



ประกาศโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก
เรื่อง การรับสมัครเพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหาร
โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔

ด้วยโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก มีความประสงค์รับสมัครบุคคลเพื่อคัดเลือกเป็นผู้ดำเนินการจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ และเพื่อให้เป็นไปตามระเบียบโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอกว่าด้วยงานโภชนาการ การดูแลอาหาร เครื่องดื่มโรงอาหารเพื่อเป็นการพิจารณาผู้จำหน่ายอาหารให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ซึ่งสามารถรับรองการให้บริการแก่นักเรียน บุคลากรของโรงเรียน

ดังนั้น โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก จึงประกาศรับสมัครบุคคล เพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหารโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ ดังนี้

ก. ประเภทร้านค้า

ร้านอาหารฟู้ด

- ร้านข้าวแกงฟู้ด (ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ)

จำนวน ๑ ร้าน

จำนวน ๑ ร้าน

ร้านอาหารทั่วไป

- ร้านขนมหวาน / เครื่องดื่ม (ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ)

จำนวน ๑ ร้าน

จำนวน ๑ ร้าน

ข. คุณสมบัติของผู้จำหน่าย

๑. ร้านมุสลิมต้องนับถือศาสนาอิสลาม
๒. ร้านฟู้ด ต้องนับถือศาสนาพุทธ
๓. มีสัญชาติไทย
๔. เป็นผู้เลื่อมใสในการปกครองระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ด้วยบริสุทธิ์ใจ
๕. มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรง ทั้งผู้ประกอบการ และผู้ช่วยในการประกอบอาหาร
๖. ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ โรคที่สังคมรังเกียจ ได้แก่ โดยมีผลการตรวจทางการแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ
 - ๖.๑ ไวรัสตับอักเสบบี (ผลจากการตรวจเลือด)
 - ๖.๒ โรคผิวหนัง
 - ๖.๓ วัณโรค (ผลจากการเอกซเรย์)
 - ๖.๔ เอดส์ (ผลจากการตรวจเลือด)
 - ๖.๕ โรคเท้าช้าง

๗. ไม่เป็นผู้ไร้ความสามารถ หรือจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ
๘. ไม่เป็นผู้ที่เสพยา หรือติดยาเสพติด หรือดื่มสุรา
๙. เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย ดึงงาม มีกิริยา วาจาสุภาพ
๑๐. เป็นผู้มีความจำนงที่จะประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหารด้วยตนเองเท่านั้น
๑๑. ต้องสามารถปฏิบัติตาม กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ เงื่อนไข การจำหน่าย หรือ การประกอบอาหาร ของโรงเรียนได้

ค. เอกสารหลักฐาน

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ๑ ชุด พร้อมฉบับจริง
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ๑ ชุด พร้อมฉบับจริง
๓. สำเนาบัตรผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหาร (ถ้ามี) ๑ ชุด พร้อมฉบับจริง
๔. รูปถ่ายหน้าตรงขนาด ๑-๒ นิ้ว จำนวน ๒ รูป (ถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน)
๕. ใบรับรองแพทย์ของทางราชการ ๑ ชุด (ออกไว้ไม่เกิน ๑ เดือน)
(ระบุว่าเป็นปลอดภัยจาก ๕ โรคตามคุณสมบัติของผู้จำหน่าย ข้อ ๖)

ง. กำหนดการ

๒๓ มีนาคม ๒๕๖๔	ประกาศรับสมัคร
๒๓-๒๙ มี.ค. ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	รับและยื่นใบสมัคร ณ ห้องบริหารทั่วไป อาคาร ๑ ชั้น ๑ และห้องคหกรรม อาคาร ๒ ชั้น ๑
๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐ น.	ประชุมข้อตกลงร้านค้า ก่อนการคัดเลือก ณ โรงอาหาร
	คณะกรรมการดำเนินการคัดเลือก ณ โรงอาหาร
๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ น.	ประกาศผลการคัดเลือก บอร์ดหน้าห้องบริหารทั่วไป และเวปไซต์โรงเรียน
๒๙ เมษายน ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๓๐ น.	ทำสัญญา ณ ห้องราชพฤกษ์ อาคาร ๑ ชั้น ๒ พร้อมรับระเบียบการ

จ. การรายงานตัวเพื่อทำสัญญา

กำหนดให้ผู้ได้รับการคัดเลือกมาทำสัญญาวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๔ โดยเตรียมเอกสารพร้อมเงินประกันสัญญาจำนวน ๕,๐๐๐ บาท (คืนให้เมื่อหมดสัญญาหรือยกเลิกสัญญา)

อนึ่ง ผู้ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ต้องเป็นผู้รับผิดชอบชำระค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา การทำความสะอาดภาชนะ การรักษาความสะอาดพื้นที่บริเวณโรงอาหารทั้งหมด ตามจำนวน ที่ใช้จริง ในอัตราที่โรงเรียนกำหนดด้วยความเป็นธรรม

ฉ. ผู้ช่วยผู้ประกอบอาหาร (จำนวน ๒ คน)

ต้องมีคุณสมบัติเหมือนผู้ประกอบการและเตรียมเอกสารเช่นเดียวกัน

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๔



นายสมศักดิ์ แสงการ

ผู้อำนวยการโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก

รายละเอียดแบบท้ายประกาศ

๑. รายละเอียดอาหารที่จำหน่าย ห้ามใช้ มาม่วง/ไส้กรอก ประกอบอาหารโดยเด็ดขาด

- ร้านข้าวแกง รายการอาหารตามประเภทต้ม แกง ผัด ยำ ทอด น้ำพริก (ร้านข้าวแกงอิสลาม ยกเว้นรายการที่มีส่วนประกอบหมู)
- ร้านอาหารตามสั่ง รายการอาหารตามประเภทต้ม แกง ผัด ยำ ทอด

