรุปรายงานและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
13 เบิกจ่าย	โรงเรียน	- จัดทำเอกสารการเบิกจ่ายตามผลการตรวจรับ - ดำเนินการเบิกจ่ายตามระเบียบพัสดุ

ผู้รับจ้าง (ครัวกลาง)

รับผิดชอบ
ขั้นตอนที่ 3 – 10
ครบวงจร

โรงเรียน

รับผิดชอบ
ขั้นตอนที่ 11 และ 13

โรงเรียน + เครือข่าย

รับผิดชอบ
ขั้นตอนที่ 12

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น	นักเรียนได้รับอาหาร ปลอดภัย มีคุณภาพ	ครรูดภาระงาน นุ่งสู่การสอน	บริหารงบประมาณ คุ่มค่า โปร่งใส	ตรวจสอบได้ ทุกขั้นตอน	พัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง เกิดต้นแบบที่ยั่งยืน
---------------------------	--------------------------------------	----------------------------	--------------------------------	-----------------------	--

บทที่ 4 ขั้นตอนการจัดตั้งและดำเนินงานครัวกลาง

DON Community SMART KITCHEN เป็นรูปแบบการบริหารจัดการอาหารกลางวันที่เน้นการทำงานแบบเครือข่าย โดยเชื่อมโยงโรงเรียนทั้ง 6 แห่ง องค์การบริหารส่วนตำบลดอน ผู้นำชุมชน ผู้รับจ้าง และภาคีเครือข่ายเข้าด้วยกัน การดำเนินงานจึงจำเป็นต้องมีขั้นตอนที่ชัดเจน ตั้งแต่การเตรียมความพร้อม การออกแบบระบบ การจัดซื้อจัดจ้าง การผลิตและส่งมอบอาหาร ไปจนถึงการประเมินผลและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กระบวนการดำเนินงานกำหนดเป็น “DON SMART KITCHEN 10 STEPS” ดังนี้

STEP 1 สำรวจและเตรียมความพร้อม ขั้นตอนแรกคือการศึกษความพร้อมและข้อจำกัดของโรงเรียนทั้ง 6 แห่ง เพื่อให้การออกแบบครัวกลางสอดคล้องกับบริบทจริง โดยคำนึงถึงความแตกต่างของแต่ละโรงเรียน ผลผลิตที่ได้จากขั้นตอนนี้ คือข้อมูลพื้นฐานและความพร้อมของทั้ง 6 โรงเรียน

STEP 2 สร้างข้อตกลงความร่วมมือ ครัวกลางจะประสบความสำเร็จได้เมื่อทุกฝ่ายมีความเข้าใจตรงกันตั้งแต่ต้น โดยเฉพาะโรงเรียน อบต.ดอน ผู้นำชุมชน และผู้เกี่ยวข้อง ดังนั้นจึงต้องมีการจัดประชุมสร้างการรับรู้และความเข้าใจจากทุกภาคส่วน และมีการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)

STEP 3 แต่งตั้งคณะทำงาน แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อรับผิดชอบการบริหารจัดการครัวกลางอย่างชัดเจน โดยต้องมีผู้แทนจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ในการกำหนดแผนการดำเนินงาน กำหนดมาตรฐานร่วม ประสานงาน กำกับติดตาม แก้ไขปัญหา รวบรวมข้อมูล ประเมินผลและรายงานผล

STEP 4 ออกแบบครัวกลาง การออกแบบครัวกลางต้องพิจารณาทั้งพื้นที่ อุปกรณ์ บุคลากร กระบวนการผลิต และระบบขนส่ง ให้ครอบคลุมทุกมิติของการทำงาน

STEP 5 กำหนดมาตรฐานร่วม ต้องกำหนดมาตรฐานร่วมสำหรับโรงเรียนทั้ง 6 แห่ง เพื่อความเป็นมาตรฐานเดียวกัน ในเรื่องของคุณภาพอาหาร

STEP 6 จัดทำ TOR TOR เป็นเครื่องมือสำคัญในการกำหนดสิ่งที่ผู้รับจ้างต้องดำเนินการและผลลัพธ์ที่โรงเรียนต้องได้รับ โดยกำหนดให้ใช้ TOR มาตรฐานเดียวกันทั้ง 6 โรงเรียน และใช้รูปแบบการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จในแนวทางเดียวกัน โดยเน้น “ผลสำเร็จของงาน”

STEP 7 ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง การจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่าย ดำเนินการแยกเป็นรายโรงเรียน ตาม กฎหมาย ระเบียบ และหนังสือเวียนที่เกี่ยวข้อง หลักการคือ “รวมมาตรฐาน ไม่รวมงบประมาณใช้ระบบร่วมกัน แต่รับผิดชอบเป็นรายโรงเรียน”

STEP 8 ผลิตและส่งมอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องดำเนินงานตาม TOR และมาตรฐานที่กำหนด
จุดสำคัญ คือ

- ปริมาณต้องเพียงพอ
- รายการอาหารต้องถูกต้อง
- อาหารต้องสะอาดและปลอดภัย
- การบรรจุต้องเหมาะสม
- การขนส่งต้องป้องกันการปนเปื้อน
- ส่งมอบตรงเวลา

STEP 9 ตรวจสอบและประเมินคุณภาพ ระบบตรวจสอบควรเป็นการควบคุมตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ โดยพิจารณาจาก

- ความครบถ้วนของอาหาร
- ความตรงต่อเวลา
- คุณภาพอาหาร
- ความปลอดภัย
- ความพึงพอใจของนักเรียน
- ความพึงพอใจของโรงเรียน
- ปริมาณอาหารเหลือ
- จำนวนข้อร้องเรียน
- จำนวนข้อบกพร่องของผู้รับจ้าง

STEP 10 PDCA และพัฒนาต่อยอด DON Community SMART KITCHEN ไม่ควรเป็นระบบที่กำหนดแล้วหยุดอยู่กับที่ แต่ต้องมีกระบวนการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

