

คู่มือมาตรฐาน

ระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
สำหรับสถานศึกษานำร่อง



โดย คณะทำงานพัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน
ภายใต้ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี
จัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พุทธศักราช 2551
สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)



คู่มือมาตรฐาน

ระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

สำหรับสถานศึกษานำร่อง

เรียบเรียงขึ้นโดยความร่วมมือของ

- ★ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.)
- ★ กรมอนามัย
- ★ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ★ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- ★ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
- ★ สำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร
- ★ กรมส่งเสริมการเกษตร



บรรณาธิการ

- ★ นางจกกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
- ★ นายไพโรจน์ กระโจมทอง เลขาธิการมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

ผู้ประสานงาน	- นางสาววิรัตน์ดา ดวงใจ	มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
	- นางขวัญเรือน บุญคุ้ม	มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
	- นางสาวปวีณา จูโล่ท์	มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

พิมพ์ครั้งที่ 1 กันยายน 2564 จำนวน 1,000 เล่ม

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการ
ในสถานศึกษา
มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
โทร. 095 789 9046 โทรสาร 02 150 9084
อีเมล fsn.foundation@gmail.com
www.dekthaikamsai.com
(สงวนลิขสิทธิ์เพื่อใช้ในการงานการศึกษาเท่านั้น ห้ามลอกเลียนแบบเพื่อการค้า)

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สำนัก 5)

คำนิยาม



ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์

อดีตรองอธิบดีกรมควบคุมอาหารและประธานคณะกรรมการจัดทำกรอบยุทธศาสตร์
การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

โภชนาการ เป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างอาหาร และสุขภาพ มีความสำคัญในวงจรชีวิตมนุษย์ที่ควรให้ความสนใจตั้งแต่อยู่ในครรภ์มารดา เด็กทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยทำงาน และวัยสูงอายุ ประเทศไทยมีโครงการอาหารกลางวันคู่ไปกับโครงการนมโรงเรียน ซึ่งระยะต่อไปควรจะทำให้เป็นเรื่องเดียวกัน ควรมีการติดตามด้านการเจริญเติบโตและภาวะโภชนาการของเด็ก หากพบปัญหาควรแก้ไขโดยเร็ว นอกจากนี้ การสุขาภิบาลอาหารก็ควรมีการดูแลเพื่อไม่ให้เกิดการติดเชื้อโรคอันเนื่องมาจากอาหาร ขณะเดียวกัน การมีโครงการปลูกผักสวนครัว เลี้ยงสัตว์ในโรงเรียนตามความเหมาะสม ส่วนหนึ่งนำเข้าสู่ครัวโรงเรียน หรือเข้าสหกรณ์นักเรียน เพื่อให้นักเรียนได้เกิดการเรียนรู้ฝึกทักษะเศรษฐกิจพอเพียง การพึ่งตนเอง อย่างไรก็ตามแม้จะมีการผลิตในโรงเรียนเท่าไรก็ไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค แต่ช่วยเสริมด้านวัตถุดิบ การจัดการส่วนใหญ่จึงต้องพึ่งงบประมาณจากทางภาครัฐ และ ควรต้องส่งเสริมให้เด็กได้เรียนรู้การบริโภคอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ เพิ่มภูมิคุ้มกันขอฝากข้อเสนอแนะใน 5 เรื่อง ต่อไปนี้

1. การจัดทำข้อมูลให้เป็นระบบเดียวกัน การวางแผน การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ การประมวล ข้อมูลภายใต้ข้อมูลชุดใหญ่ โดยการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง รู้นวันเดือนปีเกิด นำมาคำนวณเด็กอ้วน ผอม หรือเตี้ย และต้องทำให้คุณภาพการเก็บข้อมูลมีความสมบูรณ์

2. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข และหน่วยงานระดับประเทศใช้ข้อมูลในการจัดสรรงบประมาณอุดหนุนค่าอาหาร ควรเสนอบนพื้นฐานของข้อมูลที่มีความสมบูรณ์

3. ปรับบทบาทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น เทศบาล และอบต. ให้ชัดเจน ไม่ใช่ทางผ่านของงบประมาณเท่านั้น ควรทำหน้าที่กำกับ ติดตาม ประเมิน ดูแลโรงเรียน ดูแลธรรมาภิบาล คุณภาพอาหารและนม ให้แก่เด็กในโรงเรียน

4. ระดับโรงเรียน ขอเสนอให้มี “ครูโภชนาการ” โดยมีต้นแบบจากญี่ปุ่น ไต้หวัน เกาหลีใต้ ทำแล้วประสบความสำเร็จ ทำให้ภาวะโภชนาการนักเรียนดีขึ้นตลอด มาดูแลเรื่องอาหารกลางวัน เรื่องนมโรงเรียน การผลิตอาหารกลางวัน และ ดึงชุมชนมาเป็นกรรมกรมีส่วนร่วมบูรณาการเรื่องอาหารกลางวันและนมเป็นเรื่องเดียวกัน

5. ชุมชน ท้องถิ่น มีทรัพยากรมาก ทำอย่างไรให้ชุมชนร่วมเป็นกรรมกร ซึ่งอาจมีงบประมาณสนับสนุนเป็นกองทุนช่วยเด็กและดูแลเรื่องธรรมาภิบาล

“กฎระเบียบการใช้เงินต่างๆ มีความซับซ้อนมากในการซื้อวัตถุดิบ ถ้าแก้ไขให้เหมาะสมควบคู่กับการกระจายอำนาจ และมอบหมายอำนาจในการดูแลเรื่องอาหารกลางวันและนมโรงเรียน น่าจะเป็นตัวอย่างของการกระจายอำนาจไปสู่โรงเรียนและชุมชนได้เป็นอย่างดี”

ขอชื่นชมคณะอนุกรรมการ และคณะทำงานที่ได้มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่างๆ ร่วมกันพัฒนางานอาหารและโภชนาการแก่เด็กวัยเรียน มีความพยายามในการจัดทำคู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาเล่มนี้ขึ้น ซึ่งคาดว่าจะเป็นส่วนสำคัญที่นำไปสู่การพัฒนางานด้านการศึกษา และ การเรียนรู้ การสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดีของเด็กและเยาวชนสืบไป...

คำนิยม



ดร.นายแพทย์ไพโรจน์ เสาน่วม
ผู้ช่วยผู้จัดการกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ

การบริโภคอาหารที่ไม่ได้สัดส่วนก่อให้เกิดภาวะโภชนาการทั้งขาดและเกิน และเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ซึ่งปัจจุบันคนไทยเสียชีวิตด้วยโรคนี้อันดับสามในสี่ของการเสียชีวิตทั้งหมด นอกจากนี้ในกลุ่มวัยเด็กและเยาวชนมีความจำเป็นเร่งด่วนเพราะมีแนวโน้มของพฤติกรรมเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารเพิ่มขึ้น จนพบอัตราการเจ็บป่วยสูงขึ้นกว่าในอดีต

การทำงานสร้างเสริมสุขภาพในกลุ่มเด็กวัยเรียน ต้องอาศัยการบูรณาการของหน่วยงานต่างๆ รวมทั้งโรงเรียนและชุมชน มาขยายผลด้านการพัฒนาศักยภาพของสถานศึกษา เสริมพลังให้เกิดการขับเคลื่อนนโยบายจากพื้นที่สู่ระดับชาติ ซึ่งจะส่งผลลัพธ์ทางด้านสุขภาวะของนักเรียนในด้านพัฒนาการและผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้

ผมขอชื่นชมและขอบพระคุณคณะผู้จัดทำ “คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา” ฉบับนี้ ซึ่งเกิดจากการประสานของมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) และหน่วยงานหลักที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสถาบันทางวิชาการ การพัฒนาต่อยอดในระยะต่อไปยังคงต้องการการขยายผลทั้งด้านการพัฒนาศักยภาพของสถานศึกษา เสริมพลังให้เกิดการขับเคลื่อนนโยบายจากพื้นที่สู่ระดับชาติ เพื่อเป้าหมายให้ “เด็กทุกคนบนผืนแผ่นดินไทย ได้มีโอกาสเข้าถึงวิถีชีวิต สังคม และสิ่งแวดล้อม ที่เอื้อต่อสุขภาวะ”

คำปรารภ



ดร.อัมพร พินะสา

เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา จัดทำขึ้น เพื่อเป็นแนวทางดำเนินงานของสถานศึกษาตามโครงการอาหารกลางวัน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สถานศึกษา ได้ศึกษา พัฒนา เกณฑ์มาตรฐานด้านอาหาร และโภชนาการที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน แล้วนำมาบูรณาการเป็นเกณฑ์มาตรฐานกลาง ระดับประเทศ ส่งผลให้ผู้เรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการที่ดี รวมทั้งเชื่อมโยง ด้านอาหาร และ โภชนาการ สู่คุณภาพชีวิตที่ดีแก่ผู้เรียน และชุมชน

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ขอขอบคุณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริม สุขภาพ (สสส.) คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา คณะกรรมการ อาหารแห่งชาติ ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ในการขับเคลื่อนงานด้านอาหาร และโภชนาการในสถานศึกษา อันจะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาวะของเด็กในวัยเรียน ให้มีเกณฑ์มาตรฐานในลักษณะการบูรณาการอย่างเหมาะสม ตามบริบทของสถานศึกษา อันจะนำไปสู่นโยบายสาธารณะของการดำเนินงาน ซึ่งเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ต่อไป

คำปรารภ



นายประยูร รัตนเสนีย์
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

อาหารกลางวัน เป็นอาหารมื้อสำคัญต่อการเจริญเติบโต พัฒนาทางสมอง และสติปัญญาของเด็ก รัฐบาลจึงได้สนับสนุนงบประมาณเพิ่มให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยให้ใช้ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวัน สำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ Thai School Lunch ช่วยออกแบบเมนูอาหารกลางวัน เพื่อให้เด็กได้รับสารอาหารที่ครบถ้วน

คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาที่คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและคณะทำงานพัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา จัดทำเล่มนี้ เป็นแนวทางให้สถานศึกษาขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถทำให้ทุกมื้ออาหารมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมกับวัย มีคุณภาพ ปลอดภัย ส่งผลต่อการพัฒนาด้านร่างกาย สติปัญญาและผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ ผู้ปกครอง ชุมชน และหน่วยงานในพื้นที่สามารถเฝ้าระวัง ติดตามภาวะโภชนาการของเด็ก ทำให้ปัญหาการขาดสารอาหาร หรือภาวะทุพโภชนาการในเด็กลดลง และหมดสิ้นไป

ในนามขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ปกครอง และชุมชน ขอขอบพระคุณคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและคณะทำงานพัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาเป็นอย่างยิ่ง ที่ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาการของเด็ก และบูรณาการภาคีเครือข่ายสนับสนุนการจัดการศึกษาท้องถิ่นให้ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปีมีผลสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรม

คำปรารภ



นายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย
อธิบดีกรมอนามัย

เด็กวัยเรียนเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตทั้งร่างกายและสมอง ควรได้รับสารอาหารที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย เพื่อให้เด็กมีการเจริญเติบโตเต็มศักยภาพ มีสติปัญญาดี สถานการณ์ภาวะโภชนาการในปัจจุบันพบว่าเด็กวัยเรียนมีภาวะอ้วนและอ้วนเตี้ยเพิ่มขึ้น เสี่ยงเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง หรือมีภาวะโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก ทำให้ไอคิวต่ำ ไม่มีสมาธิในการเรียนและความจำไม่ดี

รัฐบาลตระหนักและให้ความสำคัญกับการแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการของเด็ก ได้จัดทำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนเพื่อส่งเสริมให้เด็กได้รับอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมที่จะช่วยเสริมสร้าง การเจริญเติบโตและพัฒนาสติปัญญา แต่ยังคงพบปัญหาการจัดการอาหารในโรงเรียนไม่ได้มาตรฐาน เช่น ปัญหาด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ระบบการจัดการอาหาร เป็นต้น

กรมอนามัยขอขอบคุณ คณะทำงานพัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา และคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนที่มีส่วนร่วมในการจัดทำ “คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาสำหรับโรงเรียนนำร่อง” นี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ปฏิบัติงานทุกระดับ เพื่อการจัดการอาหารกลางวันสำหรับเด็กวัยเรียนที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้ง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อช่วยกันส่งเสริมให้ “เด็กวัยเรียน สูงดี สมส่วน แข็งแรง แข็งแรง และฉลาดตามแนววิถีชีวิตใหม่ในยุคดิจิทัล”

คำปรารภ

นายสนธิ แยมเกษร

รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
ประธานคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน



มติคณะรัฐมนตรีเมื่อ 11 พฤษภาคม 2564 รับทราบข้อเสนอของสำนักงานผู้ตรวจการแผ่นดิน กรณีหน่วยงานของรัฐต้องปฏิบัติตามหมวด 5 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2560 ในการบริหารจัดการอาหารกลางวันเด็ก โดยมอบหมายให้กระทรวงศึกษาธิการเป็นหน่วยงานหลักร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับข้อเสนอแนะของผู้ตรวจการแผ่นดินไปดำเนินการ ประกอบกับรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2560 มาตรา 54 บัญญัติให้รัฐต้องดำเนินการให้เด็กทุกคนได้รับการศึกษาเป็นเวลาสิบสองปีตั้งแต่ก่อนวัยเรียนจนจบการศึกษาภาคบังคับอย่างมีคุณภาพ โดยรัฐต้องดำเนินการให้เด็กได้รับการดูแลและพัฒนาจนเข้ารับการศึกษา เพื่อพัฒนาร่างกาย จิตใจ วินัย อารมณ์ สังคม และสติปัญญาให้สมกับวัย

ส่งเสริมและสนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และภาคเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการให้เด็กทุกคนได้รับการศึกษาเป็นเวลาสิบสองปี ตั้งแต่ก่อนวัยเรียนจนจบการศึกษาภาคบังคับอย่างมีคุณภาพ รวมถึงการจัดให้มีสิ่งจำเป็นในการกำกับดูแลด้านอาหารและโภชนาการแก่เด็ก ทั้งด้านนโยบายการบริหารจัดการ งบประมาณ ค่าเฉลี่ยอาหารกลางวันในโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา การผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีนักโภชนาการชุมชนครบในทุกท้องถิ่นทั่วประเทศไทย การจัดทำคู่มือและพัฒนาหลักสูตรเพิ่มคุณวุฒิและงบค่าตอบแทนพิเศษแก่ครูโภชนาการที่รับผิดชอบอาหารกลางวันและพี่เลี้ยงในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก รวมถึงนักวิชาการสาธารณสุขหรือพยาบาลในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) สำหรับพื้นที่ที่ยังไม่มีนักโภชนาการท้องถิ่น รวมทั้งการพัฒนาอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) ที่สามารถเข้าถึงครอบครัวของนักเรียนและ การพัฒนาระบบฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ระหว่างกระทรวงมหาดไทยกับกระทรวงศึกษาธิการ เพื่อให้เด็กมีสุขภาวะที่ดีสำเร็จการศึกษาล่วงไปได้โดยมีประสิทธิภาพ

คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ขึ้นเมื่อวันที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2564 เพื่อทำหน้าที่พัฒนาการติดตาม ประเมินผล ข้อมูลภาวะโภชนาการและคุณภาพอาหารของนักเรียนอย่างเป็นระบบเดียวกัน พัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เพื่อใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ให้มีประสิทธิภาพภายใต้มาตรฐานเดียวกันครอบคลุมทั้งประเทศ ลดปัญหาสุขภาพด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) อันเกิดจากภาวะทุพโภชนาการ สารเคมีทางการเกษตรตกค้างและความไม่ปลอดภัยในอาหารของเด็กปฐมวัย และ เด็กวัยเรียน จัดทำข้อเสนอแนะ กฎ ระเบียบ และคำแนะนำที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการอาหาร และโภชนาการในสถานศึกษา ตลอดจนส่งเสริมให้มีการผลิต และจัดการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยต่อเด็ก ตามความต้องการของสถานศึกษา จัดทำข้อเสนอกรอบอัตรากำลังคน การผลิตและพัฒนาบุคลากร และหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการชุมชนแบบครบวงจร เพื่อสุขภาวะของประชาชนทุกกลุ่มวัย จัดทำข้อเสนอแนะการดำเนินงานเชิงนโยบาย การจัดการองค์ความรู้ การจัดการด้านความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการในชุมชนอย่างเป็นระบบ และมีประสิทธิภาพ

จึงได้แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อขับเคลื่อนงานขึ้น 3 คณะ ได้แก่ คณะทำงานชุดที่ 1 พัฒนามาตรฐานระบบบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา คณะทำงานชุดที่ 2 พัฒนากำลังคนด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเด็กและชุมชน และคณะทำงานชุดที่ 3 พัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กวัยเรียน ทั้งนี้ คณะทำงานทั้ง 3 คณะควรจะต้องมีการทำงานที่มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงสอดคล้องกัน และทำหน้าที่เป็นผู้ออกแบบงานโดยรับฟังความเห็นรอบด้านจากทุกองค์กรที่เกี่ยวข้อง และผู้บริหารสถานศึกษา เพื่อให้มีการนำมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ไปปฏิบัติและสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการให้เกิดผลลัพธ์ต่อเด็ก โรงเรียน ผู้ปกครอง และชุมชน จนขยายผลทั้งประเทศได้ในระยะ 10 ปี ตามข้อเสนอแนะของคณะรัฐมนตรี ข้างต้น

คำนำ

นางจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี

ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
ประธานคณะกรรมการพัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา



คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับนี้ จัดทำขึ้นโดยความร่วมมือจาก สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สังกัดกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น สังกัดกระทรวงมหาดไทย และ สำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร ซึ่งรับผิดชอบในการ “สร้างคุณภาพทุนมนุษย์สู่สังคมอนาคตที่ยั่งยืน” แก่เด็กปฐมวัยในสถานศึกษาสังกัดหน่วยงานรัฐ ทั้งในส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และท้องถิ่นที่ครอบคลุมทั่วประเทศ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นแนวทางขั้นพื้นฐานที่จำเป็น สำหรับหน่วยงานผู้กำหนดนโยบายและให้การส่งเสริม สนับสนุนจากส่วนกลาง ไปยังส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น รวมทั้งภาคีที่เกี่ยวข้อง ผู้ปฏิบัติในสถานศึกษาระดับประถมศึกษา และ โรงเรียนขยายโอกาส รวมถึงทีมพี่เลี้ยงและผู้ประเมินเพื่อคัดกรองโรงเรียนที่ยังไปไม่ถึงมาตรฐาน ให้สามารถดำเนินงานได้ตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานนี้ และ คัดเลือกโรงเรียนที่มีนวัตกรรมผลงานเด่น (Innovative School) และผลการปฏิบัติที่ดีเลิศ (Best Practice School) ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ในระดับชาติ และ เผยแพร่สู่นานาชาติได้

กระบวนการในการจัดทำคู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา และตัวชี้วัดเกณฑ์การประเมิน ครั้งนี้ได้ดำเนินการขึ้นภายใต้ข้อตกลงระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบระบบการศึกษาขั้นพื้นฐานผ่านคณะกรรมการพัฒนาระบบอาหารและโภชนาการในโรงเรียนแต่งตั้งโดยคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี คณะกรรมการเฉพาะเรื่อง ด้านอาหารศึกษา ภายใต้พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พุทธศักราช 2551 ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญแต่ละสาขา และ ผู้บริหาร หรือ ผู้แทนจากหน่วยงานหลักและหน่วยงานสนับสนุนต่างๆ ครอบคลุม

รวมทั้งครอบคลุมกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่ออาหาร โภชนาการ สุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมทางอาหาร และสุขภาพเด็ก ซึ่งได้ผ่านกระบวนการเขียนและทบทวนกลั่นกรองหลายขั้นตอน จากคณะกรรมการมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ตามคำสั่งประธานคณะกรรมการพัฒนาระบบอาหารและโภชนาการในโรงเรียน (นายสนธิ แยมเกษร) รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน) เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2564 และ ตัวแทนผู้อำนวยการสถานศึกษาจากสี่ภูมิภาคในสังกัด สพฐ. และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และอดีตผู้อำนวยการสังกัด กทม.

