

ข้อกำหนด (TERM OF REFERENT: TOR)

รายละเอียดการจ้างมหาทำอาหารกลางวันนักเรียน ภาคเรียนที่ ๑ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๑
โรงเรียนเทศบาล ๗ (ศรินาวิวิททยา)

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารมื้อกลางวันก็สำคัญไม่แพ้มื้อเช้าเช่นกันเพราะเมื่อเด็กๆ ใช้พลังงานจากอาหารในมื้อเช้าหมดลงไปแล้วก็ต้องเติมพลังงานในมื้อต่อไปเพื่อให้พร้อมสำหรับการเรียนและเล่นในช่วงบ่าย อาหารกลางวันที่ดีควรมีคุณค่าทางโภชนาการ ให้สารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่มีประโยชน์ต่อร่างกายเพื่อให้ร่างกายและสมองได้พัฒนาอย่างเต็มที่ทางโรงเรียนเทศบาล ๗ (ศรินาวิวิททยา) ได้เห็นความสำคัญของการจัดอาหารกลางวันให้กับนักเรียน เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารที่ดี ถูกสุขลักษณะ ถูกหลักทางโภชนาการ นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารที่ครบ ๕ หมู่ปริมาณเพียงพอกับความต้องการของนักเรียนในแต่ละวัน เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารมื้อกลางวันเพื่อร่างกายเติบโตสมวัย

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อต้องการให้นักเรียนได้ทานอาหารที่ดีมีคุณค่าทางโภชนาการ มีประโยชน์ ได้รับสารอาหารครบ ๕ หมู่

๒. เพื่อให้นักเรียนได้ทานอาหารอย่างเพียงพอกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัย

๓. ขอบเขตงาน

รายละเอียดอาหารสำเร็จรูป ให้จัดทำรายการอาหารตามเมนู ตามวัน/ เดือนที่แนบมานี้ สำหรับนักเรียนจำนวน ๔๘๓ คน โดยแบ่งเป็น นักเรียนระดับชั้นปฐมวัย จำนวน ๑๕๔ คน นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา ๓๒๙ คน ทั้งนี้รสชาติอาหารสำหรับนักเรียนปฐมวัยไม่เผ็ด

ข้อกำหนดในการบริการ

๑. ต้องเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีความสะอาดและมีคุณภาพ
๒. ต้องมีบุคลากรสำหรับบริการตักอาหารให้นักเรียนทุกจุดที่ให้บริการ
๓. บุคลากรที่ให้บริการต้องสวมใส่เครื่องแบบเรียบร้อย สะอาด มีหมวกคลุมผม มีผ้ากันเปื้อน สวมใส่รองเท้าหุ้มส้น
๔. ภาชนะที่ใช้บริการต้องสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๕. บุคลากรที่มาให้บริการต้องมีป้ายชื่อติดประจำตัวทุกคน
๖. บุคลากรที่มาให้บริการต้องได้รับการอบรมด้านบริการอาหารแก่นักเรียน
๗. บุคลากรที่มาให้บริการต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพประจำปีในสถานพยาบาลของรัฐ
๘. ให้นำอาหารมาให้บริการนักเรียนอย่างช้า ไม่เกิน ๑๐.๐๐ น.
๙. การบริการอาหารต้องมีการประเมินคุณภาพและตรวจรับอาหารประเภทนั้นๆ โดยคณะกรรมการ
๑๐. การปรุงประกอบอาหาร ให้ปรุงประกอบมาจากที่บ้าน ร้าน ก่อนจะนำมาบริการ
๑๑. เมื่อบริการในแต่ละจุดเรียบร้อยแล้ว ต้องทำความสะอาด บริเวณที่ตักอาหารพร้อมทั้งนำเศษอาหารใส่ถุงให้เรียบร้อยทุกครั้ง โดยมีให้มีเศษอาหารหรือภาชนะตกค้างอยู่
๑๒. รถที่ใช้สำหรับขนส่งอาหาร ต้องสะอาด มีที่ปิด ป้องกันฝุ่นได้
๑๓. ภาชนะที่ใส่อาหารสำหรับนำมาบริการนักเรียน (อาหารสำเร็จแล้ว) ต้องมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ที่อาจตกลงไปในอาหารได้