P – PLAN : วางแผน วิเคราะห์ข้อมูล ปัญหา และข้อเสนอแนะ แล้วกำหนดแผนปรับปรุง

D – DO : ปฏิบัติ ดำเนินการตามแผนและมาตรฐานที่กำหนด

C – CHECK : ตรวจสอบ ตรวจสอบผลลัพธ์จากข้อมูลจริง เช่น คุณภาพอาหาร ความพึงพอใจ และปัญหาการส่งมอบ

A – ACT : ปรับปรุง นำผลการตรวจสอบมาปรับปรุงกระบวนการ มาตรฐาน TOR หรือวิธีการดำเนินงาน

ผลลัพธ์ที่คาดหวังจาก DON SMART KITCHEN 10 STEPS

เมื่อดำเนินงานครบทั้ง 10 ขั้นตอน เกิดผลลัพธ์สำคัญ 5 ด้าน คือ

1. **ด้านนักเรียน** นักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
2. **ด้านครู** ครูมีภาระงานด้านการจัดการอาหารลดลง และสามารถใช้เวลาไปกับการจัดการเรียนรู้และพัฒนา
นักเรียนมากขึ้น
3. **ด้านโรงเรียน** โรงเรียนมีระบบบริหารจัดการอาหารกลางวันที่ชัดเจน มีมาตรฐาน และตรวจสอบได้
4. **ด้านชุมชน** อบต.ตอน ผู้นำชุมชน และภาคีเครือข่ายมีส่วนร่วมในการดูแลคุณภาพชีวิตของเด็ก เกิดความ
เป็นเจ้าของร่วม
5. **ด้านระบบการศึกษา** เกิด “ต้นแบบการบริหารทรัพยากรร่วมกันของโรงเรียนขนาดเล็ก” ที่สามารถ
นำไปศึกษา ปรับใช้ และขยายผลในพื้นที่อื่นตามบริบทได้



ภาพกิจกรรมการขับเคลื่อนภารกิจ

การประชุมสะท้อนความคิด/วิเคราะห์ความพร้อมและศึกษาบริบทสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง



การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ระหว่างสถานศึกษา และองค์การบริหารส่วนตำบลดอน



Time line การขับเคลื่อนครีวกลาง "ดอนโมเดล"

สิงหาคม 2569

- ประชุมผู้บริหาร 6 โรงเรียน
- ประชุมครูและบุคลากร 6 โรงเรียน
- ประชุมชี้แจงแนวทางผู้นำชุมชนตำบลดอน
- จัดทำร่าง TOR ครีวกลาง
- ลงนามบันทึกความร่วมมือ mou

กันยายน 2569

- จัดหาผู้รับจ้างจัดทำครีวกลาง
- ลงนามสัญญาจ้าง 6 ฉบับ แยกรายโรง
- วันที่ 7 ก.ย.69 เริ่ม kick off จัดส่งอาหาร
- กำกับ ติดตาม ตรวจสอบการดำเนินงาน

ตุลาคม 2569

- สิ้นสุดการจ้าง ระยะที่ 1
- ประชุมส่วนเกี่ยวข้องเพื่อสรุปผล
- ประเมิน ทบทวนภารกิจ

พฤศจิกายน 2569

- ดำเนินการจัดจ้างในระยะที่ 2 จนสิ้นปีการศึกษา

ธันวาคม 2569 - มีนาคม 2570

- กำกับ ติดตาม ตรวจสอบตลอดระยะเวลา
- ประเมินผลสิ้นสุดโครงการ
- จัดทำรายงานเสนอส่วนเกี่ยวข้อง



ภาคผนวก

ข้อมูลหน่วยงาน เครือข่ายครุฑกลาง ดอนโมเดล

- 1.โรงเรียนวัดไม้เสียว ที่อยู่ หมู่ 9 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา
จำนวนนักเรียน 39 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 11 คน
ผู้บริหารสถานศึกษา นายเจตวัฒน์ ปรีกกระโทก โทร 0857420250
- 2.โรงเรียนบ้านหนองผักไผ่ ที่อยู่ หมู่ 10 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา
จำนวนนักเรียน 29 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 5 คน
ผู้บริหารสถานศึกษา นายกำธร วรธงไชย โทร 0890225440
- 3.โรงเรียนบ้านโกรกหว่า ที่อยู่ หมู่ 11 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา
จำนวนนักเรียน 31 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 7 คน
ผู้บริหารสถานศึกษา นางปวีศา จินตะเวช โทร 0969978645
- 4.โรงเรียนวัดบ้านพร้าว ที่อยู่ หมู่ 4 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา
จำนวนนักเรียน 19 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 6 คน
ผู้บริหารสถานศึกษา นายวันชัย ปลายสวน โทร 0902604147
- 5.โรงเรียนจตุคามวิทยาคม ที่อยู่ หมู่ 4 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา
จำนวนนักเรียน 101 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 10 คน
ผู้บริหารสถานศึกษา นางวาสนา เม้งจันทิก โทร 0982711890
- 6.โรงเรียนบ้านดอน (สหรัฐ -ราชภัฏอุทิศ) ที่อยู่ หมู่ 1 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา
จำนวนนักเรียน 35 คน ครูและบุคลากรทางการศึกษา 10 คน
ผู้บริหารสถานศึกษา นางวาสนา เม้งจันทิก โทร 0982711890

องค์การบริหารส่วนตำบลดอน ที่อยู่ เลขที่ 33 ตำบลดอน อำเภอบึงฉลวย จังหวัดนครราชสีมา

รหัสไปรษณีย์ 30150 โทร 044-081255

นางสาวพัชรินทร์ ทิพย์ธัญวรรณ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลดอน

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3

ถนนสุขาภิบาล ตำบลครบุรี อำเภอครบุรี นครราชสีมา 30250

โทรศัพท์: 044 445 161

นายปรีดี โสโป ผอ.สพป.นครราชสีมา เขต 3

โทร 0817090809

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ MOU (Memorandum of Understanding)

การสนับสนุนการดำเนินงานครัวกลางชุมชน DON Community SMART KITCHEN

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้น ณ โรงเรียนจตุคามวิทยาาคม

เมื่อวันที่ 27 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

ระหว่าง องค์การบริหารส่วนตำบลตอน โดย นางสาวพัชรินทร์ ทิพย์ธัญวรรณ

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตอนซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า

“องค์การบริหารส่วนตำบลตอน” ฝ่ายหนึ่ง กับ สถานศึกษา จำนวน 6 แห่ง ได้แก่

1. โรงเรียนวัดไม้เสียว
2. โรงเรียนบ้านหนองผักไผ่
3. โรงเรียนบ้านโคกหว้า
4. โรงเรียนวัดบ้านพร้าว
5. โรงเรียนจตุคามวิทยาาคม
6. โรงเรียนบ้านดอน

โดยผู้อำนวยการสถานศึกษาของแต่ละแห่ง เป็นผู้แทนสถานศึกษา ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกรวมว่า “สถานศึกษา”

หลักการและเหตุผล องค์การบริหารส่วนตำบลตอนและสถานศึกษา ทั้ง 6 แห่ง มีเจตนารมณ์ร่วมกันในการยกระดับการจัดบริการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนให้มีคุณภาพ มีมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสามารถบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ตลอดจนลดภาระงานของครูและบุคลากรทางการศึกษา และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชน จึงเห็นควรส่งเสริมรูปแบบ

“DON Community SMART KITCHEN” โดยใช้แนวคิด 1 ครัวกลาง 1 มาตรฐาน 1 ผู้รับจ้าง ให้บริการครบ 6 โรงเรียน ตามความเหมาะสมของพื้นที่ ทั้งนี้ การดำเนินงานด้านการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายงบประมาณยังคงเป็นความรับผิดชอบของแต่ละสถานศึกษา โดยดำเนินการตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวทางของทางราชการที่เกี่ยวข้อง ใช้รอบและ TOR ที่มีมาตรฐานเดียวกัน เพื่อให้เกิดความเป็นธรรม โปร่งใส ตรวจสอบได้ และมีคุณภาพในการให้บริการ

ดังนั้น องค์การบริหารส่วนตำบลตอนและสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง จึงจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ขึ้น เพื่อเป็นกรอบในการดำเนินงานร่วมกัน ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์

1. เพื่อร่วมกันพัฒนาและสนับสนุนระบบ DON Community SMART KITCHEN ให้สามารถจัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียนทั้ง 6 โรงเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อให้การจัดเตรียมและประกอบอาหารเป็นไปตามมาตรฐานด้านโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยของนักเรียน
3. เพื่อส่งเสริมให้มีมาตรฐานการจัดหาและประกอบอาหารที่เป็นระบบเดียวกันทั้ง 6 โรงเรียน
4. เพื่อสนับสนุนการใช้ทรัพยากร อาคารสถานที่ อุปกรณ์ บุคลากร และองค์ความรู้ร่วมกันตามความเหมาะสม
5. เพื่อลดภาระงานของครูและบุคลากรทางการศึกษา โดยให้บุคลากรทางการศึกษามุ่งเน้นภารกิจด้านการจัดการเรียนรู้
6. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์การบริหารส่วนตำบลตอน ผู้นำชุมชน ผู้ปกครอง และภาคีเครือข่ายในการดูแลคุณภาพอาหารของนักเรียน

ข้อ 2 รูปแบบการดำเนินงาน

คู่ความร่วมมือตกลงร่วมกันดำเนินงานตามหลักการ ดังนี้

“1 ครีวกลาง • 1 มาตรฐาน • 1 ผู้รับจ้าง • ให้บริการครบ 6 โรงเรียน” โดยให้มีการจัดเตรียมประกอบ และจัดส่งอาหารจากครัวกลางไปยังสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง ตามแผนการดำเนินงานและข้อตกลงที่กำหนดร่วมกัน ทั้งนี้ รูปแบบการดำเนินงานสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามบริบทของพื้นที่ ความพร้อมของสถานศึกษา งบประมาณ และข้อกำหนดของทางราชการ โดยต้องคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดของนักเรียนเป็นสำคัญ

ข้อ 3 บทบาทและหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบลตอน

องค์การบริหารส่วนตำบลตอนตกลงให้การสนับสนุนการดำเนินงาน ดังนี้

1. สนับสนุนการวางระบบและรูปแบบการดำเนินงานครัวกลางร่วมกับสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง
2. สนับสนุนด้านสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือทรัพยากรที่อยู่ในอำนาจหน้าที่และสามารถดำเนินการได้ตามกฎหมายและระเบียบของทางราชการ
3. ให้คำปรึกษาและสนับสนุนการจัดทำเอกสาร ขั้นตอน และกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานเกี่ยวกับครัวกลาง
4. สนับสนุนการจัดทำหรือพัฒนา TOR มาตรฐานกลาง ร่วมกับสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและสถานศึกษา สำหรับใช้เป็นกรอบในการดำเนินงานของสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง โดยแต่ละสถานศึกษานำไปปรับใช้ให้สอดคล้องกับงบประมาณและข้อเท็จจริงของตนเอง
5. สนับสนุนองค์ความรู้ด้านการจัดเตรียมอาหาร สุขาภิบาลอาหาร โภชนาการ และความปลอดภัยของอาหาร
6. ประสานหน่วยงานหรือภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนการดำเนินงาน

7. สนับสนุนการติดตาม ประเมินผล และพัฒนาระบบครัวกลางอย่างต่อเนื่อง
8. สนับสนุนการมีส่วนร่วมของผู้นำชุมชน ผู้ปกครอง และประชาชนในพื้นที่
9. การสนับสนุนใด ๆ ขององค์การบริหารส่วนตำบลต้องดำเนินการภายใต้ขอบเขตอำนาจหน้าที่ งบประมาณ กฎหมาย และระเบียบที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 4 บทบาทและหน้าที่ของสถานศึกษา สถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง ตกลงร่วมกัน ดังนี้

1. ร่วมวางแผนและกำหนดแนวทางการดำเนินงานครัวกลาง
2. จัดทำแผนการจัดบริการอาหารกลางวันให้สอดคล้องกับจำนวนนักเรียนและงบประมาณของแต่ละโรงเรียน
3. ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างและเบิกจ่ายงบประมาณ **ในนามและความรับผิดชอบของแต่ละโรงเรียน** ตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวทางของทางราชการ
4. ใช้ TOR และหลักเกณฑ์มาตรฐานร่วมกันเท่าที่ไม่ขัดต่อกฎหมาย ระเบียบ และบริบทของแต่ละสถานศึกษา
5. แต่งตั้งผู้รับผิดชอบ คณะกรรมการ หรือผู้เกี่ยวข้องตามกฎหมายและระเบียบของทางราชการ
6. ตรวจสอบและประเมินผลการให้บริการอาหารของผู้รับจ้างตามอำนาจหน้าที่ของแต่ละโรงเรียน
7. ควบคุมคุณภาพอาหาร ปริมาณอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยก่อนส่งมอบให้นักเรียน
8. ร่วมติดตามและประเมินผลการดำเนินงานครัวกลาง
9. แลกเปลี่ยนข้อมูล ปัญหา และข้อเสนอแนะ เพื่อพัฒนาระบบร่วมกัน

ข้อ 5 การจัดซื้อจัดจ้างและงบประมาณ

1. สถานศึกษาแต่ละแห่งยังคงเป็นหน่วยงานผู้รับผิดชอบในการจัดซื้อจัดจ้าง การทำสัญญา การตรวจรับ และการเบิกจ่ายงบประมาณของตนเอง
2. การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างต้องเป็นไปตาม **พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560** ระเบียบกระทรวงการคลังที่เกี่ยวข้อง และหนังสือเวียนหรือแนวทางปฏิบัติของทางราชการที่ใช้บังคับในขณะนั้น
3. การใช้ TOR หรือรายละเอียดคุณลักษณะร่วมกันของทั้ง 6 โรงเรียน ให้ถือเป็นแนวทางเพื่อสร้างมาตรฐานเดียวกัน แต่การพิจารณาดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายให้แยกดำเนินการเป็นรายโรงเรียน
4. การดำเนินงานต้องคำนึงถึงหลักความคุ้มค่า โปร่งใส มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และตรวจสอบได้
5. การสนับสนุนขององค์การบริหารส่วนตำบล **ไม่ถือเป็นการรับโอนอำนาจหน้าที่ในการจัดซื้อจัดจ้างหรือการเบิกจ่ายงบประมาณของสถานศึกษา** แต่ละโรงเรียนเป็นหน่วยจัดซื้อจัดจ้างและเบิกจ่ายของตนเอง และกำหนดให้การดำเนินการและการเบิกจ่ายแยกเป็นรายโรงเรียน

ข้อ 6 การคัดเลือกและกำกับผู้รับจ้าง คู่ความร่วมมือ เห็นชอบให้มีการกำหนดมาตรฐานการให้บริการอาหารร่วมกัน โดยมุ่งให้เกิดผู้รับผิดชอบการจัดทำอาหารที่สามารถให้บริการแก่โรงเรียนทั้ง 6 แห่งได้อย่างมีคุณภาพ ทั้งนี้ การคัดเลือกผู้รับจ้าง การกำหนดเงื่อนไขการจ้าง การทำสัญญา การตรวจรับ และการจ่ายเงิน

ให้เป็นไปตามกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องของแต่ละโรงเรียน ในกรณีที่ให้ผู้รับจ้างรายเดียวกันสำหรับทั้ง 6 โรงเรียน

ให้แต่ละโรงเรียนดำเนินการตามกระบวนการจัดซื้อจัดจ้างของตนเองโดยอิสระและเป็นไปตามกฎหมาย

ข้อ 7 มาตรฐานอาหารและสุขาภิบาล คู่ความร่วมมือจะร่วมกันกำหนดและรักษามาตรฐาน ดังนี้

1. อาหารต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับวัยของนักเรียน
2. วัตถุดิบต้องมีคุณภาพ สด สะอาด และปลอดภัย
3. สถานที่ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ และถูกสุขลักษณะ
4. มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
5. มีระบบจัดการน้ำใช้ น้ำทิ้ง และขยะที่เหมาะสม
6. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยที่ดีและปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด
7. ผู้ประกอบอาหารและผู้เกี่ยวข้องต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หลักการดังกล่าวสอดคล้องกับรายละเอียดในเอกสารโครงการ ซึ่งกำหนดเรื่องสถานที่ปรุงอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สุขอนามัย และความปลอดภัยของอาหารไว้เป็นองค์ประกอบสำคัญ

ข้อ 8 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ

1. ให้มีคณะทำงานร่วมระหว่างองค์การบริหารส่วนตำบลตอนและสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง เพื่อประสานงานและติดตามผลการดำเนินงาน
2. ให้มีการประชุมหรือแลกเปลี่ยนข้อมูลตามความเหมาะสม
3. หากพบปัญหาด้านคุณภาพอาหาร สุขาภิบาล ปริมาณอาหาร หรือการให้บริการ ให้รีบแจ้งผู้รับผิดชอบเพื่อดำเนินการแก้ไข
4. สถานศึกษาแต่ละแห่งมีหน้าที่ตรวจสอบและประเมินผลการให้บริการของผู้รับจ้างตามสัญญาของตนเอง
5. คู่ความร่วมมือสามารถร่วมกันพัฒนาระบบติดตามและประเมินผลเพื่อยกระดับคุณภาพของครัวกลางอย่างต่อเนื่อง