คณะผู้จัดทำยินดีรับฟังความเห็นเพิ่มเติม หากมีผู้ประสงค์จะเสนอแนะ คาดหวังว่า คู่มือมาตรฐานกลางฉบับนี้จะช่วยลดภาระความซ้ำซ้อนทางเอกสารแก่ ผู้บริหารและคณะครูผู้ปฏิบัติในสถานศึกษา หากทุกหน่วยงานสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางกลางได้ตามเจตนารมณ์ของแต่ละโครงการ จึงขอขอบพระคุณ ท่านที่ปรึกษาทุกท่าน ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะอนุกรรมการ และคณะทำงานทุกท่าน มา ณ โอกาสนี้

คำชี้แจงการใช้คู่มือ

คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อทดลองใช้ในสถานศึกษานำร่องที่แสดงความจำนงเข้าร่วมโครงการ ในปีการศึกษา 2564 เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนระบบคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและชุมชน ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก สสส. และ คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ภายใต้ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ที่มีส่วนร่วมในระดับกระทรวงและกรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อสุขภาวะในเด็กวัยเรียนที่มีเกณฑ์มาตรฐานแบบบูรณาการร่วมกัน และผลักดันเป็นนโยบายสาธารณะ ดำเนินงานครอบคลุมทุกสถานศึกษาในระยะต่อไป

คู่มือประกอบด้วย 5 ชุดมาตรฐาน และ 23 ตัวชี้วัด



มาตรฐานที่ 1
นโยบายและ
การบริหารจัดการ
ของสถานศึกษา

ประกอบด้วย 5 ตัวชี้วัด
จุดมุ่งหมาย เพื่อให้
มีนโยบายและทิศทางการขับเคลื่อนงานตาม
เกณฑ์มาตรฐานอย่างมีส่วนร่วมจากบุคลากร
และชุมชนที่เกี่ยวข้อง
ทุกฝ่าย
ค่าคะแนน = 20



มาตรฐานที่ 2
การจัดการด้าน
ความปลอดภัยอาหาร
สุขาภิบาลอาหารและ
สิ่งแวดล้อม

ประกอบด้วย 8 ตัวชี้วัด
จุดมุ่งหมาย เพื่อให้การ
จัดบริการอาหาร น้ำดื่ม
น้ำแข็ง และ อาหาร
เสริม(นม) มีคุณภาพและ
ความปลอดภัยจากสาร
เคมีอันตราย เชื้อก่อโรค
และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ
ค่าคะแนน = 25



มาตรฐานที่ 3
คุณภาพโภชนาการ
สารอาหารที่
เด็กควรได้รับตามวัย

ประกอบด้วย 5 ตัวชี้วัด
จุดมุ่งหมาย เพื่อให้เด็ก
นักเรียนได้รับอาหาร
กลางวันตามมาตรฐาน
โภชนาการ การจำหน่าย
และให้บริการอาหารที่
ลดหวาน มัน เค็ม ส่งเสริม
พฤติกรรมการบริโภค
ผักผลไม้และลดอาหาร
เหลือทิ้ง
ค่าคะแนน = 25



มาตรฐานที่ 4
การบูรณาการ
จัดการเรียนรู้ และ
ปัจจัยแวดล้อม
เชิงสร้างสรรค์

ประกอบด้วย 2 ตัวชี้วัด
จุดมุ่งหมาย เพื่อให้
สถานศึกษาจัดสภาพ
แวดล้อมที่เอื้อต่อการ
เรียนรู้ ทักษะ และการ
สร้างเสริมพฤติกรรม
สุขภาพ ด้านอาหาร
กิจกรรมทางกายการ
เกษตร การทำงานร่วมกับ
ชุมชนแก่นักเรียน
ค่าคะแนน = 15



มาตรฐานที่ 5
การเฝ้าระวัง
ภาวะโภชนาการ

ประกอบด้วย 3 ตัวชี้วัด
จุดมุ่งหมาย เพื่อให้
เกิดการเฝ้าระวังภาวะ
โภชนาการนำไปสู่การแก้
ปัญหาแบบมีส่วนร่วม
จากผู้ปกครอง นักเรียน
และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง
โดยพัฒนาระบบข้อมูล
สารสนเทศ ที่ทุกฝ่าย
สามารถใช้ประโยชน์ได้
ค่าคะแนน = 15

สารบัญ

	หน้า
คำปรารภ	ก 1-4
คำนำ	1
คำชี้แจงการใช้คู่มือ	2
บทที่ 1 บทนำ	4
บทที่ 2 วัตถุประสงค์ของคู่มือ	8
บทที่ 3 หลักการและนิยามคำศัพท์	9
บทที่ 4 องค์ประกอบของมาตรฐาน	16
<ul style="list-style-type: none"> • คำอธิบายมาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา • เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 1 • คำอธิบายมาตรฐานที่ 2 การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม • เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 2 • คำอธิบายมาตรฐานที่ 3 คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย • เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 3 • คำอธิบายมาตรฐานที่ 4 การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ • เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 4 • คำอธิบายมาตรฐานที่ 5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ • เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 5 	
บทที่ 5 การกำหนดระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน และค่าคะแนนในแต่ละมาตรฐาน	44
เอกสารอ้างอิง	52
ภาคผนวก	54

คู่มือมาตรฐาน ระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

บทที่ 1 บทนำ

จากสถานการณ์โภชนาการและความเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมการบริโภค พ.ศ. 2558 – 2559 พบว่า เด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ในประเทศไทยประสบปัญหาภาวะทุพโภชนาการที่สำคัญ ได้แก่ ร้อยละ 6.7 มีภาวะน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานในระดับปานกลางถึงรุนแรง โดยเด็กในครัวเรือนที่ยากจนมากจะมีภาวะน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ สูงกว่าเด็กฐานะอื่น 1 ใน 12 ของเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี มีภาวะอ้วน, 1 ใน 10 ของเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ประสบภาวะทุพโภชนาการเรื้อรังในระดับปานกลางถึงรุนแรง (เตี้ย) และร้อยละ 5.4 ของเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ประสบภาวะทุพโภชนาการเฉียบพลันในระดับปานกลางถึงรุนแรง (ผอม) ซึ่งสอดคล้องกับรายงานการสำรวจสุขภาพประชาชนไทย โดยการตรวจสุขภาพคนไทย ครั้งที่ 5 พ.ศ. 2557 พบว่า เด็กไทยอายุ 6 -12 ปี ทุก 1 ใน 10 คน มีภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนหรือคิดเป็นร้อยละ 13.9

จากคำกล่าวที่ว่า “โภชนาการที่ดีและสุขภาพที่แข็งแรงเป็นพื้นฐานสำคัญที่จะส่งเสริมให้เด็กทุกคนเจริญเติบโตและพัฒนาตนเองได้เต็มศักยภาพ เป็นคนที่มีคุณภาพของสังคมไทย” เป็นเป้าหมายสำคัญที่ต้องดำเนินการให้บรรลุผล แต่อย่างไรก็ตาม วิกฤตโรคระบาดโควิด-19 หรือ โควิด-19 ทำให้เด็กไทยในวัยเรียนจำนวนมากขาดแคลนอาหาร บริโภคไม่ถูกต้องหลักโภชนาการ พบปัญหาทั้งขาดสารอาหารและบริโภคเกินพอดี จนทำให้มีน้ำหนักและส่วนสูงไม่เป็นไปตามเกณฑ์ ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การเจริญเติบโต สมอ และการเรียนรู้ของเด็ก ทำให้เด็กไม่สามารถพัฒนาได้อย่างเต็มศักยภาพ ถึงแม้หลายหน่วยงานได้ร่วมกันแก้ไข แต่ก็ยังไม่สามารถครอบคลุมเด็กในวัยเรียนได้ทั่วประเทศ

จากนโยบายของรัฐบาลพล.อ. ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี ที่แถลงต่อรัฐสภาเมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2562 ซึ่งประกอบด้วยนโยบายหลัก 12 ด้าน และนโยบายเร่งด่วน 12 เรื่อง โดยในข้อที่ 8 ระบุถึงการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาคุณภาพของคนไทยทุกช่วงวัย เน้น “ส่งเสริมการพัฒนาเด็กปฐมวัย” ในข้อย่อย 8.1.1 กำหนดให้มีระบบพัฒนาเด็กแรกเกิดอย่างต่อเนื่อง จนถึงเด็กวัยเรียน ให้มีโอกาสพัฒนาตามศักยภาพ เพื่อสร้างคนไทยที่มีพัฒนาการเต็มตามศักยภาพผ่านครอบครัวที่อบอุ่นในทุกรูปแบบ เพื่อส่งต่อการพัฒนาเด็กไทยให้มีคุณภาพสู่การพัฒนาในระยะถัดไป บนฐานการให้ความช่วยเหลือที่คำนึงถึงศักยภาพของครอบครัวและพื้นที่ เตรียมความพร้อมการเป็นพ่อแม่ ความรู้เรื่องโภชนาการและสุขภาพ การอบรมเลี้ยงดู การส่งเสริมพัฒนาการเด็กปฐมวัย ผ่านการให้บริการสาธารณะที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะการยกระดับคุณภาพสถานพัฒนาเด็กปฐมวัยทั่วประเทศให้ได้มาตรฐาน และพัฒนาคุณภาพของบุคลากรทางการศึกษาและผู้ดูแลเด็กปฐมวัยให้สามารถจัดการศึกษาได้อย่างมีคุณภาพ และในข้อย่อย 8.1.2 ส่งเสริมการพัฒนาเด็กปฐมวัย โดยคำนึงถึงพหุปัญญาที่หลากหลายของเด็กแต่ละคนให้ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอย่างเต็มตามศักยภาพ ผ่านการออกแบบการจัดการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับระบบโรงเรียนปกติที่เป็นระบบและมีทิศทางที่ชัดเจน

ส่วนนโยบายด้านการศึกษาข้อ 8.6 เน้นส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะทุกช่วงวัย โดยจะมุ่งเน้นการพัฒนาโรงเรียนควบคู่กับการพัฒนาครู เพิ่มประสิทธิภาพระบบบริหารจัดการศึกษาในทุกระดับบนพื้นฐานการสนับสนุนที่คำนึงถึงความจำเป็นและศักยภาพของสถาบันการศึกษาแต่ละแห่ง พร้อมทั้งจัดให้มีมาตรฐานขั้นต่ำของโรงเรียนในทุกกระดับ และสร้างระบบวัดผลโรงเรียนและครูที่สะท้อนความรับผิดชอบต่อผลลัพธ์ ที่เกิดกับผู้เรียน สอดคล้องกับนโยบายด้านการพัฒนาระบบสาธารณสุขและหลักประกันทางสังคม ที่มุ่งเน้นการจัดบริการสาธารณสุขและระบบควบคุมครองทางสังคม ครอบคลุมประชากรทุกกลุ่มอย่างเหมาะสม นำไปสู่ความเสมอภาค ส่งเสริมการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพ โดยการพัฒนาองค์ความรู้ด้านสุขภาพะที่ถูกต้องของคนทุกกลุ่มวัย ส่งเสริมการเล่นกีฬา และการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ และส่งเสริมให้ชุมชนเป็นฐานในการสร้างสุขภาพที่ดีในทุกพื้นที่

ก่อนหน้านั้นมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 6 พ.ศ. 2556 เรื่อง “ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน” ได้รับฉันทามติ เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ.2557 และได้เสนอให้ คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (คสช.) มีมติเห็นชอบและเสนอต่อคณะรัฐมนตรี (ครม.) เมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2558 โดย ครม. ได้มีมติรับทราบมติสมัชชาสุขภาพฯ และมอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับไปดำเนินการต่อไป ต่อมาจึงมีคำสั่งที่ 2/2562 ลงวันที่ 21 มกราคม พ.ศ. 2562 แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เพื่อให้การดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาตินำไปขับเคลื่อนให้เกิดกลไกการปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมในระดับพื้นที่ ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสอดคล้องตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2561-2580)

สำหรับยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ได้กำหนดเป้าหมายรวมไว้ 6 ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก 20 ปีข้างหน้าและมีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ หรือ SDGs ได้แก่ จำนวนคนขาดแคลนอาหารลดลง ปริมาณการสูญเสียและขยะอาหาร (Food Loss & Food Waste) ลดลง ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น มูลค่าการค้าอาหารเพิ่มขึ้น จำนวนคนที่มีภาวะทุพโภชนาการ (ขาดและเกิน) ลดลง โดยเฉพาะเด็ก ๆ ที่มีภาวะซีดเนื่องจากขาดธาตุเหล็กและมีกลไกประสานงานกลางและบูรณาการดำเนินงาน โดยเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย ตลอดจนสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคและมีการดูแลสุขภาพได้อย่างเหมาะสม และในปี 2564 ได้มีการทบทวน ออกคำสั่งใหม่ที่ 1/2564 ลงวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2564 แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนขึ้น โดยมีรองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานที่ได้รับมอบหมายเป็นประธาน เพื่อให้เกิดการดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี และเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการ อาหารปลอดภัย สุขลักษณะที่ดี ในโรงเรียนและชุมชน ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพนักเรียนและผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา

ตามยุทธศาสตร์แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ ปี 2564 และกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2561 – 2580) : คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษา และแผนปฏิบัติการด้านโภชนาการระดับชาติระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2562 – 2566) เพื่อให้เกิดการพัฒนาการของเด็กนักเรียนด้านสุขภาพด้วยอาหาร โภชนาการ และการเรียนรู้เชิงบูรณาการ ระหว่างหน่วยงานและทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ให้นำ Best practice และข้อค้นพบจากการปฏิบัติจริงของโรงเรียนต้นแบบ ทั้งในสังกัดสพฐ. และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ไปสู่การดำเนินงานสอน และการจัดบริการอาหารกลางวันและอาหารว่างประจำวันของสถานศึกษา รวมทั้งการจัดปัจจัยแวดล้อมอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพนักเรียนที่คาดว่าจะเกิดความร่วมมือร่วมใจอย่างดีจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา ชุมชน และเกษตรกรผู้ผลิตอาหารในพื้นที่ (กล่าวได้ว่าเป็น Food Citizenship คือมีความเกี่ยวพันซึ่งกันและกันเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืนภายในชุมชนของตน) ซึ่งเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) โดยตรง จะมีอิทธิพลไปสู่การเหนี่ยวนำให้เกิดการขยายผลสิ่งดีเหล่านี้ขึ้นทั่วประเทศ ในระยะยาว

การดำเนินงานขับเคลื่อนนโยบายอาหารและโภชนาการนักเรียนอย่างเป็นระบบต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2558 – 2563 พบว่ายังมีจุดอ่อนที่ควรนำไปสู่การพัฒนา ปรับปรุงการบริหารจัดการในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดมาตรฐานและขั้นตอนการปฏิบัติงานเป็นไปในแนวทางเดียวกัน และ ผลักดันเข้าสู่ระบบงานประจำของสถานศึกษาในการจัดการอาหารกลางวันและปัจจัยแวดล้อมอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพนักเรียนอย่างเป็นระบบต่อเนื่อง เพราะประชากรวัยเด็กเป็นกลุ่มที่สำคัญยิ่งในการพัฒนาประเทศในอนาคตและมีความจำเพาะด้านสุขภาพที่ต้องได้รับการส่งเสริมและคุ้มครองสุขภาพอย่างเหมาะสมตามวัย จึงมีแนวคิดในการดำเนินงานของคณะอนุกรรมการ และทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ที่มีเป้าหมายเดียวกันในการพัฒนาคนตั้งแต่วัยเด็ก วัยเรียนถึงวัยรุ่น คือ จะร่วมมือกันมุ่งสร้างสุขภาวะเด็กด้วยอาหารและโภชนาการที่ดี จึงจำเป็นต้องมีมาตรฐานระบบเป็นเกณฑ์กลางในการดำเนินงานของสถานศึกษาที่มีทิศทางเดียวกันอย่างน้อยตามมาตรฐานหลัก 5 ด้าน ได้แก่

มาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา บริหารจัดการ การใช้งบประมาณ และแผนการทำงานของสถานศึกษา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล

มาตรฐานที่ 2 การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม เพื่อให้เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดีของนักเรียน ได้แบ่งย่อยเป็นวัตถุประสงค์ / ผลผลิตเกษตรที่ใช้ในการปรุงประกอบเป็นอาหาร และเครื่องดื่ม / อาหารว่าง-นม / น้ำดื่ม / น้ำที่ใช้ในกระบวนการล้าง-ปรุงประกอบอาหาร / ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร / สถานที่ปรุงประกอบ (ห้องครัวโรงเรียน) / โรงอาหาร หรือสถานที่รับประทานอาหารของนักเรียน / ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุงประกอบ (แม่ครัว-พ่อครัว) รวมถึงพนักงานช่วยและผู้ดักเสิร์ฟ เป็นต้น

มาตรฐานที่ 3 คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย ทั้งนี้สารอาหารและโภชนาการ (อ้างอิงจากมาตรฐานอาหารโรงเรียนไทย “Thai School Lunch” และพิจารณาจากตัวอย่างในต่างประเทศ เช่น มาตรฐานอาหารโรงเรียนของอังกฤษ และญี่ปุ่น ที่มีการออกเป็นกฎหมาย และระเบียบปฏิบัติระดับชาติ

มาตรฐานที่ 4 การบูรณาการจัดการเรียนรู้และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ เป็นการจัดปัจจัยแวดล้อมอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึง Food Literacy การจัดการเรียนการสอน การมีส่วนร่วมของนักเรียนและผู้ปกครอง รวมทั้งการจำหน่ายอาหารว่างในโรงเรียนและรอบโรงเรียน

มาตรฐานที่ 5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ เป็นการติดตามผลด้านสภาวะของร่างกายนักเรียน แต่ละบุคคลว่าอยู่ในภาวะโภชนาการที่ดี คือสูงดี สมส่วน หรือ ภาวะโภชนาการที่ไม่ดี คือโภชนาการขาด หรือ โภชนาการเกินหรือไม่ โดยการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงเทียบตามเกณฑ์อายุ เช่นภาวะผอมแห้ง ผอมเตี้ย ภาวะเริ่มอ้วน-อ้วน อ้วนเตี้ย เพื่อจะได้นำไปสู่การแก้ปัญหาของโรงเรียนร่วมกับผู้ปกครอง ตัวนักเรียน และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะต้องมีการพัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศ ที่ทุกฝ่ายสามารถใช้ประโยชน์ได้

การจัดทำคู่มือมาตรฐานครั้งนี้ ได้อ้างอิงจากมาตรฐานที่มีอยู่บ้างแล้ว ตามกฎหมายสาธารณสุข และกฎหมายอาหาร รวมทั้งคู่มือของกรมอนามัย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น / องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ จาก (ร่าง) คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา จังหวัดสุรินทร์ พ.ศ. 2564 มาปรับวิธีปฏิบัติให้เหมาะสม และเพิ่มส่วนที่ขาด

ทั้งนี้ในการทดลองนำร่องจะมีการพัฒนาระบบการสร้างทีมพี่เลี้ยงให้คำแนะนำทางวิชาการ การใช้เกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดในมาตรฐานเป็นแบบ Checklists ของหน่วยผู้ประเมิน รวมทั้งการพัฒนาระบบรายงาน ติดตามและประเมินผล

หลังจากการทดลองจะมีการถอดบทเรียนจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งคาดว่าจะได้คู่มือมาตรฐานที่มีการปรับปรุงให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และความเป็นไปได้ในการปฏิบัติ รวมถึงระบบบริหารจัดการของหน่วยงานต้นสังกัด และหน่วยงานด้านสาธารณสุข ที่จะทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยง เพื่อผลักดันให้เกิดนโยบายขยายผลสู่ระดับประเทศ ที่จะส่งผลลัพธ์ต่อการปรับเปลี่ยนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนที่เป็นไปในมาตรฐานเดียวกัน ลดความเหลื่อมล้ำ เกิดสุขภาพดีแก่นักเรียนอย่างทั่วถึงในโรงเรียนประถมศึกษาและขยายโอกาสของโรงเรียนในทุกสังกัด โดยจะนำข้อมูลจากการศึกษาทดลองในระดับจังหวัด เป็นหลักฐานทางวิชาการที่มีน้ำหนักและเชื่อถือได้เสนอเข้าสู่นโยบายจังหวัด และนโยบายระดับชาติ ผ่านคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมถึงหน่วยงานอื่นๆ ที่กำกับดูแลโรงเรียนได้ขยายผลสู่การปฏิบัติในโรงเรียนต่างๆ ทั่วประเทศ ส่งผลต่อการจัดการอาหารกลางวันของเด็ก อาหารเสริม (นม) และอาหารอื่นๆที่จำหน่ายแก่เด็ก มีคุณภาพ ปลอดภัย ได้คุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามเจตนารมณ์ของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยมีแนวทางการทำงานทางนโยบายและการสื่อสารสาธารณะด้าน Food Policy Advocacy ควบคู่ไปด้วย เพื่อให้เกิดการส่งต่อมีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น การพัฒนาแกนนำ การจัดวางกลไกการทำงาน การจัดวางเครือข่ายนโยบายและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การพัฒนาฐานข้อมูล การกำหนดประเด็นที่มีข้อตกลงร่วมกัน การกำหนดทิศทาง เป้าหมายในเชิงนโยบายที่ชัดเจน การจัดวางยุทธศาสตร์และออกแบบกระบวนการ การจัดเตรียมเวทีและออกแบบการประชุมที่เป็นระบบและมีส่วนร่วม การพัฒนาศักยภาพ การสื่อสารกับสังคม และการติดตามประเมินผลในการขับเคลื่อนนโยบาย เป็นต้น