ประเภทต้ม	ประเภทแกง (ไม่มีกะทิ)	ประเภทแกง (มีกะทิ)	ประเภทผัด	ประเภทยำ	ประเภททอด	ประเภทน้ำพริก
-ต้มยำกุ้ง-หมึก- หอย-ปู-ปลา-หมู- ไก่-เนื้อ-หัวปลี -ต้มโคล้ง	-แกงจืดลูกออก มะระ -แกงจืดตำลึง -แกงเลียง -แกงส้ม	-แกงเผ็ด -แกงเขียวหวาน -แกงมัสมั่น -แกงคั่ว -แกงพะเนียง -แกงกระหรี -แกงอ่อม -แกงสาวยั่ว -แกงไก่	-ผัดผักรวมมิตร -ผัดผักคะน้า ผักบุ้ง -ผัดหน่อไม้ -ผัดโข้ยเซียน -ผัดวันสั้น -ผัดหมี่ทรงเครื่อง -ผัดกระเพรา -ผัดพริกแกง -ผัดฉ่า -ผัดเปรี้ยวหวาน -ผัดหอยลาย -น้ำพริกเผา -เนื้อคั่วกลิ้ง -ผัดพริกถั่ว	-ยำผักกระเฉด -ยำรวมมิตร -ยำไข่เค็ม -ยำปลาสด -ยำกุ้งแห้ง -ยำไข่เจียว -ยำปลาพม่า -ยำวันสั้น -ยำแหม่ม -ยำใหญ่ -ยำปลากรอบ -ยำสามกรอบ -ยำปลาตุ๋น-กุ้งฟู -ยำเล็บมือนาง	-หมู เนื้อ ไก่ ปลา -กุ้งเชียง -ไข่เจียว,ไข่ดาว -ปลาทอดราดพริก -ทอดมันปลากราย -หมูกระเทียม-เนื้อ	-น้ำพริกกะปิ -เต้าเจี้ยวทลน -น้ำพริกปลาร้า -น้ำพริกอ่อง -น้ำพริกหนุ่ม -น้ำพริกเผา -น้ำพริกปลาบ่น -น้ำพริกมะขาม -น้ำพริกปลาทู -น้ำพริกตาแดง -น้ำพริกถนงเรือ
-ต้มยำกุ้ง-หมึก- หอย-ปู-ปลา-หมู- ไก่-เนื้อ-หัวปลี -ต้มโคล้ง	-แกงจืดลูกออก มะระ -แกงจืดตำลึง -แกงเลียง -แกงส้ม	-แกงเผ็ด -แกงเขียวหวาน -แกงมัสมั่น -แกงคั่ว -แกงพะเนียง -แกงกระหรี -แกงอ่อม -แกงสาวยั่ว -แกงไก่	-ผัดผักรวมมิตร -ผัดผักคะน้า ผักบุ้ง -ผัดหน่อไม้ -ผัดโข้ยเซียน -ผัดวันสั้น -ผัดหมี่ทรงเครื่อง -ผัดกระเพรา -ผัดพริกแกง -ผัดฉ่า -ผัดเปรี้ยวหวาน -ผัดหอยลาย -น้ำพริกเผา -เนื้อคั่วกลิ้ง -ผัดพริกถั่ว	-ยำผักกระเฉด -ยำรวมมิตร -ยำไข่เค็ม -ยำปลาสด -ยำกุ้งแห้ง -ยำไข่เจียว -ยำปลาพม่า -ยำวันสั้น -ยำแหม่ม -ยำใหญ่ -ยำปลากรอบ -ยำสามกรอบ -ยำปลาตุ๋น-กุ้งฟู -ยำเล็บมือนาง	-หมู เนื้อ ไก่ ปลา -กุ้งเชียง -ไข่เจียว,ไข่ดาว -ปลาทอดราดพริก -ทอดมันปลากราย -หมูกระเทียม-เนื้อ	-น้ำพริกกะปิ -เต้าเจี้ยวทลน -น้ำพริกปลาร้า -น้ำพริกอ่อง -น้ำพริกหนุ่ม -น้ำพริกเผา -น้ำพริกปลาบ่น -น้ำพริกมะขาม -น้ำพริกปลาทู -น้ำพริกตาแดง -น้ำพริกถนงเรือ

ประเภทอาหารจานเดียว	ประเภท ขนมหวาน เครบ
-ข้าวหมูแดง	-ไอศกรีมกะทิ
-ข้าวขาหมู	-แครป
-ข้าวหมูกรอบ	-แครปเย็น
-ขนมจีน	-โตเกี้ยว
-ผัดไทย	-ขนมเบื้อง
-ผัดซีอิ้ว	-แพนเค้ก
-ผัดหมี่ซั่ว	-สตอเบอรี่เยลลี่
-ข้าวผัดปู กุ้ง	-เบเกอรี่
-ข้าวผัดอเมริกัน	-ข้าวเหนียวมะม่วง
-ผัดไท	-ขนมครก
-โจ๊ก	-ข้าวเหนียวถั่วดำ
-ข้าวต้ม	-ขนมปังปิ้งไส้ต่างๆ
ฯลฯ	

๒. ราคาที่จำหน่าย

๑. ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว

๒. น้ำแข็งใส ขนมหวาน

จาน/ซามละ ๒๕ - ๓๐ บาท

ไม่เกินถ้วยละ ๑๐ บาท