ข้อ 9 การมีส่วนร่วมของชุมชน

องค์การบริหารส่วนตำบลตอนและสถานศึกษาทั้ง 6 แห่ง จะส่งเสริมการมีส่วนร่วมของผู้นำชุมชน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ปกครอง คณะกรรมการสถานศึกษา และประชาชนในพื้นที่ เพื่อร่วมติดตาม สนับสนุน และสะท้อนความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพอาหารกลางวันของนักเรียน

ข้อ 10 การแต่งตั้งคณะทำงาน คู่ความร่วมมืออาจร่วมกันแต่งตั้งคณะทำงานหรือคณะกรรมการเพื่อดำเนินงานตามบันทึกข้อตกลงนี้ โดยกำหนดองค์ประกอบ หน้าที่และอำนาจตามความเหมาะสม ทั้งนี้การแต่งตั้งคณะทำงานไม่เป็นการเปลี่ยนแปลงอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายของแต่ละหน่วยงาน และไม่กระทบต่ออำนาจหน้าที่ของผู้มีอำนาจในการจัดซื้อจัดจ้างของแต่ละสถานศึกษา

ข้อ 11 การแลกเปลี่ยนข้อมูลและองค์ความรู้ คู่ความร่วมมือจะสนับสนุนการแลกเปลี่ยนข้อมูล องค์ความรู้ แนวปฏิบัติที่ดี และประสบการณ์ในการดำเนินงาน เพื่อพัฒนาระบบครัวกลางให้มีประสิทธิภาพและสามารถเป็นต้นแบบการบริหารจัดการอาหารกลางวันในระดับชุมชนได้

ข้อ 12 การแก้ไขเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลง หากมีความจำเป็นต้องแก้ไขหรือเพิ่มเติมรายละเอียดแห่งบันทึกข้อตกลงนี้ ให้คู่ความร่วมมือหารือและจัดทำเป็นหนังสือ โดยได้รับความเห็นชอบจากคู่ความร่วมมือที่เกี่ยวข้องก่อนดำเนินการ

ข้อ 13 ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง บันทึกข้อตกลงฉบับนี้มีผลนับตั้งแต่วันที่ลงนามเป็นต้นไป และให้มีผลเป็นระยะเวลา สิ้นสุดปีการศึกษา 2569 เมื่อครบกำหนด หากคู่ความร่วมมือประสงค์จะดำเนินการต่อสามารถตกลงร่วมกันเพื่อขยายระยะเวลาหรือจัดทำบันทึกข้อตกลงฉบับใหม่ได้

ข้อ 14 การสิ้นสุดของบันทึกข้อตกลง บันทึกข้อตกลงนี้อาจสิ้นสุดลงเมื่อ

1. ครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ 13
2. คู่ความร่วมมือตกลงร่วมกันให้ยุติการดำเนินงาน
3. มีกฎหมาย ระเบียบ คำสั่ง หรือเหตุอื่นใดที่ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้ได้
4. คู่ความร่วมมือฝ่ายใดประสงค์จะถอนตัว ให้แจ้งคู่ความร่วมมือฝ่ายอื่นทราบเป็นหนังสือล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 15 วัน

ทั้งนี้ การสิ้นสุดของบันทึกข้อตกลงไม่กระทบต่อสิทธิ หน้าที่ หรือภาระผูกพันตามสัญญาจัดซื้อจัดจ้างที่ได้ดำเนินการไว้แล้วจนกว่าจะสิ้นสุดตามสัญญา

ข้อ 15 สถานะของบันทึกข้อตกลง บันทึกข้อตกลงฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดกรอบความร่วมมือและการสนับสนุนระหว่างคู่ความร่วมมือ มิได้มีเจตนาโอนอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายของฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดให้แก่อีกฝ่ายหนึ่ง และการดำเนินการใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้จ่ายงบประมาณ การจัดซื้อจัดจ้าง การทำสัญญา หรือการตรวจรับพัสดุ ต้องดำเนินการโดยผู้มีอำนาจตามกฎหมายและระเบียบของหน่วยงานนั้น ๆ

ทั้งสองฝ่ายได้มีความเข้าใจในบันทึกข้อตกลงโดยละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อต่อหน้าพยาน และจัดทำบันทึกข้อตกลงร่วมกันจำนวน 2 ฉบับ เพื่อส่งมอบให้แก่กันฝ่ายละ 1 ฉบับ

การลงนาม

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จัดทำขึ้นด้วยความสมัครใจของทุกฝ่าย เพื่อร่วมกันพัฒนาระบบ DON Community SMART KITCHEN ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อนักเรียน ชุมชน และสถานศึกษา

คู่ความร่วมมือได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยตลอดแล้ว เห็นชอบตามบันทึกข้อตกลงทุกประการ จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างเก็บรักษาไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ฝ่ายองค์การบริหารส่วนตำบลดอน

ลงชื่อ

(นางสาวพัชรินทร์ ทิพย์ธัญวรรณ)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลดอน

วันที่ / /

ฝ่ายสถานศึกษา

1. โรงเรียนวัดไม้เสี้ยว

ลงชื่อ

(นายเจตวัฒน์ ปริกกระโทก)

ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดไม้เสี้ยว

วันที่ / /

ฝ่ายสถานศึกษา

2. โรงเรียนบ้านหนองผักไผ่

ลงชื่อ

(นายกำธร วรธงไชย)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองผักไผ่

วันที่ / /

ฝ่ายสถานศึกษา

3. โรงเรียนบ้านโกรกหว่า

ลงชื่อ

(นางปวีศา จินตะเวช)

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านโกรกหว่า

วันที่ / /

ฝ่ายสถานศึกษา

4. โรงเรียนวัดบ้านพร้าว

ลงชื่อ

(นายวันชัย ปลายสวน)