บทที่ 2 วัตถุประสงค์ของคู่มือ

1. เพื่อกระตุ้นให้มีการพัฒนา ยกระดับคุณภาพการจัดการอาหารกลางวัน มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา แบบบูรณาการจากทุกหน่วยงานและชุมชน
2. เพื่อให้เกิดความมั่นคงด้านสุขภาพ อาหาร โภชนาการ แก่เด็กและเยาวชนทุกคนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย เพียงพอ มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมกับวัย
3. เพื่อให้สถานศึกษา เป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคที่ถูกต้อง และลดภาวะทุพโภชนาการ ลดเสี่ยงจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และ อาหารเป็นพิษ ที่จะเป็นภาระของครอบครัว และทางด้านเศรษฐกิจและสังคม
4. เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้การสอนการฝึกทักษะแบบ Active Learning มีกิจกรรม Learning by Doing สร้างการเรียนรู้พัฒนาสู่อาชีพ เชื่อมโยงเข้ากับชีวิตประจำวัน และวัฒนธรรมท้องถิ่น นำสู่การสร้างห่วงโซ่คุณค่า (Value chain)
5. เพื่อให้มีเครื่องมือ และ ระบบการเสริมพลัง ติดตาม ประเมินผล แก่สถานศึกษาให้เป็นไปในมาตรฐานเดียวกัน ลดความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมแก่เด็ก สร้างขวัญและกำลังใจแก่ผู้ปฏิบัติงานในสถานศึกษา สามารถพัฒนาเป็นต้นแบบในระดับชาติ และเผยแพร่สู่นานาชาติ
6. เพื่อให้มีข้อมูลที่สะท้อนจุดแข็ง จุดอ่อนที่ควรปรับปรุง ของสถานศึกษา และ การส่งเสริมดูแลจากหน่วยงานต้นสังกัดในพื้นที่ ตลอดจนข้อเสนอแนะในการพัฒนา การถอดบทเรียน การยอมรับและร่วมกำหนดเป็นทิศทางการขับเคลื่อนกลไกการทำงานอย่างมีส่วนร่วมจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในทุกกระดับ ที่มีความตระหนักเป็นเจ้าของร่วมกัน



บทที่ 3 หลักการและนิยามคำศัพท์

1. อาหาร (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึง ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย) หมายถึง อาหารที่นำมาปรุง ประกอบ ได้แก่ อาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง รวมถึง น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหาร จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ การใช้วัตถุปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส ซีอิ๊ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้อง ได้รับการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ มีเครื่องหมายเช่น อย. , มอก. เป็นต้น

2. อาหารสด (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

3. อาหารประเภทปรุงสำเร็จ (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

4. อาหารแห้ง (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

5. เครื่องปรุงรส (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตาร์ด

6. วัตถุเจือปนอาหาร (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดซับไขมัน

7. ผู้ประกอบกิจการ (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

8. ผู้สัมผัสอาหาร (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, 2561) หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

9. ภาชนะอุปกรณ์ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย) หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ใส่อาหาร หรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ ถาดอาหาร มีด เขียง หม้อ กระทะ ที่คีบอาหาร เป็นต้น ต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด ภาชนะอุปกรณ์บางชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ หากใช้ไม่ถูกต้อง รวมทั้งการล้างเก็บที่ถูกต้อง สะอาด ปลอดภัย ช่วยให้อาหารไม่ถูกปนเปื้อนจากเชื้อโรค หรือจากสารเคมีอันตราย

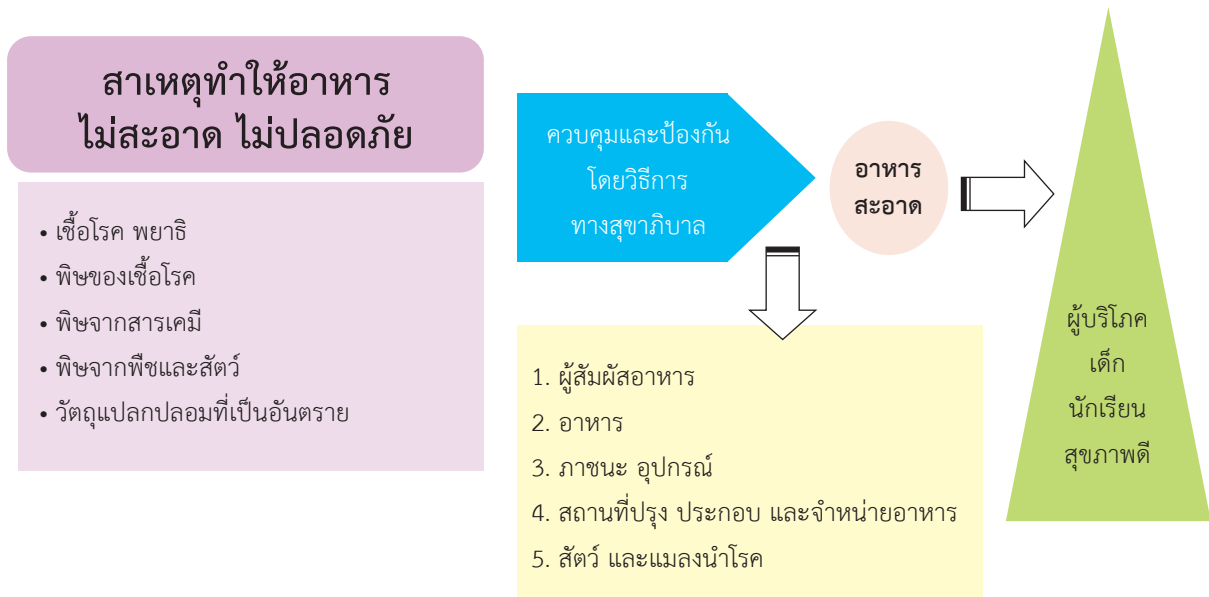
10. ภาชนะบรรจุ (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) หมายถึง วัสดุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าจะด้วยการใส่ หรือห่อ หรือ ด้วยวิธีใดๆ

11. โภชนาการ (กรมอนามัย) หมายถึง การจัดการอาหารให้มีคุณค่า คุณประโยชน์ต่อร่างกาย เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตเหมาะสมกับวัย ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย บำรุงสมอง ทำให้ร่างกายแข็งแรง อวัยวะต่างๆทำงานได้ตามปกติ

12. สุขาภิบาลอาหาร (กรมอนามัย) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่างๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

โดยสรุปความหมายที่มีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน ของ “อาหาร” “สุขาภิบาลอาหาร” และ “โภชนาการ” คือ การทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย รับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค ในขณะที่ “โภชนาการ” คือการจัดการให้อาหารมีคุณค่า เพื่อทำให้ร่างกายได้รับอาหารที่มีคุณค่าเพียงพอกับความต้องการของร่างกายในแต่ละช่วงอายุ การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค รวมถึงการควบคุม 5 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรุง ประกอบ และจัดบริการอาหาร ดังต่อไปนี้

- (1) ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง เสิร์ฟ และให้บริการอาหาร
- (2) อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
- (3) ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร หรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง การประกอบ และให้บริการอาหาร เช่น หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี ที่คีบอาหาร เขียง มีด จาน ถาดอาหาร ช้อน ส้อม ตะเกียบ เป็นต้น ซึ่งต้องเลือกใช้จากวัสดุที่ปลอดภัย การล้าง และการจัดเก็บที่ถูกต้อง ไม่ปนเปื้อนเชื้อโรค
- (4) สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย ให้บริการอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ
- (5) สัตว์และแมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมถึง สัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว นก เป็นต้น เข้ามาในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการ เพราะสามารถนำเชื้อโรคมานำปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้



13. ภาวะโภชนาการ (Nutritional Status) หมายถึง สภาวะของร่างกายที่เกิดจากการบริโภคอาหาร การดูดซึม และการนำสารอาหารไปใช้ ซึ่งเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโรค แบ่งเป็น ภาวะโภชนาการที่ดี และ ภาวะโภชนาการที่ไม่ดี

(1) ภาวะโภชนาการที่ดี (Good Nutritional Status) หมายถึง ภาวะของร่างกายที่เกิดจากการได้รับอาหารที่ถูกหลักโภชนาการหรือมีสารอาหาร ครบถ้วนและมีปริมาณเพียงพอกับความต้องการของร่างกายก่อให้เกิดประโยชน์แก่ ร่างกาย และร่างกายใช้สารอาหารเหล่านั้นในการเสริมสร้างสุขภาพอนามัยได้อย่างมีประสิทธิภาพเต็มที่

(2) ภาวะโภชนาการที่ไม่ดี (Bad Nutritional Status) หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าทุพโภชนาการ (Malnutrition) หมายถึง สภาวะของร่างกายที่เกิดจากการได้รับอาหารที่มีสารอาหารไม่ครบถ้วน หรือมีปริมาณไม่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายหรืออาจเกิดจากร่างกายได้รับสารอาหารครบถ้วนพอเหมาะ แต่ร่างกายไม่สามารถใช้สารอาหารนั้นได้ จึงทำให้เกิดภาวะผิดปกติขึ้น ภาวะโภชนาการที่ไม่ดีแบ่งออกเป็นภาวะโภชนาการขาด (undernutrition) และ ภาวะโภชนาการเกิน (overnutrition)

14. ภาวะทุพโภชนาการ หมายถึง ภาวะซึ่งเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารไม่สมดุล โดยอาจมีสารอาหารบางอย่างได้รับไม่เพียงพอ เกินหรือผิดสัดส่วน เป็นผลให้เกิดความผิดปกติทางโภชนาการต่างๆ ขึ้น โดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

- (1) ภาวะเตี้ย หมายถึง เด็กนักเรียนที่มีส่วนสูงต่ออายุต่ำกว่าเกณฑ์ (น้อยกว่า - 2 S.D.)
- (2) ภาวะผอม หมายถึง เด็กนักเรียนที่มีน้ำหนักต่อส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ (น้อยกว่า - 2 S.D.)
- (3) ภาวะเริ่มอ้วน หมายถึง เด็กนักเรียนที่มีน้ำหนักต่อส่วนสูงเกินเกณฑ์ (มากกว่า + 2 S.D. ถึง + 3 S.D.)
- (4) ภาวะอ้วน หมายถึง เด็กนักเรียนที่มีน้ำหนักต่อส่วนสูงเกินเกณฑ์ (มากกว่า + 3 S.D. ขึ้นไป)

15. ความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety) (พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2551) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งอาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย

- (1) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งนี้อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจ็บป่วย
- (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่ อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายหรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ
- (3) อาหารที่ได้ผลิต ประจุ ประกอบ บรรจุ ขนส่ง หรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- (5) อาหารที่ผลิต ประจุ ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มีสารเคมีอันตราย เกสซ์เคมี ภัณฑ์หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(6) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ทั้งนี้ โดยมีจุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร (food hazard) ได้แก่

- (1) อันตรายทางชีวภาพ
- (2) อันตรายทางเคมี
- (3) อันตรายทางกายภาพ

16. การจัดการ หมายถึง การบริหารงานตามกระบวนการหรือชุดคำสั่งต่างๆ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายต่างๆขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดยใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ให้คุ้มค่าที่สุด

17. อาหารในโรงเรียน (มติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ, 2557 และ 2562) หมายถึง อาหารทุกอย่างที่อยู่ในเขตรั้วโรงเรียน ครอบคลุมทั้งอาหารหลัก อาหารว่าง ขนม นม น้ำดื่ม และ เครื่องดื่มต่างๆ แต่เพื่อให้กระชับในเอกสารนี้จะใช้เพียงคำว่า “อาหาร” นอกจากนี้ ปัญหาอาหารรอบรั้วโรงเรียนก็เป็นปัญหาสำคัญแต่ยังไม่ได้เสนอในคู่มือนี้

18. สถานศึกษา ในคู่มือนี้ หมายถึง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และ โรงเรียนซึ่งเป็นสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอนในระดับชั้นอนุบาล จนถึง ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ขยายโอกาสจนถึงมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในทุกสังกัด

19. ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน (มติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ, 2557) หมายถึง ระบบที่ครอบคลุมการวางแผน การดำเนินการ การกำกับติดตาม การประเมินผล การสื่อสารประชาสัมพันธ์ ของการจัดการอาหารในโรงเรียน โดยให้ความสำคัญกับ คุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร และอาหารศึกษา

20. มาตรฐานอาหารกลางวันไทย หมายถึง มาตรฐานในการกำหนดปริมาณอาหารและความถี่ของอาหารที่สัมพันธ์ต่อการได้รับสารอาหารครบตามวัย ที่ประเมินสำหรับสถานที่ที่ต้องดูแลเด็กตลอด 5 วันต่อสัปดาห์ “มาตรฐานอาหารกลางวันไทย” ที่จะนำมากำหนดเมนูหมุนเวียนในแต่ละสัปดาห์ ในศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียนทั่วไป ใช้หลักการดังนี้

- (1) กลุ่มอาหารที่ต้องมีทุกวัน เช่น กลุ่มข้าว น้ำมัน น้ำตาล จะคิดความถี่เป็น 5 วันต่อสัปดาห์
- (2) กลุ่มอาหารโปรตีนจากปลา และเนื้อสัตว์อื่นๆ ประมาณการว่าเป็นส่วนที่เด็กน่าจะได้รับจากครอบครัว ในวันหยุดสุดสัปดาห์อย่างละ 1 ครั้ง จึงเหลือปลา 1 ครั้งและเนื้อสัตว์ 2 ครั้งต่อสัปดาห์ที่จะเป็นส่วนที่ให้ศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียน เป็นผู้ดูแล
- (3) กลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสารอาหารสูง ซึ่งกำหนดมาช่วยเสริมคุณค่าอาหารให้ดีขึ้น รวมทั้งกลุ่มอาหารอื่นๆ ที่กำหนดความถี่น้อยกว่า 5 ครั้งต่อสัปดาห์ ยังคงกำหนดไว้ในส่วน ที่ศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียน ควรช่วยดูแล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ที่ชุมชนยังมีความขาดแคลนซึ่งอาจไม่สามารถคาดหวังว่าเด็กจะได้รับเมื่ออยู่ที่บ้านในวันหยุด (คู่มือการจัดการอาหารกลางวันนักเรียนตามมาตรฐานโภชนาการ สุขากิจบาลอาหารและอาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา

21. นักโภชนาการ (ก.พ.ออกมาตรฐานกำหนดตำแหน่ง เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2551 และที่แก้ไขเพิ่มเติมวันที่ 1 กรกฎาคม 2554) หมายถึง บุคคลากรในสายงานที่ปฏิบัติงานวิชาการทางโภชนาการ ซึ่งมีลักษณะงานเกี่ยวกับ การศึกษา วิเคราะห์ วิจัย ปัญหาโภชนาการด้านต่างๆ เพื่อปรับปรุงแก้ไขและส่งเสริมภาวะโภชนาการของประชาชน สืบสวนและรวบรวมข้อมูลด้านโภชนาการของประชาชน เพื่อหาสาเหตุของโรคขาดสารอาหาร วางแผนป้องกัน และบำบัดโรคขาดสารอาหาร วิจัยด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อกำหนดเครื่องชี้วัดทางโภชนาการ และพัฒนาเทคโนโลยีต่างๆ ให้เหมาะสม ทดลองตำรับอาหารใหม่ ตามหลักวิชาอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมการผลิตอาหารที่จำเป็นแก่การปรับปรุงภาวะโภชนาการ ค้นคว้าทดลองและพัฒนาสูตรอาหาร ซึ่งมีคุณค่าด้านโภชนาการ กำหนดรายการอาหารควบคุมและให้คำแนะนำในการประกอบอาหารเฉพาะโรค จัดสอนฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ อาสาสมัครหมู่บ้านและประชาชนทั่วไป และ เผยแพร่ความรู้ประชาชนในเทศด้านโภชนาการทางสื่อโดยวิธีต่างๆ และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ กพ.ได้มีการกำหนดชื่อตำแหน่งในสายงานและระดับตำแหน่งในสายงานนี้ ได้แก่ นักโภชนาการระดับปฏิบัติการ นักโภชนาการระดับชำนาญการ นักโภชนาการระดับชำนาญการพิเศษ และ นักโภชนาการระดับเชี่ยวชาญ

ทั้งนี้ คณะกรรมการกลางข้าราชการองค์การบริหารส่วนจังหวัด (ก.จ.) คณะกรรมการกลางพนักงานเทศบาล (ก.ท.) และ คณะกรรมการกลางพนักงานส่วนตำบล (ก.อบต.) ได้มีการกำหนดลักษณะงานที่ต้องปฏิบัติ แบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่

(1) **ด้านการปฏิบัติการ** ได้แก่ ศึกษา ค้นคว้า สืบสวน รวบรวม วิเคราะห์ วิจัย เบื้องต้นด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสนับสนุน ส่งเสริม ป้องกัน พื้นฟูภาวะโภชนาการของประชาชน ร่วมสนับสนุน ส่งเสริม ป้องกัน คุ้มครอง แก้ไข พื้นฟูและจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรมที่ดีของประชาชน เพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดี ร่วมติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อนำมาปรับปรุงระบบงานให้มีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์ ร่วมเฝ้าระวังและติดตามด้านอาหารและโภชนาการกับสหสาขาวิชาชีพ และภาคีเครือข่าย เพื่อแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการในประชาชนที่มีความเสี่ยง ร่วมจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนาระบบงานและเสริมสร้างศักยภาพขององค์กรและภาคีเครือข่าย ร่วมจัดทำฐานข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ และ ร่วมจัดทำตำรับอาหาร และสื่อโภชนศึกษาสำหรับเด็ก นักเรียน ประชาชน เพื่อให้ได้รับพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม

(2) **ด้านการวางแผน** ได้แก่ วางแผนการทำงานที่รับผิดชอบ ร่วมดำเนินการวางแผนการทำงานของหน่วยงานหรือ โครงการเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายผลสัมฤทธิ์ที่กำหนด

(3) **ด้านการประสานงาน** ได้แก่ ประสานการทำงานร่วมกันทั้งภายในและภายนอกทีมงานหรือหน่วยงาน เพื่อให้เกิดความร่วมมือและผลสัมฤทธิ์ตามที่กำหนดไว้ ชี้แจงและให้รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูล ข้อเท็จจริง แก่บุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเข้าใจหรือความร่วมมือในการดำเนินงานตามที่ได้รับมอบหมาย

(4) **ด้านบริการ** ได้แก่ ให้คำแนะนำ ความรู้ เทคโนโลยีทางด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสร้างเสริมสุขภาพของประชาชน สนับสนุนการถ่ายทอดความรู้ทางวิชาการหรือเทคโนโลยีแก่บุคคลภายในหน่วยงาน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และ ให้บริการสื่อทางด้านอาหารและโภชนาการในรูปแบบต่างๆ เพื่อการเผยแพร่ ความรู้ สู่ประชาชน

22. ครูอาหารกลางวัน หมายถึง ผู้ที่ได้รับแต่งตั้ง และมอบหมายความรับผิดชอบให้เป็นบุคลากรในการวางแผนการจัดเมนูอาหารกลางวันให้ได้มาตรฐาน เหมาะสมตามวัยและเด็กนักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งการกำกับดูแลแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปูรง ประกอบ การจัดเก็บ การตักอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

23. ครูโภชนาการ หมายถึง ครูที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) เทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง และมีความรู้ ประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ หรือมีวุฒิที่เกี่ยวข้องเทียบเคียง โดยได้รับการศึกษาอบรมเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน อาหาร การปรุงอาหาร การเจริญเติบโตของร่างกาย การทำงานของอวัยวะในร่างกาย การรักษาสุขภาพ ซึ่งได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบหน้าที่ในการดูแล กำหนดเมนูอาหาร และกำกับดูแล ตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปูรง ประกอบ การจัดเก็บ การตักอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

24. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร/ผู้รับเหมาจ้างทำอาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือผู้จำหน่ายอาหาร ต้องเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนดตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

25. โปรแกรม Thai School Lunch หมายถึง เครื่องมือที่มีลักษณะเป็นโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ช่วยเอื้ออำนวยให้สถานศึกษาจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ เด็กนักเรียนได้รับสารอาหารครบตามหลักโภชนาการสมวัย ซึ่งสามารถประมาณการค่าใช้จ่ายและวัตถุดิบได้ล่วงหน้า เปิดให้บริการตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ.2555 พัฒนาโดย ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (เนคเทค) และ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ทั้งนี้ ผู้ใช้งานสามารถสร้างเมนูอาหารขึ้นได้เอง หรือ ให้ระบบจัดสร้างอาหารอัตโนมัติจากข้อมูลเมนูอาหารจากในระบบที่มีมากกว่า 1,000 ชนิด

26. การส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพนักเรียน หมายถึง เด็กนักเรียนอายุตั้งแต่ 3 -18 ปี ทุกคน จะต้องได้รับการดูแล ปกป้องคุ้มครอง และส่งเสริมพัฒนาการเรียนรู้ ด้านการศึกษา ด้านสุขภาพ ด้านอาหารและโภชนาการในแต่ละช่วงวัยอย่างเหมาะสม ดังนี้

- (1) ภาวะโภชนาการ และสมรรถภาพทางกาย การชั่งน้ำหนัก การวัดส่วนสูง การคำนวณอายุ และการแปรผลภาวะโภชนาการ
- (2) สุขนิสัย และการส่งเสริมสุขภาพ ด้านสุขบัญญัติ 10 ประการ และการรู้เท่าทัน การป้องกันจากภัยโควิด-19 หรือโรคอุบัติใหม่
- (3) การจัดบริการสุขภาพ การตรวจร่างกาย 10 ท่า การส่งเสริมการตรวจร่างกาย 10 ท่าอย่างง่ายสำหรับนักเรียน
- (4) การมีส่วนร่วมเรียนรู้บูรณาการด้านอาหารปลอดภัย นักเรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้บูรณาการกับการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมด้านอาหารปลอดภัย
- (5) ผลที่เกิดกับนักเรียน สรุปรายงานผลที่เกิดกับนักเรียนเป็นคำร้อยละจากข้อมูลการรายงานในข้อ 1-4

