



ประกาศโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก

เรื่อง การรับสมัครเพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหาร

โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕

ด้วยโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก มีความประสงค์รับสมัครบุคคลเพื่อคัดเลือกเป็นผู้ดำเนินการจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ และเพื่อให้เป็นไปตามระเบียบโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอกว่าด้วยงานโภชนาการ การดูแลอาหาร เครื่องดื่มโรงอาหารเพื่อเป็นการพิจารณาผู้จำหน่ายอาหารให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ซึ่งสามารถรับรองการให้บริการแก่นักเรียน บุคลากรของโรงเรียน

ดังนั้น โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก จึงประกาศรับสมัครบุคคล เพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหารโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ ดังนี้

ก. ประเภทร้านค้า

ร้านอาหาร

จำนวน ๒ ร้าน

- ร้านอาหารจานเดียว (ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ)

จำนวน ๑ ร้าน

- ร้านข้าวแกงพุทธ (ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ)

จำนวน ๑ ร้าน

ข. คุณสมบัติของผู้จำหน่าย

๑. ร้านมุสลิมต้องนับถือศาสนาอิสลาม
๒. ร้านพุทธ 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 เอชไอวี (ผลจากการตรวจเลือด)
  - ๖.๕ โรคเท้าช้าง
๗. ไม่เป็นผู้ไร้ความสามารถ หรือจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ
๘. ไม่เป็นผู้ที่เสพยา หรือติดยาเสพติด หรือดื่มสุรา

๙. เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย ดีงาม มีกิริยา วาจาสุภาพ
๑๐. เป็นผู้มีความจำนงที่จะประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหารด้วยตนเองเท่านั้น
๑๑. ต้องสามารถปฏิบัติตาม กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ เงื่อนไข การจำหน่าย หรือ การประกอบอาหารของโรงเรียนได้
๑๒. ต้องได้รับวัคซีนต้านโควิด-๑๙ อย่างน้อยจำนวน ๒ เข็ม ทั้งผู้ประกอบอาหาร และผู้ช่วยในการประกอบอาหาร และตรวจหาเชื้อโควิด-๑๙ ด้วยวิธีการตรวจแบบ Antigen Test Kit (ATK) ทุกครั้งก่อนมาจำหน่ายอาหาร

### 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)
- (ระบุว่าปลอดภัยจาก ๕ โรคตามคุณสมบัติของผู้จำหน่าย ข้อ ๖)

### ง. กำหนดการ

๑๐ มีนาคม ๒๕๖๕		ประกาศรับสมัคร
๑๑-๒๓ มีนาคม ๒๕๖๕	เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	รับและยื่นใบสมัคร ณ กลุ่มสาระสังคมศึกษา (อาคาร ๓ ชั้น ๒ ห้อง ๓๒๑๑) ๐๙๗-๒๙๐-๒๗๗๑ ครูจรรยา
๒๘ มีนาคม ๒๕๖๕	เวลา ๐๘.๓๐ น.	ประชุมชี้แจงกลั่นกรองก่อนการคัดเลือก ณ โรงอาหาร
	เวลา ๐๙.๐๐ น.	คณะกรรมการดำเนินการคัดเลือก ณ โรงอาหาร
๒๙ มีนาคม ๒๕๖๕	เวลา ๑๕.๓๐ น.	ประกาศผลการคัดเลือก บอร์ดหน้าห้องบริหารทั่วไป และเว็บไซต์โรงเรียน
๒๒ เมษายน ๒๕๖๕	เวลา ๐๙.๐๐ น.	ทำสัญญา ณ ห้องราชพฤกษ์ อาคาร ๑ ชั้น ๒ พร้อมรับระเบียบการ

### จ. การรายงานตัวเพื่อทำสัญญา

กำหนดให้ผู้ได้รับการคัดเลือกมาทำสัญญาวันที่ ๒๒ เมษายน ๒๕๖๕ โดยเตรียมเอกสารพร้อมเงินประกันสัญญาจำนวน ๕,๐๐๐ บาท (คืนให้เมื่อหมดสัญญาหรือยกเลิกสัญญา)

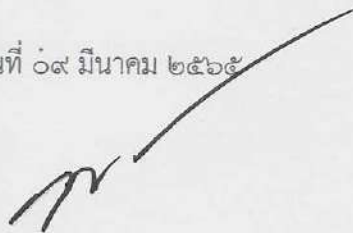
อนึ่ง ผู้ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ต้องเป็นผู้รับผิดชอบชำระค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา การทำความสะอาดภาชนะ การรักษาความสะอาดพื้นที่บริเวณโรงอาหารทั้งหมด ตามจำนวนที่ใช้จริง ในอัตราที่โรงเรียนกำหนดด้วยความเป็นธรรม

ฉ. ผู้ช่วยผู้ประกอบอาหาร (จำนวน ๒ คน)