ผู้อำนวยการโรงเรียนโรงเรียนวัดบ้านพร้าว

วันที่ / /

ฝ่ายสถานศึกษา

5. โรงเรียนจตุคามวิทยาคม

ลงชื่อ

(นางวาสนา เม้งจันทิก)

ผู้อำนวยการโรงเรียนโรงเรียนจตุคามวิทยาคม

วันที่ / /

ฝ่ายสถานศึกษา

6. โรงเรียนบ้านดอน (สพฐ-ราษฎร์อุทิศ)

ลงชื่อ

(นางวาสนา เม้งจันทิก)

ผู้อำนวยการโรงเรียนโรงเรียนบ้านดอน (สพฐ-ราษฎร์อุทิศ)

วันที่ / /

พยานฝ่ายสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา

ลงชื่อ

(นายปรีดี โสโป)

ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

พยานฝ่ายชุมชน

กำนันตำบลดอน /บ้านจันทริต หมู่ที่ 3

ผู้ใหญ่บ้านไม้เสี้ยว หมู่ 9

ลงชื่อ

(นางสาวเบญจมาภรณ์ ช้าเกตุ)

กำนันตำบลดอน

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ลงชื่อ

(นายสมควร ก้านผักแว่น)

ผู้ใหญ่บ้านบ้านไม้เสี้ยว

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ผู้ใหญ่บ้าน บ้านหนองผักไร หมู่ที่ 10

ผู้ใหญ่บ้านบ้านโกรกหว้า หมู่ที่ 11

ลงชื่อ

(นายสุชิน พาผักแว่น)

ผู้ใหญ่บ้านบ้านหนองผักไร

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ลงชื่อ

(นายก้าน ชวงครบุรี)

ผู้ใหญ่บ้านบ้านโกรกหว้า

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ผู้ใหญ่บ้าน บ้านพรวัว หมู่ที่ 4

ผู้ใหญ่บ้าน บ้านใหม่โพธิ์งาม หมู่ที่ 2

ลงชื่อ

(นายสมประสงค์ อ่อนสำโรง)

ผู้ใหญ่บ้านบ้านพรวัว

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ลงชื่อ

(นายจักพงษ์ เปียนรัมย์)

ผู้ใหญ่บ้านบ้านใหม่โพธิ์งาม

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ผู้ใหญ่บ้าน บ้านดอน หมู่ที่ 1

ลงชื่อ

(นายจันทวัฒน์ จินดอน)

ผู้ใหญ่บ้านบ้านดอน

วันที่ 27 สิงหาคม 2569

ร่าง TOR

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)การจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ)

รูปแบบ SMART KITCHEN Full-Serviceสำหรับโรงเรียนเครือข่าย 6 แห่ง

หน่วยงานเจ้าของโครงการ: โรงเรียน.....

สังกัด: สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 3

ปีการศึกษา:

1. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนมีหน้าที่จัดอาหารกลางวันให้นักเรียนให้ได้รับอาหารที่มีคุณภาพ ปริมาณเพียงพอ มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับวัย เพื่อยกระดับประสิทธิภาพการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวัน และลดภาระงานครูและบุคลากรทางการศึกษา จึงกำหนดรูปแบบ SMART KITCHEN Full-Service โดยใช้ครัวกลางเป็นศูนย์กลางในการจัดเตรียมอาหาร และให้ผู้รับจ้างรับผิดชอบกระบวนการตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง การบรรจุ การควบคุมคุณภาพ การขนส่ง และการส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จ ณ โรงเรียน รูปแบบดังกล่าวเป็นการ **ซื้อผลสำเร็จของงาน** คือ **“อาหารกลางวันที่มีคุณภาพและปลอดภัย”** มิใช่การจัดหาบุคลากรมาปฏิบัติงานประจำโรงเรียน ทั้งนี้ การจัดซื้อจัดจ้างให้ดำเนินการตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ พ.ศ. 2560 ระเบียบกระทรวงการคลังฯ พ.ศ. 2560 และแนวทาง ว116 ซึ่งมีการกำหนดรูปแบบ “การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)”ไว้โดยตรง

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนได้รับอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
2. เพื่อใช้ครัวกลางเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารสำหรับโรงเรียนเครือข่าย 6 โรงเรียน
3. เพื่อให้เกิดมาตรฐานอาหารกลางวันเดียวกันทั้งเครือข่าย 6 โรงเรียน
4. เพื่อลดภาระครูในการจัดซื้อวัตถุดิบ เตรียมอาหาร และประกอบอาหาร
5. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความคุ้มค่าในการบริหารงบประมาณ
6. เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงนักเรียน
7. เพื่อพัฒนาต้นแบบ SMART KITCHEN ที่สามารถขยายผลไปยังโรงเรียนอื่นได้

3. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

1. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
2. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
3. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอ หรือติดต่อกับหน่วยงานของรัฐชั่วคราว
4. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงาน และได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของทางราชการ

5. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้าม ตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ

ภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

6. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

7. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ที่มีอาชีพรับจ้างงานประกอบอาหาร ตามที่โรงเรียนกำหนด

4. ขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จพร้อมนำส่ง) สำหรับเด็กนักเรียน

ชั้น.ป.1-ป.6 จำนวน.....คน อัตราค่าจ้างวันละ.....บาท จำนวน.....วัน รวมเป็นเงิน.....