27. ระบบสารสนเทศ หมายถึง ระบบการจัดการข้อมูลรายคนของนักเรียนในคอมพิวเตอร์ ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ ประกอบด้วย ชื่อ-สกุล วันเดือนปีเกิด วันเดือนปีที่มีการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง ของนักเรียนทุกคน แยกรายห้องเรียน รายชั้นเรียน และระดับโรงเรียน ที่เจ้าหน้าที่สามารถนำไปวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อทราบภาวะโภชนาการโดยอ้างอิงตามเกณฑ์ของกรมอนามัย



บทที่ 4 องค์ประกอบของมาตรฐาน

สำหรับสถานศึกษานำร่อง ปีการศึกษา 2564-2565 แบ่งองค์ประกอบออกเป็น 5 มาตรฐาน มี 23 ตัวชี้วัด

มาตรฐานที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา มี 5 ตัวชี้วัด

- ตัวชี้วัดที่ 1. การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม
- ตัวชี้วัดที่ 2. การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ
- ตัวชี้วัดที่ 3. การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหาร โภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ
- ตัวชี้วัดที่ 4. การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน
- ตัวชี้วัดที่ 5. ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ

มาตรฐานที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม มี 8 ตัวชี้วัด

- ตัวชี้วัดที่ 1 สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหาร
- ตัวชี้วัดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร
- ตัวชี้วัดที่ 3 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ตัวชี้วัดที่ 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ
- ตัวชี้วัดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร
- ตัวชี้วัดที่ 6 น้ำดื่ม / น้ำใช้ / น้ำแข็ง
- ตัวชี้วัดที่ 7 การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)
- ตัวชี้วัดที่ 8 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

มาตรฐานที่ 3 : คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย มี 5 ตัวชี้วัด

- ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ
- ตัวชี้วัดที่ 2. การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม
- ตัวชี้วัดที่ 3. การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา
- ตัวชี้วัดที่ 4. การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่ม ผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม) โดยการมีส่วนร่วม
- ตัวชี้วัดที่ 5. การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)

มาตรฐานที่ 4 : การบูรณาการจัดการเรียนรู้และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ มี 2 ตัวชี้วัด

- ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ
- ตัวชี้วัดที่ 2. การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัย และผลผลิตจากชุมชนในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม

มาตรฐานที่ 5 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ มี 3 ตัวชี้วัด

- ตัวชี้วัดที่ 1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน
- ตัวชี้วัดที่ 2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ และจัดทำระบบสารสนเทศ
- ตัวชี้วัดที่ 3. การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม

5

มาตรฐาน

เกณฑ์มาตรฐาน

ระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
สำหรับสถานศึกษานำร่อง

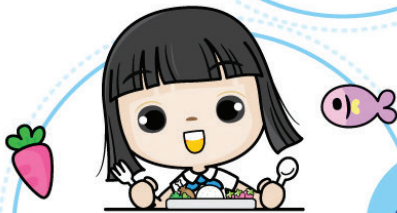
มาตรฐาน
01



นโยบายและ
การบริหารจัดการ
ของสถานศึกษา

การจัดการ
ด้านความปลอดภัย
อาหาร สุขาภิบาลอาหาร
และสิ่งแวดล้อม

มาตรฐาน
02



คุณค่าทางโภชนาการ
สารอาหารที่
เด็กควรได้รับตามวัย

มาตรฐาน
03

มาตรฐาน
05

การเฝ้าระวัง
ภาวะโภชนาการ

การบูรณาการ
จัดการเรียนรู้
และปัจจัยแวดล้อม
เชิงสร้างสรรค์

มาตรฐาน
04



มาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา

ประกอบด้วย



คำอธิบาย

มาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา

ตัวชี้วัดที่ 1. การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม

คำอธิบาย มีการกำหนดนโยบายด้านดูแลสุขภาพนักเรียน ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน โดยนำนโยบายที่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ สพฐ. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงสาธารณสุข (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค อัย. กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ) สสส. และนโยบายรัฐบาล ในสถานการณ์ต่างๆ มาใช้ในการวิเคราะห์จัดทำแผน เพื่อเป็นนโยบายของโรงเรียน ด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน โดยการแต่งตั้งคณะกรรมการซึ่งประกอบด้วยบุคคลที่เกี่ยวข้อง เช่น ครู ผู้ปกครอง นักเรียน ผู้แทนชุมชน ผู้แทนสาธารณสุข ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. แผนพัฒนาการศึกษา/แผนปฏิบัติการ
2. นโยบายด้านอาหารกลางวัน
3. บันทึกประชุม
4. แผนงาน/โครงการ
5. คำสั่ง/ประกาศ
6. มีบันทึกข้อตกลง

ตัวชี้วัดที่ 2. การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ

คำอธิบาย มีกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการในปีปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพนักเรียน โดยมีข้อมูลแสดงภาวะโภชนาการของนักเรียนที่เป็นปัจจุบัน เช่น วันเดือนปีเกิด วันเดือนปีที่มีการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง ของนักเรียน และมีการจัดทำระบบสารสนเทศเกี่ยวกับภาวะโภชนาการของนักเรียนย้อนหลังอย่างน้อยสองปีของนักเรียนทุกระดับชั้น รายชั้น และรวมระดับโรงเรียน โดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน ภายในโรงเรียนและมีเครือข่ายที่จะขับเคลื่อนส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ การมีส่วนร่วมทั้งระดับบุคคลในครอบครัว ชุมชน องค์กร และภาคีเครือข่าย รวมทั้งมีการแต่งตั้งคณะกรรมการและรับผิดชอบในการกำกับและติดตามและรายงานผล พร้อมทั้งแจ้ง ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. คำสั่งแต่งตั้ง
2. ระบบสารสนเทศเกี่ยวกับภาวะโภชนาการนักเรียน
3. บันทึกการประชุม
4. เอกสารการสรุปรายงาน

ตัวชี้วัดที่ 3. การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ

คำอธิบาย มีการจัดตั้งสถานักเรียน หรือแกนนำนักเรียน เพื่อเป็นแกนนำในการส่งเสริมสุขภาพหรือผู้นำเยาวชนสาธารณสุขในโรงเรียนหรือแกนนำนักเรียนด้านสุขภาพ โดยมีการจัดตั้งชมรม/ชุมนุม/กลุ่ม ปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ มีการดำเนินกิจกรรมด้านการส่งเสริมอาหารโภชนาการ และสุขภาพนักเรียน มีการจัดการอบรมและฝึกทักษะในการดูแลสุขภาพ พร้อมทั้งจัดทำรายงานการปฏิบัติงานและสรุปผลการดำเนินงาน

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. ประกาศ/คำสั่งแต่งตั้ง
2. โครงการ/กิจกรรม
3. บันทึก/รายงานการประชุม
4. ภาพถ่ายในการดำเนินกิจกรรม

ตัวชี้วัดที่ 4. การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน

คำอธิบาย มีแผนการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน ผู้บริหารสถานศึกษา ครูที่รับผิดชอบ บุคลากรทางการศึกษา แม่ครัว ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารนักเรียนแกนนำ และผู้ปกครอง เข้าร่วมการพัฒนาศักยภาพด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน และการส่งเสริมอาหารตามมาตรฐานโภชนาการโดยใช้วิธีการที่หลากหลาย จากหน่วยงานต่างๆ เช่นการประชุม อบรม สัมมนา หรือการศึกษาดูงาน เพื่อสร้างความรอบรู้ด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพ

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. มีโครงการ/กิจกรรม
2. หนังสือเชิญ/ประกาศ/คำสั่ง
3. รายงานการประชุม / อบรม
4. ภาพถ่าย/ใบวุฒิบัตร/เกียรติบัตร

ตัวชี้วัดที่ 5. ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ

คำอธิบาย มีการบริหารจัดการงบประมาณได้ถูกต้องเป็นระบบของการจัดบริหารงบประมาณ ตามแผนงาน โดยมีการจัดซื้อ จัดจ้างถูกต้องตามระเบียบกระทรวงการคลัง หรือแนวทางการปฏิบัติของหน่วยงานต้นสังกัด พร้อมทั้งทำแผนการจัดซื้อ จัดหา บำรุงรักษา พัสตุ อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดบริการอาหารนักเรียน การควบคุม ดูแลพัสดุให้มีการใช้และการบริหารพัสดุที่เป็นประโยชน์สูงสุดต่อสถานศึกษา

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. เอกสารทางการเงิน เอกสารการจัดซื้อจัดจ้าง เอกสารการตรวจรับ และการเบิกจ่าย เป็นต้น
2. บัญชีการเงิน
3. แผนการจัดซื้อ จัดหา บำรุงรักษา พัสตุ อุปกรณ์
4. คำสั่งแต่งตั้ง/ผู้รับผิดชอบ
5. เอกสารรายงานต้นสังกัด

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา

ตัวชี้วัดที่ 1 การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม	
เกณฑ์ประเมิน	
1. สถานศึกษามีนโยบายและแผนการส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียนอยู่ในแผนปฏิบัติการของสถานศึกษา	
2. มีการนำข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบันด้านการจัดบริการอาหาร ภาวะโภชนาการ สภาพแวดล้อมทางสุขอนามัย และสุขภาพนักเรียน มาใช้ในการวิเคราะห์จัดทำแผน	
3. มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียนของสถานศึกษา และมีการประชุมขับเคลื่อนงานตามนโยบาย (ประกอบด้วยบุคคลที่เกี่ยวข้อง เช่น ครู ผู้ปกครอง นักเรียน ผู้แทนชุมชน ผู้แทนสาธารณสุขผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ เป็นต้น)	
4. มีการลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถานศึกษา กับ ผู้รับจ้างประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) กลุ่มเกษตรกร และภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ในการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย	
5. มีเอกสารสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 3-4 ข้อ = 2 คะแนน / 2 ข้อ = 1 คะแนน / 0-1 ข้อ = 0 คะแนน	
ตัวชี้วัดที่ 2 .การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ	
เกณฑ์ประเมิน	
1. มีกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการในปีปัจจุบันด้านอาหาร โภชนาการ และการส่งเสริมสุขภาพนักเรียน โดยมีข้อมูลแสดงภาวะโภชนาการของนักเรียนที่เป็นปัจจุบัน มีการจัดทำระบบสารสนเทศเกี่ยวกับภาวะโภชนาการของนักเรียนย้อนหลังอย่างน้อยสองปีของนักเรียนทุกระดับชั้น ทั้งรายบุคคล รายชั้น และรวมระดับโรงเรียน	
2. มีการแต่งตั้งผู้รับผิดชอบ	
3. มีการกำกับติดตามและรายงานผล และ มีการแจ้งข้อมูลภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ	
4. มีการนำผลไปใช้ในการปรับปรุง แก้ไข และ/หรือ พัฒนางานอย่างต่อเนื่อง	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน	

ตัวชี้วัดที่ 3. การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ
เกณฑ์ประเมิน
1. มีคำสั่งแต่งตั้งผู้นำนักเรียนและกำหนดบทบาทหน้าที่ด้านการส่งเสริมอาหารโภชนาการและสุขภาพอย่างชัดเจน
2. นักเรียนแกนนำได้รับการอบรมและฝึกทักษะการดูแลสุขภาพ
3. มีการประชุมวางแผนและปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่
4. มีการสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 4. การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน
เกณฑ์ประเมิน
1. มีแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ (ในระยะไม่เกิน 3 ปี)
2. ผู้บริหารสถานศึกษาและครูที่รับผิดชอบอาหารกลางวัน แม่ครัว และผู้สัมผัสอาหารที่ประกอบอาหาร เข้าร่วมการพัฒนาศักยภาพด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน ด้านสุขาภิบาลอาหาร และการตักเสิร์ฟอาหาร ตามมาตรฐานโภชนาการ โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย
3. มีรายงานสรุปผลการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้อง นำความรู้และทักษะ มาถ่ายทอด
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 2 ข้อ = 2 คะแนน / 1 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 5. ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ
เกณฑ์ประเมิน
1. มีแผนการจัดซื้อ จัดหา บำรุง รักษา พัสดุ อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดบริการอาหารนักเรียน
2. การจัดซื้อจัดจ้างถูกต้องตามระเบียบกระทรวงการคลัง หรือแนวทางการปฏิบัติของ หน่วยงานต้นสังกัด
3. การเบิก-จ่ายเงินถูกต้องตามระเบียบการเงินการคลัง มีการรับเงินถูกต้อง
4. มีบันทึกการตรวจสอบพัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปตามระเบียบการพัสดุ
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน

มาตรฐานที่ 2 การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
สำหรับสถานศึกษานำร่อง

มาตรฐานที่ 2
การจัดการด้าน
ความปลอดภัยอาหาร
สุขาภิบาลอาหารและ
สิ่งแวดล้อม

ตัวชี้วัดที่ 1
สถานที่บริโภคอาหาร
สถานที่เตรียม บรรจุ
ประกอบอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 2
อาหาร กรรมวิธีการทำ
ประกอบ หรือปรุง และ
การเก็บรักษาอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 3
ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้
ในการประกอบ
อาหาร

ตัวชี้วัดที่ 4
สุขลักษณะของ
ภาชนะอุปกรณ์ และ
เครื่องใช้อื่นๆ

ตัวชี้วัดที่ 5
สุขลักษณะ
ส่วนบุคคลของแม่ครัว
และผู้สัมผัสอาหาร

ตัวชี้วัดที่ 6
น้ำดื่ม / น้ำใช้ /
น้ำแข็ง

ตัวชี้วัดที่ 7
การตรวจสอบและ
การเก็บรักษาคุณภาพ
อาหารเสริม (นม)

ตัวชี้วัดที่ 8
การเฝ้าระวังทาง
สุขาภิบาลอาหาร

8°C

คำอธิบาย

มาตรฐานที่ 2 การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม

ก. กรณีปรุงประกอบอาหารภายในโรงเรียน

คำอธิบาย หมายถึงการที่โรงเรียนจัดซื้อวัตถุดิบเองและนำมาประกอบอาหารกลางวันให้นักเรียน หรือโรงเรียนจัดซื้อวัตถุดิบมาแต่จ้างประกอบอาหารกลางวันที่โรงเรียน หรือโรงเรียนจ้างเหมาให้ผู้รับจ้าง ซื้อมาและประกอบอาหารกลางวันที่โรงเรียน หรือประมูลให้ร้านค้ามาประกอบอาหารที่โรงเรียนเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียน จะต้องผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวดย่อย) สำหรับอาหารโรงเรียน 50 ข้อ และหลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัยตามข้อเสนอแนะองค์การอนามัยโลก พร้อมทั้งต้องมีคณะกรรมการตรวจรับวัตถุดิบ และอาหารที่ปรุงประกอบเสร็จแล้ว และคณะกรรมการดูแลเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และหลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัย (ดูรายละเอียดในภาคผนวก)

ข. กรณีจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จจากภายนอกโรงเรียน

คำอธิบาย หมายถึงการที่โรงเรียนได้จัดจ้างผู้ประกอบการในการจัดทำอาหารกลางวันให้กับนักเรียน โดยนำไปปรุงประกอบอาหารที่บ้านหรือสถานที่ประกอบการค้าและนำอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว มาตักเสิร์ฟในภาชนะเพื่อให้นักเรียนรับประทาน ซึ่งจะต้องมีคณะกรรมการตรวจสอบร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบ ประกอบด้วย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตรับผิดชอบ และ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ได้รับแต่งตั้ง ร่วมกันตรวจสอบสถานประกอบการ โดยจะต้องผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในส่วนที่ควรกำหนดคุณภาพอาหารและหลักการตามมาตรฐานสุขาภิบาลของผู้ประกอบกิจการอาหารและผู้สัมผัสอาหารทุกคน ในข้อตกลงการจ้าง (TOR) และต้องมีคณะกรรมการตรวจคุณภาพและปริมาณอาหารปรุงสุกที่นำมาให้นักเรียนรับประทาน



มาตรฐานที่ 2 ประกอบด้วย 8 ตัวชี้วัด ได้แก่

ตัวชี้วัดที่ 1. สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร

คำอธิบาย สถานที่ หรือ บริเวณที่เตรียม ปูรงประกอบอาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร หมวด 1 สำหรับโรงเรียน สถานที่บริโภคอาหาร 8 ข้อ ได้แก่ (1) พื้น ผนัง หรือเพดาน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน (2) มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (3) มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (4) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปูรงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่เตรียมประกอบหรือปูรงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (5) ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (6) สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน และไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร(7) มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด และมีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น (8) ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง และมีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. แบบบันทึกการตรวจสถานที่ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน หมวด 1 (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)
2. ภาพถ่าย
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 2. อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปูรง และการเก็บรักษาอาหาร

คำอธิบาย ควรมีการจัดซื้อ/จัดหาผักผลไม้เกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัยที่เชื่อถือได้มาใช้ในโครงการอาหารกลางวันนักเรียนตามข้อตกลงระหว่างโรงเรียน แม่ครัว และเกษตรกร

อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย จัดเก็บในภาชนะที่สะอาดอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และที่สำคัญต้องมีการล้างเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้สด ให้สะอาด ก่อนนำมาปูรงหรือเก็บ และต้องจัดแยกเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก และผลไม้ อย่างเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม มีการปกปิดป้องกันแมลงวันตอม และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

อาหารแห้งไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด / อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. และ/หรือ มอก.หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง

อาหารปูรงสำเร็จพร้อมบริโภคประเภทต้ม/แกง ที่รอบริการต้องอุ่นที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส เพื่อป้องกันการสูญเสีย ก่อโรคอาหารเป็นพิษต่อนักเรียน

อาหารประเภท สลัด ซูชิ ซึ่งเป็นอาหารสดและบูดเสียงาน ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส หากนำมาจำหน่ายหรือให้บริการนักเรียน ควรทยอยนำออกมาให้บริการวางในอุณหภูมิห้อง ไม่เกินครึ่งชั่วโมง

สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท จะต้องมีฉลาก ผ่านการรับรองคุณภาพจาก อย. ทั้งนี้ ควรมีคณะกรรมการตรวจรับและตรวจสอบวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียนทุกวันเรียน

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. ใบสั่งซื้อ/เอกสารการจ้างเหมา / เอกสารTOR / หรือข้อตกลงร่วมกัน (MOU)
2. ใบรับรองการตรวจคุณภาพ (ถ้ามี)
3. ใบตรวจรับ
4. คำสั่งผู้รับผิดชอบ/บทบาทหน้าที่
5. แบบบันทึกการสัมภาษณ์
6. แบบบันทึกการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน หมวด 2 (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ตัวชี้วัดที่ 3. ผลผลิตขั้นพื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหาร

คำอธิบาย การปรุงประกอบอาหารให้นักเรียนบริโภค ไม่ควรเพิ่มความเสี่ยงจากการบริโภคโซเดียมเกิน ด้วยการเติมผงชูรส ผงปรุงแต่งรส และไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่มีสารกันบูด ในการปรุงประกอบอาหาร รวมทั้งไม่ใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปที่มีการปรุงแต่งและมีปริมาณโซเดียมสูงเกินกว่ามาตรฐานที่กำหนด (ข้อเสนอแนะ : ปริมาณสารอาหารอ้างอิงควรได้ประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563 ให้เด็กอายุ 2-15 ปี ได้รับโซเดียมไม่เกิน 1,200 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน) รวมถึงควรหลีกเลี่ยงในการใช้ ถ้าจำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหาร ต้องเน้นลดหวาน มัน เค็ม

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. เอกสารประกอบ เช่น TOR การจัดซื้อ / สัญญาการจ้างเหมา
2. แบบบันทึกการสัมภาษณ์ ครู นักเรียน แม่ครัว
3. แผ่นข้อเสนอแนะ ข้อห้ามติดที่บริเวณปรุง ประกอบอาหารให้แม่ครัวทราบ

ตัวชี้วัดที่ 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

คำอธิบาย อุปกรณ์เครื่องใช้ในการปรุงประกอบอาหาร เช่น ถาดอาหาร จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องมีเพียงพอ ครบสำหรับทุกคน และต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ จำนวน 11 ข้อ และการบริการได้ทันเวลาหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้เพียงพอและทันเวลา ปฏิบัติตามสุขลักษณะ ได้แก่ (1) จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่นตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น (2) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด (3) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก (4) จัดที่วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่สำหรับโรงเรียน หมวด 3 (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)
2. แบบบันทึกการสัมภาษณ์ผู้หน้าที่รับผิดชอบ
3. ภาพถ่าย

ตัวชี้วัดที่ 5. สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร

คำอธิบาย แม่ครัว ผู้รับเหมา ผู้สัมผัสอาหาร ต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 4 ข้อ เช่น มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นๆ ให้ตรวจสอบได้ และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน มีทะเบียนผ่านหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (มีใบรับรองที่เชื่อถือได้จากหน่วยงานสาธารณสุขหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือสถาบันการศึกษา) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. แบบบันทึกการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน หมวด 4 (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)
2. หลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี และ ใบรับรองแพทย์ของผู้สัมผัสอาหาร
3. ประกาศนียบัตรรับรองผ่านการอบรม และติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ที่มีอายุ ไม่เกิน 3 ปี
4. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 6 น้ำดื่ม / น้ำใช้ / น้ำแข็ง