ต้องมีคุณสมบัติเหมือนผู้ประกอบการและเตรียมเอกสารเช่นเดียวกัน

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๐๙ มีนาคม ๒๕๖๕



นายสมศักดิ์ แสงการ

ผู้อำนวยการโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก



รายละเอียดแนบท้ายประกาศ

๑. รายละเอียดอาหารที่จำหน่าย ห้ามใช้ มาม่า/ไส้กรอก ประกอบอาหารโดยเด็ดขาด
- ร้านข้าวแกง รายการอาหารตามประเภทต้ม แกง ผัด ยำ ทอด น้ำพริก (ร้านข้าวแกงอิสลาม ยกเว้นรายการที่มีส่วนผสมประกอบหมู)
- ร้านอาหารตามสั่ง รายการอาหารตามประเภท ต้ม 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 -แกงมีส้ม -แกงคั่ว	-ผัดผักรวมมิตร -ผัดผักคะน้า ผักบุ้ง -ผัดหน่อไม้ -ผัดเป็ดย่าง -ผัดวุ้นเส้น	-ยำผักกระเฉด -ยำรวมมิตร -ยำไข่เค็ม -ยำปลาสด -ยำกุ้งแห้ง -ยำไข่เจียว	-หมู เนื้อ ไก่ ปลา กุนเชียง -ไข่เจียว,ไข่ดาว -ปลาทอดราดพริก -ทอดมันปลากราย -หมูกระเทียม-เนื้อ	- น้ำพริกกะปิ - เต้าเจี้ยวหลน - น้ำพริกปลาร้า - น้ำพริกถั่ว - น้ำพริกหนุม - น้ำพริกเผา - น้ำพริกปลาป่น - น้ำพริกมะขาม - น้ำพริกปลาทู - น้ำพริกตาแดง - น้ำพริกปลาร้า
-ต้มยำ -ต้มส้ม -ต้มกะทิ -ต้มพะโอ้ -ต้มจืดเต้าหู้ -ต้มจืดวุ้นเส้น	-แกงหน่อไม้ -แกงพะแนง -แกงกระหรี่ -แกงอ่อม -แกงสาบบัว -แกงไก่	-ผัดหมีทรงเครื่อง -ผัดกระเพรา -ผัดพริกแกง -ผัดฉ่า -ผัดเปรี้ยวหวาน -ผัดหอยลาย -น้ำพริกเผา -เนื้อคั่วกลิ้ง -ผัดพริกถั่ว	-ยำปลาทูน่า -ยำวุ้นเส้น -ยำแห้ว -ยำใหญ่ -ยำปลากรอบ -ยำสามกรอบ -ยำปลาตุ๋น-กุ้งฟู -ยำเล็บมือนาง			

## รายละเอียดแนบท้ายประกาศ (ต่อ)

## ๑. รายละเอียดอาหารที่จำหน่าย ห้ามใช้ มาม่า/ไส้กรอก ประกอบอาหารโดยเด็ดขาด

ประเภทก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า (พุทธร/ อิสลาม)	ประเภทส้มตำ	ประเภทข้าวมันไก่	ประเภทอาหารว่าง1	ประเภทอาหารว่าง2	ประเภทเสต็ก /สปาเก็ตตี้	ประเภทผลไม้ น้ำแข็งใส
-บะหมี่หมูแดง -เย็นตาโฟ -ก๋วยเตี๋ยวม้วน -ก๋วยเตี๋ยวม้วนน้ำตก -ก๋วยเตี๋ยวม้วนต้มยำ -ก๋วยเตี๋ยวน้ำจืด -ก๋วยเตี๋ยวกุ้งต้ม ฯลฯ	-ส้มตำ -ไก่ทอด -หมูน้ำตก -ยำไก่แซบ -หมูขี้ผึ้ง -ข้าวเหนียว -ขนมจีน	-ข้าวมันไก่ต้ม -ข้าวมันไก่ทอด -ข้าวหมกไก่	-ก๋วยเตี๋ยว -ขนมจีบ - ซาลาเปา -ปอเปี๊ยะ -ขนมปังกระเทียม -สลัด (ผัก, ทูน่า, ไก่) -เบอร์เกอร์ -แซนวิช -ไส้กรอก -ลูกชิ้นทอด -ไก่จิ้ม -ทาโกะยากิ ฯลฯ	-ก๋วยเตี๋ยว -ขนมจีบ - ซาลาเปา -ปอเปี๊ยะ -ขนมปังกระเทียม -สลัด (ผัก, ทูน่า, ไก่) -เบอร์เกอร์ -แซนวิช -ไส้กรอก -ลูกชิ้นทอด -ไก่จิ้ม -ทาโกะยากิ ฯลฯ	-ซูดอาหารเช้า -สลัดผัก -สปาเก็ตตี้ซอสแดง ซอสขาว แกงกระหรี่ -สเต็กไก่ย่าง ปลาทอด ไก่ทอด หมูย่าง เนื้อย่าง	-น้ำแข็งใส -แตงโม -สับประรด -ฝรั่ง -แอปเปิล -ชมพู -มะม่วง -แก้วมังกร -ผลไม้ตามฤดูกาล

ประเภทอาหารจานเดียว	ประเภท ขนมหวาน เคراب
-ข้าวหมูแดง	-ไอศกรีมกะทิ
-ข้าวขาหมู	-เครป
-ข้าวหมูกรอบ	-เครปเย็น
-ขนมจีน	-โตเกียว -ซูชิ
-ผัดไทย	-ขนมเบื้อง
-ผัดซีอิ้ว	-แพนเค้ก
-ผัดหมี่ซั่ว	-สตอเบอรัยเยกิร์ต
-ข้าวผัดปู กุ้ง	-เบเกอรี่
-ข้าวผัดอเมริกัน	-ข้าวเหนียวมะม่วง
-ผัดไท	-ขนมครก
-โจ๊ก	-ข้าวเหนียวถั่วดำ
-ข้าวต้ม	-ขนมปังปิ้งไส้ต่างๆ
ฯลฯ	ฯลฯ

## ๒. ราคาที่จำหน่าย

๑. ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว
๒. น้ำแข็งไส ขนมหวาน

จาน/ขนมละ ๒๕ - ๓๐ บาท

ไม่เกินถ้วยละ ๑๐ บาท