บาท

โดยมีข้อกำหนดและเงื่อนไขในการจัดจ้าง (ตามรายละเอียดแนบ)

5. กำหนดระยะเวลาในการส่งมอบพัสดุ

ผู้รับจ้างต้องส่งมอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) (ในทุกวันรวม 20 วันทำการ ตั้งแต่วันที่.....ถึงวันที่.....) โดยส่งมอบ ณ ไม่น้อยกว่า 30 นาที ก่อนเวลา
รับประทานอาหาร และไม่เกินเวลาที่โรงเรียนกำหนด ทั้งนี้เพื่อให้ตรวจสอบได้ว่าอาหารถึงโรงเรียนทันเวลา

6. หลักเกณฑ์การพิจารณาข้อเสนอ

ใช้เกณฑ์ราคา โดยพิจารณาตัดสินจากราคารวม

(เงื่อนไขข้อเสนอตามขอบเขตของงานที่โรงเรียนกำหนด)

7. วงเงินงบประมาณ/วงเงินจัดหา/ราคากลาง

ใช้เงินงบประมาณ จาก เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 เงินอุดหนุนโครงการอาหารกลางวันฯ ภายในวงเงิน.....บาท (.....) ราคากลางในการจัดจ้าง.....บาท (.....) (จำนวนค่าอาหารกลางวันรายหัว นักเรียน เช่น 36 บาท/คน จำนวน 20 คน เป็นเงิน 720 บาท ต่อวัน จำนวน 20 วัน เป็นเงินรวม 14,400 บาท)

8. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

โรงเรียน.....จะแบ่งการจ่ายค่าจ้างออกเป็น งวด ดังนี้

งวดที่ 1 ระหว่างวันที่.....ถึงวันที่..... จำนวน.....วัน

งวดที่ 2 ระหว่างวันที่.....ถึงวันที่..... จำนวน.....วัน

งวดที่ 3 ระหว่างวันที่.....ถึงวันที่..... จำนวน.....วัน

งวดที่ 4 ระหว่างวันที่.....ถึงวันที่..... จำนวน.....วัน

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายเฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จตามสัญญา/ข้อตกลง และคณะกรรมการการตรวจรับพัสดุ ได้ตรวจรับพัสดุครบถ้วนและได้รายงานผลการตรวจรับให้ผู้อำนวยการโรงเรียนทราบผลแล้ว

9. อัตราค่าปรับ

หากผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารภายในเวลาที่กำหนด ให้ถือว่าไม่เป็นไปตามเงื่อนไขการส่งมอบ และไม่เป็นไปตามสัญญา/ข้อตกลง โรงเรียน.....จะคิดค่าปรับในอัตราร้อยละ 0.20 ของมูลค่าอาหาร(ปรุงสำเร็จ) ในวันที่ไม่ได้มีการส่งมอบอาหารตามเงื่อนไข สัญญา/ข้อตกลง
(แนวทางปฏิบัติตามหนังสือเวียน ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ.) 0405.2/ว119ลว.12 มี.ค.62)

10. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

โรงเรียน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์
เบอร์โทร..... อีเมล.....

ข้อกำหนด เงื่อนไข ประกอบขอบเขตงาน จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จพร้อมนำส่ง)

รูปแบบ SMART KITCHEN Full-Service สำหรับเด็กนักเรียน โรงเรียนเครือข่าย 6 แห่ง

(แนบขอบเขตงานจ้าง ข้อ 4)

1. รูปแบบการให้บริการ

ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแบบ Full-Service ตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทาง ได้แก่

วัตถุดิบ → เตรียม → ปรุง → ควบคุมคุณภาพ → บรรจุ → ขนส่ง → ส่งมอบ → ตรวจรับ

โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่จำเป็นทั้งหมดตามขอบเขตงาน ได้แก่

- วัตถุดิบ
- เครื่องปรุง
- เชื้อเพลิง
- ค่าแรง
- อุปกรณ์
- ภาชนะ/บรรจุภัณฑ์
- การควบคุมสุขาภิบาล
- การขนส่ง
- ค่าบริหารจัดการ
- ค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็นต่อการส่งมอบอาหารตาม TOR

โรงเรียนไม่ต้องจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารสำหรับงานจ้างนี้

2. กลุ่มโรงเรียนเครือข่าย

กำหนดโรงเรียนเครือข่ายจำนวน 6 แห่ง ได้แก่

ลำดับ	โรงเรียน	จำนวนนักเรียน	อัตรา/คน/วัน
1	โรงเรียนวัดไม้เสียว	39 คน	1,404 บาท
2	โรงเรียนบ้านหนองผักไผ่	29 คน	1,044 บาท
3	โรงเรียนวัดบ้านพร้าว	19 คน	684 บาท
4	โรงเรียนบ้านโกรกหว่า	31 คน	1,116 บาท
5	โรงเรียนจตุคามวิทยาคม	101 คน	2,424 บาท
6	โรงเรียนบ้านดอน	35 คน	1,260 บาท
รวม		254 คน	7,932 บาท

หมายเหตุสำคัญ: ตารางนี้ใช้เป็นข้อมูลของ “เครือข่าย” แต่การจัดซื้อจัดจ้างและการเบิกจ่ายให้ดำเนินการแยกเป็นรายโรงเรียน ตามหลักเกณฑ์คณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) 0405.2/ว 116 ลงวันที่ 12 มีนาคม 2562

3. ข้อกำหนดของผู้รับจ้าง

3.1 ผู้รับจ้างต้องมีความสามารถ ความชำนาญ หรือมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องประพฤติตนตามระเบียบและเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

3.2 การจัดหาผู้ช่วยปฏิบัติงาน ประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดหาบุคลากรเองทั้งหมด บุคลากรที่สัมผัสอาหารต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่เหมาะสม แต่งกายเหมาะสมและสะอาด เช่น สวมชุดสีขาว รองเท้าหุ้มส้น ผ่ากันเปื้อน ผ่าปิดปาก-ปิดจมูก และหมวกคลุมศีรษะ ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง เป็นต้น

3.3 ผู้รับจ้างและบุคลากรผู้ช่วยปฏิบัติงานประกอบอาหาร ทุกราย ต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปีเป็นหลักฐานแสดงต่อผู้ว่าจ้าง

4. ขอบเขตของงานในการจ้างหามาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน

4.1 การจัดหาวัตถุดิบ

ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัตถุดิบเองทั้งหมด และต้อง

- สด สะอาด มีคุณภาพ
- ไม่หมดอายุ
- ไม่เสื่อมสภาพ
- มีแหล่งที่มาเหมาะสม
- เก็บรักษาตามประเภท

- ตรวจสอบก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต
- อาหารและวัตถุดิบต้องเป็นไปตามกฎหมายด้านอาหารและสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง

4.2 การจัดทำเมนูอาหาร

การประกอบอาหารต้องจัดตามเมนูที่โรงเรียนกำหนด/เห็นชอบ และควรเชื่อมโยงกับระบบ **Thai School Lunch** ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารให้มีความหลากหลายและครบถ้วนตามหลักโภชนาการอย่างน้อยต้องพิจารณา

- ข้าว/แป้ง
- เนื้อสัตว์/ไข่/ถั่ว
- ผัก
- ผลไม้
- อาหารที่เหมาะสมกับวัย
- น้ำดื่มที่ปลอดภัย

โรงเรียนต้องแจ้งรายการอาหารให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าตามระยะเวลาที่กำหนดในแผนการดำเนินงาน

4.3 การประกอบอาหาร

ผู้รับจ้างต้องดำเนินการที่ **ครัวกลางของผู้รับจ้าง** หรือสถานที่ที่ผู้รับจ้างมีสิทธิโดยชอบในการใช้ประกอบอาหาร ต้องควบคุม

- : การรับวัตถุดิบ Receiving
- : การเตรียมวัตถุดิบ Preparation
- : การปรุงอาหาร Cooking
- : การแบ่งสัดส่วน Portioning
- : การบรรจุหีบห่อ Packing
- : การจัดส่ง Dispatch

โดยแยกพื้นที่สะอาด/สกปรกอย่างเหมาะสม และป้องกันการปนเปื้อนข้ามพื้นที่ โดยต้องรักษาความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร การกำจัดขยะมูลฝอยเศษอาหารในสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดเรียบร้อย ถูกสุขลักษณะ

4.3.1 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารที่มีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการสำหรับ โดยมีตัวแทนผู้รับจ้าง และคณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของโรงเรียนร่วมตรวจสอบทุกมื้อก่อนการตรวจรับอาหาร

4.3.2 อาหาร น้ำ และเครื่องปรุง

อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด

อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพที่ดี สดใหม่ ปลอดสารพิษ แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามส่งผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานวันต่อไป

4.4 การบรรจุอาหาร

อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ โดยผู้รับจ้างต้อง

- : ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
- : ปิดมิดชิด
- : ป้องกันการปนเปื้อน
- : แยกอาหารตามโรงเรียน
- : ระบุจำนวนชุด
- : ระบุโรงเรียนปลายทาง
- : สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

วันที่ / เมนู / โรงเรียน / จำนวน / เวลาออกจากครัว / เวลาออกส่ง

4.5 ระบบขนส่ง

การขนส่งอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ผู้รับจ้างต้องจัดรถหรือพาหนะที่เหมาะสมสำหรับการขนส่งอาหาร ห้ามขนส่งอาหารร่วมกับ

- สารเคมี
- วัตถุอันตราย
- สิ่งสกปรก
- วัตถุที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

ภาชนะขนส่งต้องสะอาด มีฝาปิดมิดชิด สามารถรักษาสภาพอาหารให้ปลอดภัยตลอดเส้นทาง และต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวัง

4.6 ข้อกำหนด/เงื่อนไขอื่นๆ

4.6.1 ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงยอดนักเรียน เช่น นักเรียนเดินทางไปแข่งขันกีฬา หรือทำกิจกรรมนอกสถานที่ให้พิจารณาดำเนินการ ดังนี้

: กรณีโรงเรียนพิจารณาแล้วสามารถให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหารได้ ให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหาร (กล่อง) ทั้งนี้ รายการอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

: กรณีโรงเรียนพิจารณาแล้วไม่สามารถให้ผู้รับจ้างจัดอาหารตามรายการอาหารได้ ให้โรงเรียนแจ้งยอดนักเรียนดังกล่าวต่อผู้รับจ้างทราบ เพื่อลดปริมาณการประกอบอาหาร ทั้งนี้ โรงเรียนต้องแจ้งยอดนักเรียนในวันดังกล่าวให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน โดยโรงเรียนจะจ่ายค่าอาหารตามจำนวนนักเรียนที่อยู่จริงในแต่ละวัน

4.6.2 กรณีที่นักเรียนเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ หากตรวจสอบแล้วพบว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

----TOR กลาง ลงนามร่วมกัน

โดยตัวแทนจาก 6 รร ---

ทุกความร่วมมือของ ชาวตำบล ดอน สู่ความสำเร็จ

★★★★★



สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต ๓
ถนนสุขาภิบาล ๑๔ ตำบลชะ อำเภอบัวชุม จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๒๕๐
โทรศัพท์ ๐ ๔๔๔๔ ๕๖๖๑ อีเมล sarabano๔๐๖๔@obec.go.th

★ ★ ความสำเร็จที่เกิดขึ้น ★ ★



อาหารกลางวัน
สะอาด ปลอดภัย
มีคุณภาพโภชนาการ



ะมพลึง ๕ โรงเรียน
แนวต้นกล้าเพื่อ
ลดปัญหา เพาะคนมา



ลดการค
ด้วย ๕ ๕
การเฝ้าระวัง



ระบบงานสื่อ
เอกสารแบบ
ตรวจสอบได้



ชุมชนและ อบก.
สนับสนุน สนับสนุน
อาหารปลอดภัย



เด็กฯ ได้กับ
อุปกรณ์
พร้อมใจกัน



ร่วมมือวันนี้ เพื่อเยาวชนที่ยั่งยืนในวันหน้า