คำอธิบาย น้ำดื่ม / น้ำใช้ / น้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร หมวด 2 สำหรับโรงเรียน น้ำดื่ม และน้ำใช้ จำนวน 4 ข้อ และน้ำแข็ง 3 ข้อ รวม 7 ข้อ ดังนี้

ก. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ให้บริการ (1) ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร มีเลขสารบบอาหาร และเครื่องหมาย อย. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร (2) ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือ ทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (3) น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (4) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี

ข. น้ำใช้ มี 2 ลักษณะ ได้แก่ (1) น้ำที่ใช้สำหรับปรุงประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม ต้องสะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (2) น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบ และภาชนะสัมผัสอาหาร ต้องเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี

ค. น้ำแข็ง (1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น มีเครื่องหมาย อย. เกือบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด (2) ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร โดยวัดจากปากขอบภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะเฉาะ หรือน้ำสกปรกถึงขยะ (3) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ วางในกล่องน้ำแข็งโดยเอาด้ามตั้งขึ้น มิให้ด้ามจับสัมผัสกับน้ำแข็งและไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากจุลินทรีย์ หรือเชื้อโรคจากมือที่สัมผัส

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน หมวด 2 (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)
2. ภาพถ่ายสถานที่
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 7. การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)

คำอธิบาย อาหารเสริม (นม) มี 2 ชนิด ได้แก่ ชนิดพาสเจอร์ไรส์ (นมถั่ว) และชนิดยูเอชที (นมกล่อง) มีการตรวจรับและจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (กรณี การขนส่ง และ เก็บรักษาไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส) สถานที่เก็บนม ถูกสุขลักษณะ ตามประกาศคณะกรรมการอาหารนม เพื่อเด็กและเยาวชน เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีดำเนินโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน หมวดที่ 2 มีการเก็บรักษานมอย่างเหมาะสม ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บในตู้เย็น หรือใส่ถังแช่ที่สะอาดและใช้น้ำแข็งที่สะอาด นมต้องมีความเย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส หากเป็นนมยูเอชที ต้องจัดเก็บที่สะอาด สามารถป้องกันสัตว์พาหะ และการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน โดยบรรจุถังกระดาษไม่ซ้อนสูงเกิน 8 ชั้น หรือกรณีกล่องนมที่ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกไม่วางซ้อนสูงเกิน 5 ชั้น และเก็บรักษาในสภาพที่สะอาดบนชั้นยกสูงจากพื้นดินอย่างน้อย 10 เซนติเมตร รวมทั้งวางเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส ในสภาพอากาศถ่ายเทได้ดี ที่ไม่เปียกชื้น และไม่ถูกแสงแดด พร้อมทั้งมีการตรวจสอบนมก่อนให้นักเรียนดื่ม

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. เอกสารประกาศคณะกรรมการอาหารนม เพื่อเด็กและเยาวชน เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีดำเนินโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน หมวดที่ 2
2. แบบบันทึกการตรวจสอบ
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง
4. แบบตรวจรับ/แบบรายงาน

ตัวชี้วัดที่ 8. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

คำอธิบาย มีการจัดการขยะโดยการคัดแยกขยะ และกำจัดขยะอย่างถูกวิธี มีภาชนะใส่ขยะที่แข็งแรงมั่นคง มีฝาปิดมิดชิด มีการเก็บล้างทำความสะอาดทุกสัปดาห์ มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำทิ้งจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะที่เหมาะสม อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ มีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้งท่อน้ำสาธารณะ และปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ในตัวอาคาร ภาชนะ ถาดอาหาร มือแม่ครัว มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะ และอุปกรณ์ดักอาหารขณะเสิร์ฟ และ ถาดอาหาร ซ้อน ส้อมของนักเรียน และที่มือแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. มีคำสั่งผู้รับผิดชอบ
2. แบบบันทึกการสัมภาษณ์
3. แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ และผลการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และ มือผู้สัมผัสอาหาร 10 รายการ ภาคเรียนละ 2 ครั้ง (อาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และ มือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง)

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 2

การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และ สิ่งแวดล้อม

ตัวชี้วัดที่ 1 สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร
เกณฑ์ประเมิน
ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 1 ดังนี้
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. บริเวณห้องส้วม ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
4. ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร
เกณฑ์ประเมิน
ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 2 ดังนี้
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
2. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด
3. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
4. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. / มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง
5. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และมีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภทต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส
7. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ 6-7 ข้อ = 4 คะแนน ***
ทำได้บางส่วน 4-5 ข้อ = 2 คะแนน / 2-3 ข้อ = 1 คะแนน / 0-1 ข้อ = 0 คะแนน
หมายเหตุ *** ข้อนี้ เป็น Major คิดคะแนน เต็ม = 4 คะแนน

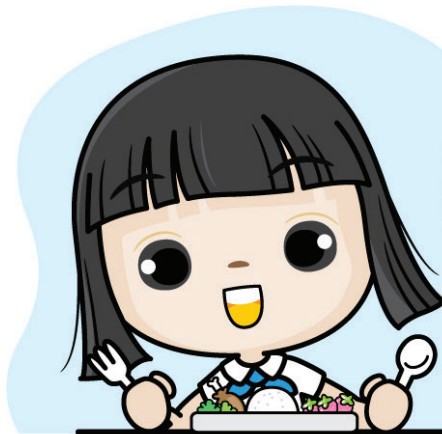
ตัวชี้วัดที่ 3 ผลลัพธ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร
เกณฑ์ประเมิน
1. ใช้เกลือ และผลิตภัณฑ์ปรุงรสเค็มเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร
2. ไม่ใช้ผงชูรส และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่มีส่วนผสมของผงชูรส
3. ไม่ใช้สีสังเคราะห์ ในการปรุงอาหาร หากจะใช้ให้ใช้สีจากธรรมชาติ
4. ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่มีสารกันบูด
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 4. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ
เกณฑ์ประเมิน
ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 3 ดังนี้
1. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ในการประกอบอาหารมีความปลอดภัย สภาพการใช้งานดี และ ได้ล้างทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. เที่ยง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้
3. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ในการประกอบอาหาร ที่มีเพียงพอ ครบสำหรับทุกคน
4. การจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ สะอาดและถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 5. สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร
เกณฑ์ประเมิน
ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 3 ดังนี้
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน
2. ทุกคนมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่เชื่อถือได้
3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม สวมแมสก์ปิดปาก-จมูก หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้จากเชื้อโรคติดต่อ
4. สวมถุงมือที่สะอาด ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
5. ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ไม่กระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3-4 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน

ตัวชี้วัดที่ 6. น้ำดื่ม น้ำใช้ และ น้ำแข็ง	
เกณฑ์ประเมิน	
ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมวด 2 ดังนี้	
1. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) พื้นผิวภายนอกของ ภาชนะสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	
2. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	
3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุงประกอบอาหาร หรือ เครื่องดื่ม มีความสะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยราชการรับรอง	
4. น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบ และภาชนะสัมผัสอาหารต้องเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และเก็บน้ำใช้ในภาชนะบรรจุสะอาด มีสภาพดี	
5. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย. เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ไม่ปนเปื้อน มีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ มีด้ามจับ และปากขอบภาชนะเก็บน้ำแข็งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 3-4 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน	
ตัวชี้วัดที่ 7. การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)	
เกณฑ์ประเมิน	
ปฏิบัติตามประกาศของคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการดำเนินงาน โครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน หมวด 2 ดังนี้	
1. มีการจัดทำบันทึก และ รายงานการตรวจสอบ-ตรวจรับนมจากการขนส่ง และการดูแลจัดเก็บรักษานมของผู้ประกอบการ	
2. มีการเก็บรักษานมในสถานที่และอุณหภูมิอย่างเหมาะสม	
3. มีการตรวจสอบนม ก่อนให้นักเรียนดื่ม	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 2 ข้อ = 2 คะแนน / 1 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน	
ตัวชี้วัดที่ 8. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร	
เกณฑ์ประเมิน	
ปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร หมวด 5 ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้	
1. ทดสอบในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค 5 ตัวอย่าง	
2. ทดสอบที่ภาชนะและอุปกรณ์ตักอาหารขณะเสิร์ฟ และ ถาดอาหาร ซ้อม ส้อมของนักเรียน 3 ตัวอย่าง	
3. ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ที่มีแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 2 ข้อ = 2 คะแนน / 1 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน	

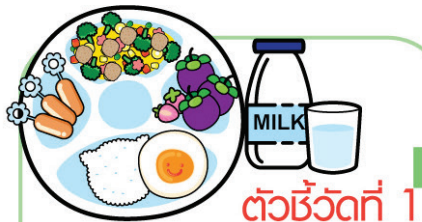
มาตรฐานที่ 3

คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย

เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา สำหรับสถานศึกษานำร่อง



มาตรฐานที่ 3
คุณค่าทางโภชนาการ
สารอาหารที่เด็กควร
ได้รับตามวัย



ตัวชี้วัดที่ 1

การจัดการอาหารกลางวันตามมาตรฐาน
โภชนาการ



ตัวชี้วัดที่ 2

การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน
ด้านคุณค่าทางโภชนาการและ
สดหวาน มัน เค็ม



ตัวชี้วัดที่ 4

การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภค
ที่เหมาะสม (เพิ่มผัก ผลไม้ สดหวาน
มันเค็ม) โดยการมีส่วนร่วม



ตัวชี้วัดที่ 3

การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม
เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่าย
ในสถานศึกษา



ตัวชี้วัดที่ 5

การลดอาหารเหลือทิ้ง
(Food waste)



คำอธิบาย

มาตรฐานที่ 3

คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย

มาตรฐานที่ 3 ประกอบด้วย 5 ตัวชี้วัด ได้แก่

ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดหาอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ

คำอธิบาย อาหารกลางวันที่จัดบริการนักเรียนมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกายตามวัยของนักเรียนในแต่ละวัน และครบสารอาหารเฉลี่ยต่อสัปดาห์ตาม Thai School Lunch หรือตามตารางโภชนาการของกรมอนามัย นักเรียนได้บริโภคผักปลอดภัยอย่างน้อยเฉลี่ยวันละ 60-100 กรัม (อนุบาล 60 กรัม (ครึ่งทัพพี ถึง 1 ทัพพี, ประถม 1 ทัพพี) ทุกวัน หรืออย่างน้อย 3 วันต่อสัปดาห์ และนักเรียนได้บริโภคผลไม้ตามฤดูกาลอย่างน้อย 3 วันต่อสัปดาห์ โดยการตักอาหารให้นักเรียนจะต้องตักตามปริมาณที่แนะนำ ให้เหมาะสมตามวัยของนักเรียน

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. เมนูอาหารกลางวันของโรงเรียน
2. ตารางโภชนาการ กรมอนามัย
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์
4. ใบสั่งซื้อ/ตรวจรับวัตถุดิบของโรงเรียน

ตัวชี้วัดที่ 2. การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม

คำอธิบาย ต้องมีคณะกรรมการประกอบด้วยแกนนำหรือสภานักเรียน และครูได้มีการตรวจสอบคุณค่าทางโภชนาการ และหวาน มัน เค็ม ของอาหารกลางวัน พร้อมทั้งมีแบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียน และสรุปผลเพื่อแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องได้ทราบ สำหรับการแก้ปัญหาและพัฒนาคุณภาพอาหารต่อไป โดยต้องมีแบบการบันทึกในส่วนต่างๆ

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. คำสั่งแต่งตั้ง
2. บันทึก/รายงานการประชุม
3. แบบบันทึก/รายงานการตรวจ
4. แบบสำรวจความพึงพอใจ
5. แบบสรุป
6. เอกสาร/หนังสือแจ้งผลการปรับปรุง
7. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 3. การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา

คำอธิบาย ต้องมีคณะกรรมการประกอบด้วยแกนนำหรือสภานักเรียน และครูได้มีการตรวจสอบอาหารว่างขนม เครื่องดื่มที่จัดบริการจำหน่ายในโรงเรียน พร้อมทั้งมีแบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียน และสรุปผลเพื่อแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องได้ทราบ สำหรับการแก้ปัญหาและพัฒนาคุณภาพอาหารต่อไป โดยจัดให้มีแบบการบันทึกในส่วนต่างๆ อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

เอกสารอ้างอิง

1. คำสั่งแต่งตั้ง
2. บันทึก/รายงานการประชุม

หลักฐานการประเมิน

1. แบบบันทึก/รายงานการตรวจ
2. แบบสรุปรายงาน
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 4. การส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่ม ผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม) โดยการมีส่วนร่วม

คำอธิบาย มีการจัดกิจกรรมมุ่งให้เกิดวัฒนธรรมการส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการกินผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม ในโรงเรียนและ/หรือในชุมชนบริเวณรอบโรงเรียน โดยการมีส่วนร่วมของนักเรียน ครู ผู้ปกครอง โดยสภานักเรียนเป็นแกนนำ มีการจัดทำระบบรณรงค์ สร้างแรงจูงใจแก่นักเรียน และผู้ประกอบการ มีการประชุม ถอดบทเรียน สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม พร้อมทั้งนำนวัตกรรม รูปแบบ วิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best practice) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์

เอกสารอ้างอิง

1. โครงการ/กิจกรรม
2. เอกสาร/ป้ายประชาสัมพันธ์

หลักฐานการประเมิน

1. บันทึก/รายงานการประชุม
2. ภาพถ่าย/สรุปรายงาน
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 5. การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)

คำอธิบาย มีการจัดกิจกรรมของสภานักเรียนและครูในการกำกับติดตามอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) ของนักเรียน มีการจดบันทึก ติดตาม ชั่งน้ำหนักอาหาร และชนิดอาหารที่นักเรียนทิ้ง เพื่อวิเคราะห์สาเหตุและประชุมร่วมระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และ แม่ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร เพื่อหาวิธีแก้ไข พร้อมทั้งมีหลักฐานในการดำเนินงาน

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. กิจกรรม
2. มีบันทึก/รายงานการประชุม
3. แบบสำรวจ/ใบจดบันทึก/แบบรายงาน
4. ภาพถ่ายกิจกรรม
5. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 3

คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย

ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ
เกณฑ์ประเมิน
1. อาหารที่จัดบริการนักเรียนมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกายตามวัยของนักเรียนในแต่ละวัน และครบสารอาหารเฉลี่ยต่อสัปดาห์ ตาม Thai School Lunch และ/หรือมาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียน
2. นักเรียนได้บริโภคผัก ผลไม้ อย่างหลากหลายในแต่ละสัปดาห์
3. นักเรียนได้บริโภค ผัก ผลไม้ ที่ปลอดภัย และตามฤดูกาล
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 2 ข้อ = 2 คะแนน / 1 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 2. การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม
เกณฑ์ประเมิน
1. มีคณะกรรมการ นำโดยคณะครูและนักเรียนแกนนำ ตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน และมีแบบบันทึกการตรวจสอบทุกวัน
2. มีการรายงานผลแจ้งให้แม่ครัว / ผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ ได้ลงนามรับทราบทุกเดือน เพื่อปรับปรุง แก้ไข
3. มีแบบสำรวจความพึงพอใจของนักเรียน ภาคเรียนละ 1 ครั้ง
4. แจ้งผลการตรวจสอบคุณภาพ ตาม 1-3 ให้นักเรียน ครู และแม่ครัว/ผู้รับจ้างทราบ
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 3. การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา
เกณฑ์ประเมิน
1. ไม่มีการจัดจำหน่าย น้ำอัดลม เครื่องดื่มรสหวาน ขนมกรุบกรอบ และอาหารที่ไม่เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพ (ถ้าทำได้ตามข้อ 1 ไม่ต้องตอบข้อ 2-4)
2. มีข้อตกลงร่วม หรือกิจกรรมส่งเสริม และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ระหว่างสถานศึกษากับผู้จำหน่าย
3. ครูและนักเรียน สุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการและจำหน่าย ในสถานศึกษา และบันทึกผลการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เดือนละ 1 ครั้ง
4. มีการสรุปรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพอาหารต่อที่ประชุม เพื่อปรับปรุงและแก้ไขปัญหา เดือนละ 1 ครั้ง
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน

ตัวชี้วัดที่ 4. การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่มผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม) โดยการมีส่วนร่วม	
เกณฑ์ประเมิน	
1. มีกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสม (เพิ่ม ผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม) ในสถานศึกษา และ/หรือ บริเวณรอบสถานศึกษา	
2. นักเรียนแกนนำ จัดกิจกรรมมุ่งให้เกิดนวัตกรรมส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ภายใต้การมีส่วนร่วมระหว่างครู นักเรียน ผู้ปกครอง และชุมชน	
3. มีการนำนวัตกรรม รูปแบบ วิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best practice) เผยแพร่	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 2 ข้อ = 2 คะแนน / 1 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน	
ตัวชี้วัดที่ 5. การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)	
เกณฑ์ประเมิน	
1. มีการให้ความรู้แก่ครูและนักเรียนเกี่ยวกับปริมาณและอาหารที่ควรได้รับ และการลดปัญหาอาหารเหลือทิ้ง	
2. มีกิจกรรมส่งเสริมการบริโภคอาหารที่ได้รับบริการให้หมด เพื่อให้ได้รับคุณค่าอาหาร และลดปัญหาอาหารเหลือทิ้ง (Food Waste)	
3. มีการติดตาม จดบันทึกอาหารที่นักเรียนเหลือทิ้ง เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุ	
4. มีบันทึกการประชุมร่วมระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และแม่ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ เพื่อหาวิธีแก้ไข	
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน	
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน	



มาตรฐานที่ 4

การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์

เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา สำหรับสถานศึกษานำร่อง

ตัวชี้วัดที่ 1

การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษา
ที่เหมาะสมเอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาพ:



ตัวชี้วัดที่ 2

การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการเกษตร
ปลอดภัยและพลผลิตจากชุมชน
ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม



คำอธิบาย

มาตรฐานที่ 4

การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์

มาตรฐานที่ 4 ประกอบด้วย 2 ตัวชี้วัด ได้แก่

ตัวชี้วัดที่ 1. การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ

คำอธิบาย สถานศึกษามีการจัดหาหรือจำหน่าย อาหาร เครื่องดื่มที่ส่งเสริมสุขภาพ และไม่บริการหรือจำหน่ายจ่ายแจกอาหารและเครื่องดื่มที่หวานจัด เค็มจัด ไขมันสูง ประเภหหมักดอง และที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยฉลากและเครื่องดื่ม ไม่ส่งเสริมการตลาด และมีการกำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม มีกิจกรรมการสร้างความรู้ ด้านอาหารปลอดภัย โภชนาการ และสุขภาพอนามัย ที่มีความสะอาด ปลอดภัย ตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อม มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ ด้านอาหารปลอดภัย โดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่างๆ มีกิจกรรมเป็นประจำ เช่น มีนันทนาการ รณรงค์ ทายปัญหา ส่งเสียงตามสาย งานเสวนาวิชาการของนักเรียน เกมส์ เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. กิจกรรม
2. มีบันทึก/รายงานการประชุม
3. ภาพถ่ายกิจกรรม
4. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

ตัวชี้วัดที่ 2. การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัย และผลผลิตจากชุมชนในการประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม

คำอธิบาย มีกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และฝึกทักษะ ด้านเกษตร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ มีกิจกรรมการเกษตร และสหกรณ์นักเรียนในสถานศึกษา และการปลูกผักผลไม้อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน พร้อมทั้งส่งเสริมการอ่านฉลาก การคัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่มปลอดภัยมาจำหน่าย ตลอดจนการจัดกรรมที่มีความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาที่เป็นการฝึกอาชีพแก่นักเรียน โดยความร่วมมือกับผู้ปกครอง และชุมชน ใช้รูปแบบหลากหลายวิธี

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. กิจกรรม
2. ภาพถ่ายกิจกรรม
3. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 4

การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์

ตัวชี้วัดที่ 1.การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ
เกณฑ์ประเมิน
1. สถานศึกษามีการจัดการหรือจำหน่าย อาหาร เครื่องดื่มที่ส่งเสริมสุขภาพ และไม่บริการหรือจำหน่ายจ่ายแจกอาหาร และเครื่องดื่มที่หวานจัด เค็มจัด ไขมันสูง ประเภทหมักดอง และที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยฉลากและเครื่องดื่ม ไม่ส่งเสริมการตลาด และมีการกำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีกิจกรรมการสร้างความรู้ ด้านอาหารปลอดภัย โภชนาการ และสุขภาพอนามัย
3. จัดสภาพแวดล้อมที่มีความสะอาด ปลอดภัย ตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อม
4. มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ ด้านอาหารปลอดภัย โดยอาศัยช่องทาง
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 2.การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัย และผลผลิตจากชุมชนในการประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม
เกณฑ์ประเมิน
1. มีกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และฝึกทักษะ ด้านเกษตร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ
2. มีกิจกรรมการเกษตรในสถานศึกษา และการปลูกผักผลไม้อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน
3. มีการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยจากชุมชนในการประกอบอาหารนักเรียน
4. มีกิจกรรมส่งเสริมการจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่มปลอดภัยที่เชื่อมโยงระหว่างสถานศึกษากับชุมชน
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน

มาตรฐานที่ 5

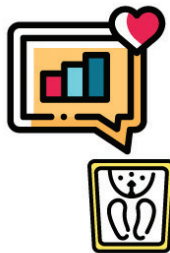
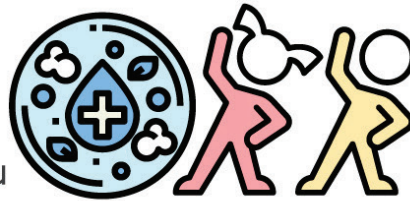
การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
สำหรับสถานศึกษานำร่อง



ตัวชี้วัดที่ 1

การเฝ้าระวังพฤติกรรมบริโภค
และการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน



ตัวชี้วัดที่ 2

การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ
และจัดทำระบบสารสนเทศ



ตัวชี้วัดที่ 3

การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะ
ทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม



คำอธิบาย

มาตรฐานที่ 5

การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

มาตรฐานที่ 5 ประกอบด้วย 3 ตัวชี้วัด ได้แก่

ตัวชี้วัดที่ 1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน

คำอธิบาย หลักปฏิบัติด้านโภชนาการในการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียน วัยรุ่น มี 9 ข้อ ได้แก่

1. กินอาหารให้ครบทุกกลุ่ม แต่ละกลุ่มให้หลากหลายในปริมาณที่แนะนำตามธงโภชนาการ และหมั่นดื่มน้ำหนักตัวและส่วนสูง
2. กินข้าวเป็นหลัก เน้นข้าวกล้อง ข้าวขัดสีน้อย สลับกับอาหารประเภทแป้งเป็นบางมื้อ
3. กินปลา ไข่ เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ถั่วเมล็ดแห้งและผลิตภัณฑ์เป็นประจำ
4. กินผักให้มาก กินผลไม้รสหวานน้อยเป็นประจำ และหลากหลายสี
5. ดื่มนมรสจืด และกินอาหารที่เป็นแหล่งแคลเซียมอื่นๆ
6. หลีกเลี่ยงอาหารไขมันสูง หวานจัด เค็มจัด ให้ใช้เครื่องปรุงรสเค็มเสริมไอโอดีน
7. กินอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และปรุงสุกใหม่ๆ ไม่กินอาหารสุกๆ ดิบๆ
8. ดื่มน้ำสะอาดให้เพียงพอ หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มรสหวาน และน้ำอัดลม
9. งดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

ขณะเดียวกันควรสอนให้นักเรียนปฏิบัติตามสุขบัญญัติ 10 ข้อ ได้แก่ 1. ดูแลรักษาร่างกายและของใช้ให้สะอาด 2. รักษาฟันให้แข็งแรงและแปรงฟันทุกวันอย่างถูกวิธี 3. ล้างมือให้สะอาดก่อนรับประทานอาหารและหลังการขับถ่าย 4. กินอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารอันตราย และหลีกเลี่ยงอาหารรสจัด สีฉูดฉาด 5. งดบุหรี่ สุรา สารเสพติดการพนันและการสำส่อนทางเพศ 6. สร้างความสัมพันธ์ภายในครอบครัวให้อบอุ่น 7. ป้องกันอุบัติเหตุด้วยการไม่ประมาท 8. ออกกำลังกายสม่ำเสมอและตรวจสุขภาพประจำปี 9. ทำจิตใจให้ร่าเริงแจ่มใสอยู่เสมอ 10. มีสำนึกต่อส่วนรวมร่วมสร้างสรรค์สังคม ทั้งนี้ นักเรียนพึงปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอจนเป็นสุขนิสัย เพื่อให้มีสุขภาพดีทั้งร่างกาย จิตใจ และสังคม

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. ปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียน / วัยรุ่น 9 ข้อ
2. สุขบัญญัติแห่งชาติ 10 ข้อ
3. กิจกรรรม
4. แบบรายงานกิจกรรม
5. แบบบันทึกการสัมภาษณ์
6. ภาพถ่าย

ตัวชี้วัดที่ 2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ และจัดทำระบบสารสนเทศ

คำอธิบาย มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงนักเรียน อย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง โดยใช้เครื่องมือชั่งวัด ที่ได้มาตรฐาน (มีจุดทศนิยมอย่างน้อย 1 ตำแหน่ง) และมีวิธีการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง และประเมินภาวะโภชนาการ (เตี้ย ผอม อ้วน สมส่วน) ของนักเรียนทุกคน ภาคเรียนละ 2 ครั้ง ที่ถูกต้อง มีการจัดบันทึกข้อมูลเป็นรายคน / รายห้องเรียน / และระดับโรงเรียน มีการวิเคราะห์ข้อมูลภาวะโภชนาการนักเรียน มีการแจ้งข้อมูลแก่นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทราบเพื่อสร้างความตระหนักและได้รับความร่วมมือจัดการปัญหา มีการนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนการดำเนินงานแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการ และมีการบันทึกการดำเนินงานเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้สามารถศึกษาทบทวนและปรับปรุงการดำเนินงานได้อย่างเป็นระบบ

การจัดทำระบบสารสนเทศ หมายถึง การจัดเก็บข้อมูลรายคนของนักเรียนในคอมพิวเตอร์ ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ ประกอบด้วย ชื่อ-สกุล วันเดือนปีเกิด วันเดือนปีที่มีการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง ของนักเรียนทุกคน แยกรายห้องเรียน รายชั้นเรียน และระดับโรงเรียน เพื่อให้สามารถนำไปวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทราบภาวะโภชนาการ โดยอ้างอิงตามเกณฑ์ของกรมอนามัย

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. มีการบันทึกข้อมูลภาวะโภชนาการของนักเรียนรายคน ครบทุกคน รายห้องเรียน และรวมทั้งโรงเรียนในคอมพิวเตอร์ที่ถูกต้อง ครบถ้วน
2. เครื่องมือชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูงได้มาตรฐาน
3. สรุปผลภาวะโภชนาการนักเรียน
4. หนังสือเอกสาร หรือหลักฐานที่แสดงว่าได้มีการแจ้งผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้อง
5. เอกสารบันทึกกิจกรรมการแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการและการพัฒนานักเรียน

ตัวชี้วัดที่ 3. การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม

คำอธิบาย มีการคัดกรองและติดตามนักเรียนรายบุคคลที่มีปัญหาและแนวโน้มมีปัญหา เป็นรายเดือน เช่น เด็กภาวะท้วม เริ่มอ้วน อ้วน ค่อนข้างผอม ผอม ค่อนข้างเตี้ย และเตี้ย และมีการจัดทำทะเบียนและประวัติรายบุคคลนักเรียน บริการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพหรือป้องกันพฤติกรรมเสี่ยงสำหรับนักเรียน มีวิธีการแก้ไขปัญหาโดยครู ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และมีการประสานงานกรณีที่นักเรียนมีปัญหาเกินขีดความสามารถของสถานศึกษา ได้รับการส่งต่อเพื่อช่วยเหลือ/รักษา/ขอคำปรึกษาจากเครือข่าย บุคลากรสาธารณสุขหรือผู้เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งไปดูแลต่อในโครงการเยี่ยมบ้าน

เอกสารอ้างอิง/หลักฐานการประเมิน

1. มีแบบสำรวจและคัดกรอง
2. มีทะเบียนนักเรียน ที่ส่งต่อให้กับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล (รพสต.) และที่อื่นๆ
3. มีประวัตินักเรียน
4. แบบบันทึกการสัมภาษณ์

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ 5

การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ

ตัวชี้วัดที่ 1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน
เกณฑ์ประเมิน
1. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่างนักเรียนที่ปฏิบัติได้ตามข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียน / วัยรุ่น จำนวน 9 ข้อ
2. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่างนักเรียนที่ปฏิบัติได้ตามสุขบัญญัติ 10 ประการ
3. มีสถานที่ในการออกกำลังกายที่เหมาะสมแก่นักเรียนตามวัย (กลุ่มตัวอย่างนักเรียน ป. 2 – 6 จำนวน 20 คน (แบบสุ่ม) มัธยมต้น จำนวน 10 คน (แบบสุ่ม) (สำหรับโรงเรียนที่มีขยายโอกาส)
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 2 ข้อ = 2 คะแนน / 1 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ และจัดทำระบบสารสนเทศ
เกณฑ์ประเมิน
1. มีเครื่องมือชั่ง วัด ได้มาตรฐาน และวิธีการชั่งวัด และบันทึกข้อมูลถูกต้อง
2. มีการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง และประเมินภาวะโภชนาการ (เตี้ย ผอม อ้วน สมส่วน) ของนักเรียนทุกคน ภาคเรียนละ 2 ครั้ง
3. มีระบบสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูล การเฝ้าระวัง การจดบันทึกเป็นรายบุคคล/ รายห้อง และรวมระดับสถานศึกษา
4. มีการนำข้อมูลเฝ้าระวังภาวะโภชนาการไปใช้ในการวางแผนการดำเนินงาน และแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการ และบันทึกผลรายบุคคล
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน
ตัวชี้วัดที่ 3. การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม
เกณฑ์ประเมิน
1. มีการคัดกรองและติดตามนักเรียนรายบุคคลที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพ เป็นรายเดือน เช่น เด็กภาวะท้วม เริ่มอ้วน อ้วน คอแข็ง ผอม ผอม คอแข็งเตี้ย และเตี้ย และมีการจัดทำทะเบียนและประวัติรายบุคคล
2. โรงเรียนมีบุคลากรหรือบริการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพหรือป้องกันพฤติกรรมเสี่ยงสำหรับนักเรียน
3. มีวิธีการแก้ไขปัญหาโดยครู ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และมีการประสานงานกรณีที่มีปัญหาเกินขีดความสามารถของสถานศึกษา ให้ได้รับการส่งต่อเพื่อช่วยเหลือ/รักษา/ หรือขอคำปรึกษาจากเครือข่ายบุคลากรสาธารณสุข หรือผู้เกี่ยวข้อง
4. มีการติดตามแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนในโครงการเยี่ยมบ้านนักเรียน
5. มีรายงานผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับเด็ก การคัดกรองเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ การจัดกิจกรรมการส่งเสริมด้านโภชนาการ และ/หรือแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียน รายภาคเรียน และกิจกรรมให้ขวัญกำลังใจ
การคิดค่าคะแนน : ทำได้ครบสมบูรณ์ = 3 คะแนน
ทำได้บางส่วน 3-4 ข้อ = 2 คะแนน / 1-2 ข้อ = 1 คะแนน / 0 ข้อ = 0 คะแนน

บทที่ 5 การกำหนดระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน และค่าคะแนนในแต่ละมาตรฐาน

ระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงานเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ได้มีการกำหนดระดับคุณภาพไว้ เป็น 4 ระดับ คือ ระดับดีมาก ระดับดี ระดับพอใช้ และระดับควรปรับปรุง โดยกำหนดการให้คะแนนสำหรับการผ่านเกณฑ์ประเมินในแต่ละตัวชี้วัดไว้ ดังนี้ คือ ถ้าทำครบเกณฑ์ในการประเมินทุกข้อของตัวชี้วัด จะได้ 3 คะแนน หมายถึงระดับคุณภาพดีมาก ถ้าทำได้เพียง 3 – 4 ข้อ หรือ 2 ข้อ (จำนวนข้อขึ้นอยู่กับตัวชี้วัดที่ไม่เท่ากัน) จะได้ 2 คะแนน หมายถึงระดับดี ถ้าทำได้เพียง 1 – 2 ข้อ จะได้ 1 คะแนน หมายถึงระดับพอใช้ ถ้าทำได้ 1 ข้อ หรือไม่ได้ทำเลย หมายถึงระดับคุณภาพควรปรับปรุง ซึ่งรายละเอียดจะอยู่ในช่องการสรุปของแต่ละตัวชี้วัดในตารางเกณฑ์ประเมินแต่ละมาตรฐานในตาราง

การจำแนกระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน



การกำหนดน้ำหนักของคะแนนใน 5 มาตรฐาน ซึ่งมีความสำคัญแตกต่างกันไป ในเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ในครั้งนี้ทางคณะทำงานได้กำหนดค่าของคะแนนรวมของทุกมาตรฐานไว้เต็ม 100 คะแนน โดยให้ค่าของคะแนนแต่ละมาตรฐานที่ไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับความสำคัญของแต่ละมาตรฐาน ดังนี้ มาตรฐานที่ 1 มีจำนวนตัวชี้วัด 5 ตัว มีค่าคะแนนรวม 20 คะแนน มาตรฐานที่ 2 มีจำนวนตัวชี้วัด 8 ตัว มีค่าคะแนนรวม 25 คะแนน มาตรฐานที่ 3 มีจำนวนตัวชี้วัด 5 ตัว มีค่าคะแนนรวม 25 คะแนน มาตรฐานที่ 4 มีจำนวนตัวชี้วัด 2 ตัว มีค่าคะแนนรวม 15 คะแนน และมาตรฐานที่ 5 มีจำนวนตัวชี้วัด 3 ตัว มีค่าคะแนนรวม 15 คะแนน ตามตาราง ดังนี้

มาตรฐาน	จำนวนตัวชี้วัด	ค่าคะแนนรวม
ที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา	5	20
ที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม	8	25
ที่ 3 : คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย	5	25
ที่ 4 : การบูรณาการจัดการการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์	2	15
ที่ 5 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ	3	15
รวม 5 มาตรฐาน	23	100

เมื่อนำคะแนนของแต่ละมาตรฐาน มารวมกัน จะมีค่า 100 คะแนน มาแปรเป็นระดับคุณภาพ ในภาพรวมว่า โรงเรียนมีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาแห่งนี้ จะมีคุณภาพจะอยู่ในระดับใด ดังนี้ คือ ถ้าระดับดีมาก คะแนนที่ได้รับต้องอยู่ในช่วง 80 – 100 คะแนน ระดับดี คะแนนที่ได้รับต้องอยู่ในช่วง 60 – 79 คะแนน ระดับพอใช้ คะแนนที่ได้รับต้องอยู่ในช่วง 40 – 59 คะแนน และระดับควรต้องปรับปรุง คะแนนที่ได้รับต้องอยู่ในช่วง 1 – 39 คะแนน ตามตาราง ดังนี้

การจำแนกระดับคุณภาพ

ระดับคะแนน	ระดับคุณภาพ
ระดับ 80 - 100	ผ่านระดับดีมาก
ระดับ 60 - 79	ผ่านระดับดี
ระดับ 40 - 59	ผ่านระดับพอใช้
ระดับ 1 - 39	ควรปรับปรุง

ตารางน้ำหนักคะแนนตัวชี้วัดมาตรฐานที่ 1

จำนวน 5 ตัวชี้วัด คะแนนรวม 20 คะแนน

มาตรฐานที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม	
2	การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ	
3	การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ	
4	การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน	
5	ระบบการบริหารการเงินและพัสดุเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารนักเรียนมีประสิทธิภาพ	
รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 4) / 3		
ได้คะแนน		



ตารางนำนักคะแนนตัวชี้วัดมาตรฐานที่ 2

จำนวน 8 ตัวชี้วัด คะแนนรวม 25 คะแนน

มาตรฐานที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร	
2	อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร	
3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร	
4	สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ	
5	สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร	
6	น้ำดื่ม / น้ำใช้ / น้ำแข็ง	
7	การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)	
8	การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร	
รวมคะแนน (ข้อ 1, 3-8 ข้อละ 3 คะแนน และ ข้อ 2* คิด 4 คะแนน)		
ได้คะแนน		

ตารางน้ำหนักคะแนนตัวชี้วัดมาตรฐานที่ 3

จำนวน 5 ตัวชี้วัด คะแนนรวม 25 คะแนน

มาตรฐานที่ 3 : คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ	
2	การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม	
3	การตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในสถานศึกษา	
4	การส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่มผักผลไม้ ลดหวานมันเค็ม) โดยการมีส่วนร่วม	
5	การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food Waste)	
รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 5) / 3		
ได้คะแนน		



ตารางน้ำหนักคะแนนตัวชี้วัดมาตรฐานที่ 4

จำนวน 2 ตัวชี้วัด คะแนนรวม 15 คะแนน

มาตรฐานที่ 4 : การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ 2 ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การจัดการสภาพแวดล้อมในสถานศึกษาที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ	
2	การส่งเสริมการเรียนรู้ของนักเรียนในเรื่อง การเกษตรที่ปลอดภัย และการใช้ผลผลิตที่ปลอดภัยจากชุมชนในการประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม	
รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 5) / 2		
ได้คะแนน		



ตารางนำหนักคะแนนตัวชี้วัดมาตรฐานที่ 5

จำนวน 3 ตัวชี้วัด คะแนนรวม 15 คะแนน

มาตรฐานที่ 5 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ 3 ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน	
2	การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ พฤติกรรมสุขภาพและการจัดการแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนและมีการจัดทำระบบสารสนเทศ	
3	การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม	
รวมคะแนน (N = คะแนนที่ได้) (N x 5) / 3		
ได้คะแนน		

ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1-5

มาตรฐาน ที่	รายละเอียด	คะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 100)
1	นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา (20 คะแนน)	
2	การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม (25 คะแนน)	
3	คุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารที่เด็กควรได้รับตามวัย (25คะแนน)	
4	การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อมเชิงสร้างสรรค์ (15 คะแนน)	
5	การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ (15 คะแนน)	
คะแนน รวม 5 มาตรฐาน ที่ได้		
จัดระดับคุณภาพ		

ข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

..(ควรแทรกไว้ในทุกๆ ตารางตัวชี้วัด ของแบบฟอร์มผู้ประเมิน เพื่อให้ทราบผลงานที่เป็นจุดเด่น และ จุดด้อย)

.....

เอกสารอ้างอิง

1. กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561.
http://foodsanold.anamai.moph.go.th/main.php?filename=Law_61
2. กรมอนามัย. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2559.
https://foodsanold.anamai.moph.go.th/main.php?filename=Handbook_2016
3. กองสุกศึกษา กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. **สุขบัญญัติแห่งชาติ 10 ประการ.**
<http://www.hed.go.th/linkHed/342>
4. กองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. **ทิศทาง เป้าหมาย และยุทธศาสตร์ระยะ 10 ปี พ.ศ. 2555-2564.**
<https://www.thaihealth.or.th/>
5. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. **กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2561-2580)**
6. คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการ วุฒิสภาสาธารณสุขคุ้มครองกลุ่มสุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการ พัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. **เกณฑ์มาตรฐานงานอาหาร และโภชนาการในสถานศึกษา, ธันวาคม 2549.**
7. ประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน ปี 2564. www.schoolmilkthai.com
8. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม. <http://food.fda.moph.go.th/law/act.php>
9. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม.
<https://laws.anamai.moph.go.th/th/cio>
10. พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551.
<http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%A4106/%A4106-20-2551-a0001.pdf>
11. มติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติว่าด้วย **ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน.** 2557 และ 2562.
12. มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. **แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้สุขภาวะผ่านการปฏิบัติ (Active Learning) ตามนโยบายลดเวลาเรียนเพิ่มเวลารู้ เด็กไทยแก้มใส.**
<https://www.youtube.com/watch?v=lgKXDMACpF4> ; <https://www.dekthai.kamsai.com/paper/350>

13. ยุทธศาสตร์ชาติ พุทธศักราช 2561-2580. **คำแถลงนโยบายของคณะรัฐมนตรี**. โดยพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี แถลงต่อรัฐสภาเมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2562 : ราชกิจจานุเบกษา เล่ม136 ตอนพิเศษ 186.
14. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. เอกสารประกอบการอบรม Thai School Lunch. ผศ.ดร.อุไรพร จิตต์แจ้ง.
15. สำนักโภชนาการ. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. **คู่มือการจัดการอาหารกลางวันนักเรียนตามมาตรฐาน, 2558. โภชนาการ สุขากิจาอาหารและอาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา**. โรงพิมพ์ สกสค.
16. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. **คู่มือประกอบการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร**.
https://foodsandold.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=3764&filename=Handbook_2016



ภาคผนวก

หลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัย

(ที่มา : องค์การอนามัยโลก จาก Five Keys to Safer Food Manual)

1. รักษาความสะอาด

- ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร และในระหว่างการเตรียมอาหาร
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ดูแลสถานที่ประกอบอาหารและอาหารให้ปลอดภัยจากแมลงและสัตว์ต่างๆ

เหตุผล เชื้อจุลินทรีย์และเชื้อไวรัสจากสารคัดหลั่งอาจอยู่ตามผ้าเช็ดหน้าและเครื่องใช้ในครัว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โต๊ะ เขียง ซึ่งมีโอกาสที่เชื้อจะติดมากับมือของผู้ประกอบการอาหาร

2. แยกอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกจากอาหารสด

- แยกเนื้อสดออกจากอาหารประเภทอื่น
- แยกอุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหาร เช่น มีดและเขียงในการเตรียมอาหารสด
- เก็บอาหารในภาชนะที่มีการปิดผนึก ไม่ให้อาหารที่ปรุงสุกแล้วกับอาหารสดอยู่รวมกัน

เหตุผล อาหารดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเนื้อสัตว์และอาหารทะเล รวมไปถึงของเหลวจากเนื้อสัตว์ อาจมีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอยู่ ซึ่งอาจแพร่กระจายไปสู่อาหารอื่นๆ ในขณะที่ปรุงอาหารหรือเก็บอาหาร

3. ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง

- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อ เนื้อไก่ ไข่ และอาหารทะเล
- การปรุงอาหารประเภทน้ำแกงและสตู จะต้องต้มให้เดือดและใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส เนื้อและเนื้อไก่จะต้องแน่ใจว่าของเหลวจากเนื้อสัตว์ใส ไม่เป็นสีชมพู
- เวลาอุ่นอาหารที่ปรุงแล้ว จะต้องอุ่นและคนให้อาหารได้รับความร้อนทั่วถึง

เหตุผล การปรุงอาหารที่ถูกวิธีและถูกสุขลักษณะจะทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายได้เกือบทุกชนิด จากการศึกษาพบว่าอาหารที่ปรุง ณ อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นอาหารที่ปลอดภัยจากเชื้อไวรัสและแบคทีเรีย อาหารบางชนิดต้องใส่ใจเป็นพิเศษ อาหารจำพวกนี้ได้แก่ เนื้ออบ ซอต่อสัตว์ และสัตว์ปีก ทั้งตัว เช่น ไก่ เป็ด เป็นต้น

4. เก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม

- ไม่ทิ้งอาหารที่ปรุงสุกแล้วไว้ ณ อุณหภูมิห้องเกินกว่า 2 ชั่วโมง
- เก็บอาหารที่ปรุงแล้วและอาหารที่เน่าเสียง่ายไว้ในตู้เย็น (อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส) อาหารที่ปรุงแล้วจะต้องนำไปอุ่น (ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป) ก่อนนำมารับประทาน
- ไม่เก็บอาหารไว้นานจนเกินไป ถึงแม้ว่าจะเก็บในตู้เย็น
- อย่าละลายอาหารแช่แข็งที่อุณหภูมิห้อง

เหตุผล เชื้อจุลินทรีย์สามารถเพิ่มจำนวนได้ในระยะเวลาอันรวดเร็ว ณ อุณหภูมิห้อง และจะหยุดเจริญหรือเพิ่มจำนวนช้าลง ณ อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และ ณ อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส อย่างไรก็ตาม ยังมีเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายบางชนิดจะยังคงเจริญและเพิ่มจำนวนได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

5. ใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการปรุงอาหาร

- ใช้น้ำสะอาดในการปรุงอาหาร/ทำให้น้ำสะอาดก่อนนำปรุงอาหาร
- เลือกใช้เฉพาะวัตถุดิบที่สด
- เลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านขั้นตอนฆ่าเชื้อโรคมมาแล้ว เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์
- ล้างผักและผลไม้ให้สะอาด โดยเฉพาะผักและผลไม้ที่ต้องรับประทานสดๆ
- ไม่นำวัตถุดิบที่หมดอายุแล้วมาใช้ในการปรุงอาหาร

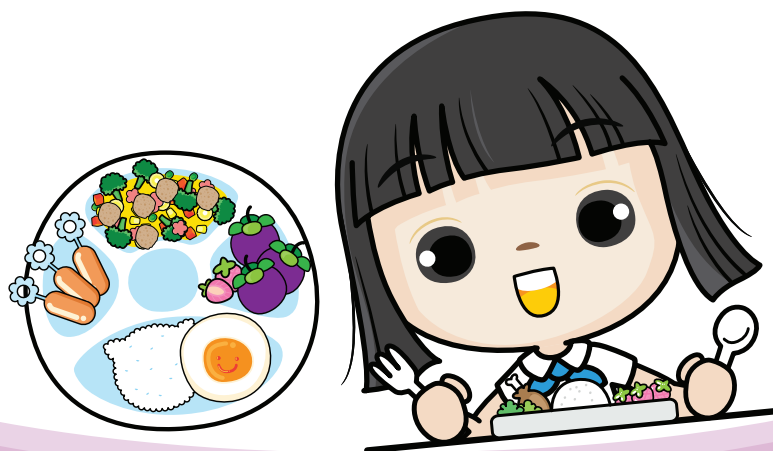
เหตุผล วัตถุดิบในการปรุงอาหารรวมถึงน้ำและน้ำแข็งอาจจะมีเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายบางชนิดและสารเคมีปนเปื้อนอยู่ สารพิษอาจเกิดในอาหารที่กำลังเน่าเสีย การเลือกวัตถุดิบในการปรุงอาหารอย่างถูกวิธีและการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยเบื้องต้นจะลดความเสี่ยงจากการบริโภคสารปนเปื้อนในอาหาร

“มาตรฐานอาหารกลางวันไทย”

การกำหนด “มาตรฐานอาหารกลางวันไทย” สำหรับ 5 วันทำการ

มาตรฐานปริมาณอาหารที่กำหนดให้นี้เป็นปริมาณและความถี่ที่ประเมินสำหรับสถานที่ที่ต้องดูแลเด็กตลอด 7 วันต่อสัปดาห์ เช่น สถานสงเคราะห์ต่างๆ หรือ โรงเรียนประจำ แต่ศูนย์เด็กเล็กและโรงเรียนส่วนใหญ่จะมีการดูแล เฉพาะวันที่มีการเรียนการสอน คือ 5 วันทำการต่อสัปดาห์ “มาตรฐานอาหารกลางวันไทย” ที่จะนำมากำหนดเมนู หมุนเวียนในแต่ละสัปดาห์ ในศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียนทั่วไปจึงควรใช้หลักการดังนี้ คือ:

1. กลุ่มอาหารที่ต้องมีทุกวัน เช่น กลุ่มข้าว น้ำมัน น้ำตาล จะคิดความถี่เป็น 5 วันต่อสัปดาห์
2. กลุ่มอาหารโปรตีนจากปลา และเนื้อสัตว์อื่นๆ ประเมินการว่าเป็นส่วนที่เด็กจะได้รับจากครอบครัวในวันหยุดสุดสัปดาห์อย่างละ 1 ครั้ง จึงเหลือปลา 1 ครั้งและเนื้อสัตว์ 2 ครั้งต่อสัปดาห์ที่จะเป็นส่วนที่ให้ ศูนย์เด็กเล็ก หรือโรงเรียนดูแลช่วยดูแล (ในกรณีถิ่นทุรกันดารหรือชุมชนที่ขาดแคลนมากซึ่งคาดหวังไม่ได้ ว่าเด็กจะได้รับอาหารโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ปลา เนื้อสัตว์ หรือไข่จากครอบครัว ศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียนอาจช่วยรับภาระในส่วนนี้เพิ่มขึ้น)
3. กลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสารอาหารสูง ซึ่งกำหนดมาช่วยเสริมคุณค่าอาหารให้ดีขึ้น รวมทั้งกลุ่มอาหารอื่นๆ ที่กำหนดความถี่น้อยกว่า 5 ครั้งต่อสัปดาห์ ยังคงกำหนดไว้ในส่วนที่ศูนย์เด็กเล็กหรือ โรงเรียนควรช่วยดูแล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ที่ชุมชนยังมีความขาดแคลนซึ่งอาจไม่สามารถคาดหวังว่า เด็กจะได้รับเมื่ออยู่ที่บ้านในวันหยุดจากหลักการดังกล่าว สรุปได้เป็น “มาตรฐานอาหารกลางวันไทย” ที่แนะนำให้ศูนย์เด็กเล็ก หรือโรงเรียนดำเนินการจัดบริการใน 5 วันทำการของแต่ละสัปดาห์ ดังแสดงในตาราง



มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย” สำหรับเด็กไทยแต่ละวัย ใน 5 วันทำการ ต่อสัปดาห์ (ปริมาณและความถี่ของอาหารกลุ่มต่างๆ ที่จัดเป็นอาหารกลางวันและอาหารเสริมระหว่างมื้อ)

กลุ่มอาหาร	3-5 ปี		6-12 ปี		13-18 ปี	
	ปริมาณ ต่อครั้ง	ครั้ง ต่อสัปดาห์	ปริมาณ ต่อครั้ง	ครั้ง ต่อสัปดาห์	ปริมาณ ต่อครั้ง	ครั้ง ต่อสัปดาห์
ข้าวสวย	1.5 ทัพพี	5	2.5 ทัพพี	5	3 ทัพพี	5
ผัก*	0.5 ทัพพี	3-5	1 ทัพพี	4-5	1-1.5 ทัพพี	5
ผลไม้*	0.5 ส่วน	3-5	1 ส่วน	3-5	1 ส่วน	5
ปลา	2 ช้อนกินข้าว	1	2 ช้อนกินข้าว	1	3 ช้อนกินข้าว	1
เนื้อสัตว์ต่างๆ	2 ช้อนกินข้าว	1	2 ช้อนกินข้าว	2	3 ช้อนกินข้าว	2
ไข่	1 ฟอง	2	1 ฟอง	2	1 ฟอง	3
ตับสัตว์ต่างๆ**	0.25 ช้อนกินข้าว	0-1	0.25 ช้อนกินข้าว	0-1	1 ช้อนกินข้าว	0-1
เต้าหู้ต่างๆ**	2 ช้อนกินข้าว	0-1	2 ช้อนกินข้าว	0-1	3 ช้อนกินข้าว	0-2
ปลาเล็กปลาน้อยที่กินทั้งก้าง**			2 ช้อนกินข้าว	0-1		
เลือดสัตว์ต่างๆ***					2 ช้อนกินข้าว	1-2
น้ำมันพืช	1 ช้อนชา	5	1.5 ช้อนชา	5	2 ช้อนชา	5
ข้าว-แป้ง จากอาหารว่าง-ขนม	1 ทัพพี	2	1 ทัพพี	2	1 ทัพพี	2
ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ (เขียว-แดง-ดำ) สุก	6 ช้อนกินข้าว	1	6 ช้อนกินข้าว	1	6 ช้อนกินข้าว	3
เผือก-มันต่างๆ	1 ทัพพี	1	1 ทัพพี	1	1 ทัพพี	2
น้ำตาล	ไม่เกิน 3 ช้อนชา	5	ไม่เกิน 3 ช้อนชา	5	ไม่เกิน 3 ช้อนชา	5
น้ำดื่มที่สะอาด	1 แก้ว	5	1 แก้ว	5	1 แก้ว	5
นมจืดครบส่วน	200 มล.	5	200 มล.	5	250 มล.	5
(นมถั่วเหลือง)****	200 มล.	(2)	200 มล.	(2)	250 มล.	(2)

หมายเหตุ

* ผัก-ผลไม้หากไม่ครบทุกวันควรได้ไม่น้อยกว่าความถี่ขั้นต่ำเพราะเมื่อรวมกับกลุ่มอาหารอื่นๆ แล้ว ปริมาณ โยอาหาร จะยังผ่านเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของเป้าหมาย

** กลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสารอาหารสูงซึ่งเสริมให้สารอาหารพวกแร่ธาตุเหล็ก แคลเซียม และ วิตามินเอเข้าใกล้ปริมาณสารอาหาร เป้าหมาย ในกรณีที่ไม่มีการใช้กลุ่มอาหารนี้เลยสารอาหารต่างๆ นี้ก็ยิ่งผ่าน เกณฑ์ขั้นต่ำคือไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของเป้าหมาย แต่ลดความหลากหลายไปบ้าง

*** ถ้าจัดผัก-ผลไม้ไม่ครบทุกวัน (*) และไม่มีการจัดกลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสารสูง (**) ควรมี เลือดสัตว์ทะเล 2 ครั้ง ถ้าน้อยกว่านี้มีความเสี่ยงต่อการขาดธาตุเหล็ก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเพศหญิง และหาก ไม่ใช้เลยควรได้ยาเม็ดเสริมธาตุเหล็ก 60 มก.อย่างน้อย สัปดาห์ละครั้งทั้งหญิงและชาย

**** ถ้าเลือกจัดด้วยความถี่ต่ำสุดทุกกลุ่มอาหาร ต้องมีการทดแทนพลังงานส่วนที่ขาดไป เช่น การเสริม ด้วยนมถั่วเหลืองสัปดาห์ละ 2 แก้ว

หลักการในการวางแผนเมนูหมุนเวียนประจำสัปดาห์

1. **ควรมีข้าวสวย หรือข้าวเหนียวหนึ่ง เป็นหลักอย่างน้อย 4 วัน** ต่อสัปดาห์ จะเป็นการ เริ่มจากกำหนดว่าจะ เป็นเมนูข้าวจัดร่วมกับกับข้าว 1-2 อย่างทุกวัน หรือบางวันจะเป็นอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน หรือข้าวต้ม สามารถจัดอาหารจานเดียวได้บ้างแต่ไม่ควรจัดบ่อย เนื่องจากอาหารจานเดียวมักมีอยู่สองลักษณะใหญ่ๆ คือ พวกที่มีพลังงานสูง เช่น ข้าวผัด ผัดซีอิ้ว และพวกที่มีพลังงานต่ำ เช่น ข้าวต้ม ขนมจีน แนะนำให้จัดอาหารจานเดียวไม่เกินสัปดาห์ละครั้ง

2. **ควรมีผักเป็นส่วนประกอบอาหารเป็นประจำทุกวัน** โดยพยายามกำหนดรายการอาหารที่ใช้ผักต่างชนิดกัน ในแต่ละวันให้มีความหลากหลายมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ในบางเมนูในบางวันอาจประกอบด้วยผักได้น้อย เช่น ข้าวต้ม ก็ควรมีให้น้อยครั้ง และมีมืออื่นในสัปดาห์ที่เป็นเมนูที่สามารถใส่ผักได้มาก เช่น แกงส้มผักรวม

3. **ควรมีผลไม้เป็นประจำ** โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวันที่รายการอาหารไม่มีผักหรือมีผักปริมาณน้อย แม้ว่าอยากให้โรงเรียนจัดผลไม้ได้ทุกวันแต่ถ้าอยากมีขนมสลับบ้างไม่ควรมีขนมหวานเกิน 2 วันต่อสัปดาห์ และควรใช้น้ำตาลในการทำขนมหรือเครื่องดื่มไม่เกินครึ่งช้อนตอคนในหนึ่งสัปดาห์ ผลไม้เองก็สามารถจัดในรูป ของขนม เช่น ข้าวต้มนมสด กลัวยาวชชี่ หรือให้นอกมี้ออาหารกลางวันเสริมเป็นอาหารว่างคู่กับนมได้

4. **ควรมีเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่ง ไช้ หรือถั่วเมล็ดแห้ง-เต้าหู้ เป็นส่วนประกอบอาหารเป็นประจำทุกวัน** โดยสามารถหมุนเวียนรายการอาหารที่ใช้เนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น ปลา ไก่ หมู เนื้อวัว 3 วัน ต่อสัปดาห์ ควรมีไข่ซึ่งเป็นแหล่งของวิตามินเออย่างน้อย 2 วันต่อสัปดาห์ จะใช้สลับหรือร่วมกับเนื้อสัตว์ต่างๆ ก็ได้ เต้าหู้ต่างๆ เป็นผลิตภัณฑ์จากถั่วเมล็ดแห้งที่สามารถนำมาใช้ประกอบอาหารสลับหรือร่วมกับเนื้อสัตว์ต่างๆ หรือไข่ ได้เช่นกัน ในกรณีพื้นที่ห่างไกลตลาดอาจใช้โปรตีนเกษตรมาหมุนเวียนทดแทนการใช้เนื้อสัตว์หรือไข่ ร่วมกันเพื่อลดปริมาณเนื้อสัตว์ลงได้บ้าง โดยโปรตีนเกษตรอบแห้ง 1 ช้อนจะมีปริมาณเท่ากับเนื้อสัตว์ประมาณ 2 ช้อน

5. **ปลาเป็นอาหารที่มีโปรตีนสูง** เช่นเดียวกับเนื้อสัตว์อื่นๆ แต่ย่อยง่ายกว่า ในขณะที่ปลาส่วนใหญ่จะมีไขมันต่ำกว่าจึงแนะนำให้ควรมีเมนูที่ประกอบอาหารด้วยปลาอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง ในบางท้องถิ่นหรือบางฤดูหาปลาได้ง่ายและราคาถูกก็สามารถจัดเมนูปลาบ่อยขึ้น แต่บางท้องถิ่นหาปลาราคาแพงหรือบางแห่งไม่ยอมให้เด็กเล็กกินปลาเพราะกลัวก้างก็สามารถจัดเมนูเนื้อสัตว์แทนกันได้

6. **ไข่คนละ 2-3 ฟองต่อสัปดาห์** จะให้ครั้งละฟองหรือไม่ก็ได้ อาจเป็นเมนูไข่ เช่น ไข่ดาวเป็นเครื่องเคียง เช่น ไข่ต้ม หรือประกอบร่วมกับอาหารอื่น เช่น บวบผัดไข่ ควรกำหนดว่าจะทำเป็นเมนูอะไร วันไหนที่ไม่เป็นวันติดๆ กัน

7. **ตับ เลือด ถั่วเมล็ดแห้ง เต้าหู้ ปลาเล็กปลาน้อยที่กินได้ทั้งก้าง และเผือก-มัน** ที่แนะนำให้มีสัปดาห์ละครั้งสามารถจะอยู่ร่วมกับส่วนประกอบอาหารอื่นๆ ในเมนูอะไร ซึ่งวัตถุดิบอาหารซึ่งมีสารอาหารเข้มข้น เหล่านี้บางอย่าง เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง เผือก-มัน รวมถึงไข่ สามารถทำได้ทั้งอาหารคาวหรือหวาน

8. ควรมีรายการอาหารที่ใช้น้ำมันหรือกะทิเป็นส่วนประกอบอาหารเป็นประจำทุกวันในปริมาณที่เหมาะสมไม่มากเกินไป คือน้ำมันประมาณครึ่งช้อนกินข้าวต่อหนึ่งคน หรือน้ำกะทิประมาณ 1-2 ช้อนกินข้าว แต่ควรมีทุกวันเพื่อช่วยการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมันโดยเฉพาะอย่างยิ่งวิตามินเอ ดังนั้นควรมีรายการอาหารที่ใช้น้ำมันหรือกะทิอย่างน้อยหนึ่งอย่างในแต่ละมื้อ เช่น ถ้าของคาวเป็นแกงส้มควรมีกับข้าวที่ผัดหรือทอด อีกหนึ่งอย่าง เช่น ไข่เจียว หรือ สามารถมีขนมที่ใส่กะทิ เช่น ฟักทองบวด หรือกล้วยบวชชี ได้ ปริมาณ ไขมันจะเป็นส่วนที่ยากในการกำหนด จากปริมาณในมาตรฐาน เมื่อคำนวณแล้วน้ำมันขวดลิตรหนึ่งขวด สามารถใช้ทำอาหารให้เด็กอนุบาล 40 คนต่อสัปดาห์ ถ้ามีเด็กประมาณ 80 คน ก็ไม่ควรใช้น้ำมันเกิน 2 ขวด ต่อสัปดาห์ (น้ำมันหนึ่งขวดใช้ทำอาหารให้เด็กประถมและมัธยม 25 และ 20 คนต่อสัปดาห์ ตามลำดับ) ในบางวันอาจประกอบอาหารด้วยกะทิบ้างควรรู้ใช้หัวกะทิไม่เกิน 1 และ 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับเด็กเล็กและเด็กโต ตามลำดับ และขอแนะนำว่าไม่ควรจัดเมนูอาหารที่ต้องใช้น้ำมันในปริมาณมาก เช่น ผัดซีอิ้ว ทอดไข่ รวมถึงเมนูที่ใช้กะทิ เช่น แกงกะทิต่างๆ หรือ แกงบวดต่างๆ เกินสัปดาห์ละ 3 ครั้ง

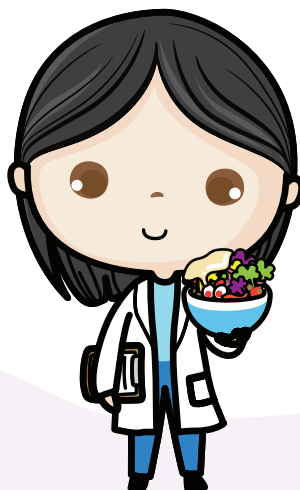
9. ควรมีนมเป็นอาหารเสริมทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 แก้ว (200 มล.) เนื่องจากนมเป็นแหล่งสำคัญของสารอาหารบางตัวที่มักมีปริมาณต่ำในสำหรับอาหารต่างๆ ไปเช่น แคลเซียม วิตามินเอ, บี 2 จากการสำรวจอาหารกลางวันของโรงเรียนในสังกัดต่างๆ ทั่วประเทศปริมาณสารอาหารสำคัญที่มักจะมีไม่เพียงพอในอาหารกลางวันที่ดีอยู่ คือวิตามินเอ, บี 1, บี 2 และแร่ธาตุแคลเซียม

10. ควรใช้เกลือเสริมไอโอดีนเท่านั้นในการปรุงรสเค็ม เนื่องจากอาหารทะเลมีราคาแพงจึงอาจจัดได้เพียงนานๆ ครั้ง และเกลือทะเลหรือเกลือสมุทรเมื่อผ่านขั้นตอนการผลิตเกลือแล้วจะมีไอโอดีนเหลืออยู่ไม่มากอย่างที่เคย์เข้าใจกัน แต่การขาดไอโอดีนแม้จะในระดับที่น้อยจนสังเกตอาการคอปอกไม่ได้ ก็ยังมีผลเสียต่อการเติบโตและสมองได้ การใช้เกลือเสริมไอโอดีนจึงเป็นวิธีที่ดีและง่ายที่สุดที่จะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับแร่ธาตุไอโอดีน

รูปแบบการจัดชุดสำหรับอาหารกลางวันหมุนเวียน 5 วันทำการต่อสัปดาห์ (จันทร์-ศุกร์)

รายการ	ความถี่/สัปดาห์
ข้าว และ ก๋วยจั้ว	ไม่น้อยกว่า 4 ครั้ง
อาหารจานเดียว	ไม่ควรเกิน 1 ครั้ง
ผลไม้	ทุกวัน หรือ ไม่น้อยกว่า 3 ครั้ง
ขนมหวาน	ไม่ควรเกิน 2 ครั้ง
ปลา หรือผลิตภัณฑ์จากปลา เช่น ลูกชิ้นปลา	อย่างน้อย 1 ครั้ง
เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ หมู เนื้อหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	อย่างน้อย 2 ครั้ง
ไข่	2-3 ฟอง (ต่อ สัปดาห์ ต่อคน)
ตับ เลือด ปลาเล็กปลาน้อยที่กินได้ทั้งก้าง	อย่างน้อย 1 ครั้ง
ถั่วเมล็ดแห้ง เผือกมัน	อย่างน้อย 1 ครั้ง
น้ำตาล (ไม่ควรเกิน 3 ช้อนชา ต่อ 1 ครั้ง ต่อ คน)	ไม่ควรเกิน 15 ช้อนชา หรือ 60 กรัม (ต่อ สัปดาห์ ต่อคน)
น้ำมันพืช (1-2 ช้อนชา ต่อ 1 ครั้ง ต่อ คน) กะทิ (1-2 ช้อนกินข้าว ต่อ 1 ครั้ง ต่อ คน)	5 ครั้ง

หมายเหตุ เมนูอาหารที่ใช้ไขมันหรือกะทิมาก เช่น ข้าว-ก๋วยเตี๋ยวผัด หรือ แกงกะทิ ควรจัดคู่กับผลไม้ เมนูที่ให้คุณค่าสารอาหารน้อย เช่น ข้าวต้ม ก๋วยเตี๋ยวน้ำ หรือ ต้มจืดต่างๆ ควรจัดคู่กับขนมที่มีกะทิ



ใบประเมิน

แบบแผนการจัดสำรับอาหารประจำสัปดาห์ตาม “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย”

โรงเรียน..... สังกัด..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

สัปดาห์ที่..... วันที่.....ถึง..... เดือน..... พ.ศ.....

ทำเครื่องหมาย (/) หรือจำนวน ในวันที่มีการจัด ผู้บันทึก / แหล่งข้อมูล.....

แบบแผนอาหาร		จันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	รวม	ข้อเสนอแนะ		
กลุ่มอาหาร	ครั้ง							ดี	เพิ่ม	ลด
1. อาหารจานเดียว	0-1									
2. ผัก (1 ทัพพี)	4-5									
3. ผลไม้ (1 ส่วน)	3-5									
4. เนื้อสัตว์/ปลา (2 ช้อนชา)	3-4									
5. ไข่ (1 ฟอง)	1-2									
6. ถั่วเมล็ดแห้ง (6 ช้อนข้าว)	1									
7. ฝอยก มั่น (1 ทัพพี)	1									
8. น้ำมัน (1.5 ช้อนชา)	5									
9. ตับ (0.25 ช้อนข้าว)	0-1									
10. เต้าหู้ (2 ช้อนข้าว)	0-1									
11. ปลาทั้งก้าง (2 ช้อนข้าว)	0-1									
12. เลือด (2 ช้อนข้าว)	0-1									

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ผู้ให้ข้อเสนอแนะ..... ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหาร และโภชนาการในโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑



คำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ที่ ๑/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ ๒/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เพื่อให้การดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติสู่การปฏิบัติในระดับพื้นที่ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสอดคล้องตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ที่ได้กำหนดเป้าหมายรวมไว้ ๖ ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก ๒๐ ปีข้างหน้า และมีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ หรือ SDGs ได้แก่ จำนวนคนขาดแคลนอาหารลดลง ปริมาณการสูญเสียและขยะอาหารลดลง ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น มูลค่าการค้าอาหารเพิ่มขึ้น จำนวนคนที่มีภาวะโภชนาการ (ขาดและเกิน) ลดลง และมีกลไกประสานงานกลางและบูรณาการดำเนินงาน โดยเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขภาพที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้เด็กนักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย ตลอดจนสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคและมีการดูแลสุขภาพได้อย่างเหมาะสม นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องตามนโยบายรัฐบาลและความต้องการของประชาชน รองรับการพัฒนาประเทศด้านความมั่นคงทางอาหารและสุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบัน และการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม ป้องกันการเจ็บป่วยจากการได้รับอาหารที่มีสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง โรคติดต่อ โรคอุบัติใหม่ และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง อันเนื่องมาจากอาหาร และการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันเด็กของหน่วยงานรัฐได้ปฏิบัติถูกต้อง ครบถ้วนตามหมวด ๕ หน้าที่ของรัฐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ ตลอดจนการเสริมสร้างสมรรถนะของบุคลากรในพื้นที่ และการยกระดับมาตรฐานการทำงานของสถานศึกษาให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙ วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๑ ประกอบกับมติที่ประชุมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ครั้งที่ ๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ จึงขอยกเลิกคำสั่งเดิม และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนขึ้นใหม่ โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. องค์ประกอบ

- | | |
|---|------------------------|
| (๑) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๒) ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๓) นายสง่า ตามาพงษ์ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๔) รองศาสตราจารย์ลัดดา เหมาะสุวรรณ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๕) อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๖) รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานที่ได้รับมอบหมาย | ประธานอนุกรรมการ |

- ๒ -

- (๓) รองอธิบดีกรมอนามัย ที่ได้รับมอบหมาย รองประธานอนุกรรมการ
- (๔) รองเลขาธิการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ที่ได้รับมอบหมาย อนุกรรมการ
- (๕) ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๐) ผู้อำนวยการสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๑) ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๒) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๓) ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ อนุกรรมการ
- (๑๔) ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ กรมอนามัย หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๕) ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๖) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๗) ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๘) ผู้อำนวยการกองสนับสนุนสุขภาพภาคประชาชน
กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๙) ผู้อำนวยการกองอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๒๐) นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ อนุกรรมการ
- (๒๑) นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข อนุกรรมการ
- (๒๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรพร จิตต์แจ้ง อนุกรรมการ
- (๒๓) นางสุปิยา เจริญศิริวัฒน์ อนุกรรมการ
- (๒๔) นายอารยะ โรจนวนิชชากร อนุกรรมการ
- (๒๕) นางสาววรลักษณ์ คงหนู อนุกรรมการ
- (๒๖) ผู้จัดการแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ
สำนักพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๒๗) ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ครั้งละไม่เกิน ๕ คน อนุกรรมการ
- (๒๘) ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจการนักเรียน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน และเลขานุการ
- (๒๙) หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมโภชนาการวัยเรียน อนุกรรมการ
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย และเลขานุการร่วม
- (๓๐) นางจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี อนุกรรมการ
ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และเลขานุการร่วม
- (๓๑) นางสาวนฤมล ธนเจริญวัชร อนุกรรมการ
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย และผู้ช่วยเลขานุการ
- (๓๒) นายชาญณรงค์ ศรีจันทร์ สำนักพัฒนากิจการนักเรียน อนุกรรมการ
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน และผู้ช่วยเลขานุการ
- (๓๓) นายไพโรจน์ กระจ่างทอง อนุกรรมการ
มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และผู้ช่วยเลขานุการ
- (๓๔) เจ้าหน้าที่ฝ่ายเลขานุการ อนุกรรมการ
คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ และผู้ช่วยเลขานุการ

- ๓ -

๒. อำนวยการหน้าที

(๑) สนับสนุนให้มีการพัฒนาการติดตาม และประเมินผลข้อมูลภาวะโภชนาการและคุณภาพอาหารของนักเรียนอย่างเป็นระบบเดียวกัน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

(๒) พัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ให้มีประสิทธิภาพภายใต้มาตรฐานเดียวกันครอบคลุมทั้งประเทศ ลดปัญหาสุขภาพด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) อันเกิดจากภาวะทุพโภชนาการ สารเคมีทางการเกษตรตกค้างและความไม่ปลอดภัยในอาหารของเด็กปฐมวัย และ เด็กวัยเรียน

(๓) จัดทำข้อเสนอแนะกฎระเบียบและคำแนะนำที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ตลอดจนส่งเสริมให้มีการผลิตและจัดการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยต่อเด็กตามความต้องการของสถานศึกษา

(๔) จัดทำข้อเสนอกรอบอัตรากำลังคน การผลิตและพัฒนาบุคลากร และหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการชุมชนแบบครบวงจรเพื่อสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่มวัย เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของเด็กและชุมชน

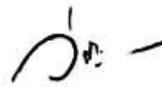
(๕) จัดทำข้อเสนอแนะการดำเนินงานเชิงนโยบาย การจัดการองค์ความรู้ การจัดการงานด้านความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการชุมชนอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เสนอต่อคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

(๖) แต่งตั้งคณะทำงานหรือเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม

(๗) ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔



(ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต)

ประธานคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้าง
ความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

(สำเนา)

คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

ที่ ๑ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

.....

ตามคำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ที่ ๑/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ เพื่อให้เกิดการดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี และเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการ อาหารปลอดภัย สุขลักษณะที่ดี ในโรงเรียนและชุมชน ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ส่งผลดีต่อ สุขภาพนักเรียน นั้น

เพื่อให้มีเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ครอบคลุมทุกสถานศึกษา ป้องกัน และ ลดปัญหาภาวะทุพโภชนาการและความเสี่ยงจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) และอาหารเป็นพิษของเด็กและเยาวชน จึงเห็นสมควรแต่งตั้งคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา โดยการมีส่วนร่วมจากผู้เกี่ยวข้องขึ้น ตามรายชื่อต่อไปนี้

- | | | |
|--|---|----------------|
| ๑. นายสง่า ดามาพงษ์ | | ที่ปรึกษา |
| ๒. นายยงยุทธ สุวรรณบุตร | | ที่ปรึกษา |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรพร จิตต์แจ้ง | | ที่ปรึกษา |
| ๔. นางจงกลณี วิหารรุ่งเรืองศรี | ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ | ประธานคณะทำงาน |
| ๕. นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข | ข้าราชการบำนาญ สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน | คณะทำงาน |
| ๖. นางสาววรลักษณ์ คงหนู | ข้าราชการบำนาญ กรมอนามัย | คณะทำงาน |
| ๗. นายนิกร เสาร์พื่น | ข้าราชการบำนาญ กรุงเทพมหานคร | คณะทำงาน |
| ๘. นายอนัติ วิเศษจรณา | ข้าราชการบำนาญ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ | คณะทำงาน |
| ๙. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย | สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย | คณะทำงาน |
| ๑๐. นางสาวนฤมล จนเจริญวัชร | สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | คณะทำงาน |
| ๑๑. นางสาวไฉร์ก ลอยสงเคราะห์ | สำนักโภชนาการ กรมอนามัย | คณะทำงาน |
| ๑๒. นางสาวจิตติพร คัทธูลา | สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ | คณะทำงาน |
| ๑๓. นางสาวสิรินทรียา พูลเกิด | สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล | คณะทำงาน |
| ๑๔. ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ครั้งละไม่เกิน ๓ คน | | คณะทำงาน |

๑๕. ผู้แทน....

- ๒ -

๑๕.	ผู้แทนสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย	คณะทำงาน
๑๖.	ผู้แทนกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น	คณะทำงาน
๑๗.	ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร	คณะทำงาน
๑๘.	ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	คณะทำงาน
๑๙.	ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน	คณะทำงาน
๒๐.	ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลแพรกษา หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๒๑.	ผู้อำนวยการกองการศึกษา เทศบาลตำบลแพรกษา หรือผู้แทน	คณะทำงาน
๒๒.	นางอรัญญา พิสุทธากุล ผู้อำนวยการโรงเรียนแพรกษาวิเทศศึกษา สมุทรปราการ	คณะทำงาน
๒๓.	นางสาวมณฑา จิตตชื่น ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดท่าซุ่มชุม จังหวัดอ่างทอง	คณะทำงาน
๒๔.	นายถวิล บุญเยี่ยม ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านโคกจำเริญ จังหวัดสุรินทร์	คณะทำงาน
๒๕.	นายพิสิทธิ์ ทอมสมบัติ ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านคูเมือง จังหวัดอุบลราชธานี	คณะทำงาน
๒๖.	นายภาณุพงศ์ ประพันธ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านกาดฮาว จังหวัดเชียงใหม่	คณะทำงาน
๒๗.	นางสาวนพวรรณ อินต๊ะวงศ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนตรุณวิทยา จังหวัดน่าน	คณะทำงาน
๒๘.	นางรัตนา ตำทองเสน ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านโกตาบารู จังหวัดยะลา	คณะทำงาน
๒๙.	นายจันชนันท์ จันทโกศล ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านคลองทอยโข่ง จังหวัดสงขลา	คณะทำงาน
๓๐.	นายไพโรจน์ กระโจมทอง มุลินิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	คณะทำงานและ เลขานุการ
๓๑.	นางสาววิรัตน์ดา ตวงใจ มุลินิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	คณะทำงานและ ผู้ช่วยเลขานุการ
๓๒.	นายธนา เวชกุล นักวิชาการอิสระ	คณะทำงานและ ผู้ช่วยเลขานุการ

บทบาทหน้าที่

๑. ศึกษาเกณฑ์และมาตรฐานของหน่วยงานที่กำกับดูแลโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ด้านระบบคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีการใช้อยู่ในปัจจุบัน ให้บูรณาการเป็นมาตรฐานกลางระดับประเทศ โดยจัดทำเป็นคู่มือมาตรฐาน ใจเป็นแนวทางการดำเนินงาน ให้มีประสิทธิภาพภายใต้มาตรฐานเดียวกัน ครอบคลุมทั่วประเทศ เพื่อป้องกันและลดปัญหาสุขภาพด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ภาวะทุพโภชนาการ สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง รวมทั้งความไม่ปลอดภัยในอาหารของเด็กและเยาวชน

๒. ประสานงาน และ วางแผนขั้นตอนการนำเกณฑ์และมาตรฐาน ที่จัดทำขึ้นไปทดสอบการปฏิบัติในพื้นที่นำร่อง รวมทั้งระบบการรับรองมาตรฐาน และการผลักดันนโยบายเพื่อการขยายผลในระยะยาว

/๓ จัดทำ

- ๓ -

๓. จัดทำแนวทางปฏิบัติการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาที่จะนำไปสู่ ระเบียบ กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และ/หรือ ข้อเสนอการปรับปรุงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาระบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาให้เกิดประสิทธิภาพ เป็นผลดีต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็กและเยาวชน

๔. ศึกษา ประสาน ทดสอบ ผลักดันนโยบาย ในส่วนของเกณฑ์และมาตรฐานในการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารทั้งสินค้าการเกษตรและเครื่องปรุงที่ปลอดภัยต่อเด็กและเยาวชนรองรับการจัดการบริการอาหารของสถานศึกษา และในการบริหารจัดการการจัดจำหน่ายอาหาร ขนม และเครื่องดื่ม ที่ปลอดภัย ลดหวานมันเค็ม และมีคุณค่าทางโภชนาการในสถานศึกษา

๕. ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน คณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ 3 คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป


สั่ง ณ วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔











(ลงนาม) สนิท แย้มเกษร



(นายสนิท แย้มเกษร)

ประธานคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการ
ด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

เอกสารที่สำคัญ

ลำดับ	ชื่อเอกสาร	QR code
1	แบบประเมินตนเอง ตามเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา (เพื่อการนำร่อง)	
2	พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551	
3	คำสั่งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ที่ 1/2561 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการเฉพาะเรื่อง ลว. 24 สค. 2561	
4	คำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ 1/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ลว.23 กพ. 2564	
5	คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ที่ 1/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ลว. 6 พฤษภาคม 2564	
6	คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ที่ 2/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนากำลังคนด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเด็กและชุมชน ลว. 6 พฤษภาคม 2564	
7	คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ที่ 3/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กวัยเรียน ลว. 6 พฤษภาคม 2564	
8	คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ที่ 1429/2564 เรื่อง การแต่งตั้งคณะทำงานจัดทำคู่มือการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กวัยเรียน ลว. 14 กันยายน 2564	
9	กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (อนุโลมใช้กับการจัดบริการอาหารในโรงเรียน และ การจ้างเหมาผู้ประกอบอาหารปรุงสำเร็จ)	

ลำดับ	ชื่อเอกสาร	QR code
10	มติสภักษ์สุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 6 /2557 เรื่อง ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน	
11	หนังสือด่วนที่สุด คณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กรมบัญชีกลาง ที่ กค (กวจ) 0405.2/ว 116 ลว. 12 มีนาคม 2562	
12	ประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการศึกษา 2564 ลว. 6 พฤษภาคม 2564	
13	หนังสือด่วนที่สุดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ที่ 04188 / ว 266 ลว. 22 มิถุนายน 2564 เรื่อง ประกาศสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ว่าด้วยการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ส่งเสริมสุขภาพของสถานศึกษา พ.ศ. 2564	
14	เกณฑ์มาตรฐานงานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา จัดทำโดยคณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการและวุฒิสภาสาธารณสุขรณรงค์กลุ่มสุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ พ.ศ. 2549	
15	คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำในภาวะฉุกเฉินหรือสาธารณภัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย	
16	คู่มือแนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย	
17	ยุทธศาสตร์ระยะ 10 ปี สสส.(พ.ศ.2555-2564)	
18	ยุทธศาสตร์ชาติพหุศักราช 2561-2580 และ แผนที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพเด็ก (เอกสารทบทวนข้อมูล) โดย มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	
19	คู่มือการจัดอาหารกลางวันนักเรียน ตามมาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย สำหรับโรงเรียนประถมศึกษา	

ลำดับ	ชื่อเอกสาร	QR code
20	คู่มือแนวทางการพัฒนาโรงเรียนเด็กไทยแก้มใส	
21	แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้สู่สภาวะผ่านการปฏิบัติ (Active Learning) ตามนโยบายลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้ เด็กไทยแก้มใส ระดับชั้น ประถมศึกษาปีที่ 4-6	

ขอขอบคุณผู้แทนหน่วยงานและผู้เชี่ยวชาญ ในการเรียบเรียงต้นฉบับ

- นายสง่า ดามาพงษ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- นางจันทนา อึ้งชูศักดิ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรพร จิตต์แจ่ม ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยมหิดล
- นางสาววัลลา เรือนไชยวงศ์ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- นางประอรรัตน์ กาญจน์ธนภัทร์ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
- นายเอกชัย แก้วจ้อน กองการศึกษา เทศบาลตำบลแพรกษา สมุทรปราการ
- นางปาลลิน พวงมี กรมส่งเสริมการเกษตร
- นางปิยะดา ประเสริฐสม สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย
- นางสาวปณิตดา จันผ่อง สำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย
- นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
- นางกานต์ฉิชา สร้อยเพชร สำนักโภชนาการ กรมอนามัย
- นางสาวทิพรดี คงสุวรรณ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย
- นางสาวนฤมล ธนเจริญวัชร สำนักโภชนาการ กรมอนามัย
- นางสาวใจรัก ลอยสงเคราะห์ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย
- นายนิกร เสาร์ฝัน ข้าราชการบำนาญ กรุงเทพมหานคร
- นางสาวพจนา เหลือโกศล สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- นายต้นวงศ์ สุดโต สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิรินทรียา พูลเกิด สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล
- นางสาวฐิติพร คหัทธรา สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ
- นางสาวสุลัดดา พงษ์อุทธา สำนักนโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ
- นายทรงศักดิ์ สิริรัมย์ โรงเรียนบ้านหนองหญ้าปล้อง
- นายถวิล บุญเยี่ยม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาบุรีรัมย์ เขต 1
- นางสาวดนตรี บุญลี โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ
- นางสาวดนตรี บุญลี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุรินทร์ เขต 3
- นายภาณุพงศ์ ประพันธ์ โรงเรียนบ้านโนนสูง (ขุนหาญ)
- นางสาวนพวรรณ อินต๊ะวงศ์ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาศรีสะเกษ เขต 4
- นางอรัญญา พิสุทธากุล โรงเรียนบ้านกาดฮาว
- นางรัตนา ดำทองเสน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต 2
- นางสาวนพวรรณ อินต๊ะวงศ์ โรงเรียนดรุณวิทยา (บ้านสวนตาล) เทศบาลเมืองน่าน
- นางอรัญญา พิสุทธากุล โรงเรียนแพรกษาวิเทศศึกษา
- นางสาวรัตนา ดำทองเสน เทศบาลตำบลแพรกษา สมุทรปราการ
- นางสาวรัตนา ดำทองเสน โรงเรียนบ้านโกตาบารู
- นางสาวรัตนา ดำทองเสน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษายะลา เขต 1

โภชนาการ เป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างอาหารและสุขภาพ
มีความสำคัญในวงจรชีวิตมนุษย์ที่ควรให้ความสนใจตั้งแต่
อยู่ในครรภ์มารดา
เด็กทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยทำงาน
และวัยสูงอายุ
ประเทศไทยมีโครงการอาหารกลางวันคู่ไปกับโครงการนม
โรงเรียน

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์
อดีตรองอธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและประธานคณะกรรมการ
จัดทำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

