



ประกาศโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก
เรื่อง การรับสมัครเพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหาร
โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ (รอบ ๒)

ด้วยโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก มีความประสงค์รับสมัครบุคคลเพื่อคัดเลือกเป็นผู้ดำเนินการจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ (รอบ ๒) และเพื่อให้เป็นไปตามระเบียบโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอกว่าด้วยงานโภชนาการ การดูแลอาหาร เครื่องดื่มโรงอาหารเพื่อเป็นการพิจารณาผู้จำหน่ายอาหารให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น จึงสามารถรับรองการให้บริการแก่นักเรียน บุคลากรของโรงเรียน

ดังนั้น โรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก จึงประกาศรับสมัครบุคคล เพื่อคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหารโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ (รอบ ๒) ดังนี้

ก. ประเภทร้านค้า

<u>ร้านอาหารทั่วไป</u>	<u>จำนวน ๑ ร้าน</u>
- ร้านขนาดมหานคร / เครป (ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ)	จำนวน ๑ ร้าน

ข. คุณสมบัติของผู้จำหน่าย

๑. ร้านมุสลิมต้องนับถือศาสนาอิสลาม
๒. ร้านพุทธ ต้องนับถือศาสนาพุทธ
๓. มีสัญชาติไทย
๔. เป็นผู้เลื่อมใสในการปกครองระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ด้วยบริสุทธิ์ใจ
๕. มีสุขภาพร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรง ทั้งผู้ประกอบอาหาร และผู้ช่วยในการประกอบอาหาร
๖. ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ โรคที่สังคมรังเกียจ ได้แก่ โดยมีผลการตรวจทางการแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ

- ๖.๑ ໄรัสตับอักษะເຊົ້າ (ผลจากการตรวจเลือด)
 - ๖.๒ โรคผิวหนัง
 - ๖.๓ วัณโรค (ผลจากการเอกซเรย์)
 - ๖.๔ เออดส์ (ผลจากการตรวจเลือด)
 - ๖.๕ โรคเท้าช้าง
๗. ไม่เป็นผู้ไร้ความสามารถ หรือจิตพิการไม่สมประกอบ
 ๘. ไม่เป็นผู้ที่เสพยา หรือติดยาเสพติด หรือดื่มสุรา

๙. เป็นผู้มีความประพฤติเรียบร้อย ดีงาม มีกิริยา วาจาสุภาพ
 ๑๐. เป็นผู้มีความจำแนกที่จะประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหารด้วยตนเองเท่านั้น
 ๑๑. ต้องสามารถปฏิบัติตาม กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ เกี่ยวกับ 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. ใบปรับองแพทย์ของทางราชการ | ๑ ชุด (ออกไว้ไม่เกิน ๑ เดือน) |
- (ระบุว่าปลดภัยจาก ๕ โรคตามคุณสมบัติของผู้จำหน่าย ข้อ ๖)

๔. กำหนดการ

๓๐ เมษายน ๒๕๖๔	ประกาศรับสมัคร
๓๐-๕ พฤษภาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	รับและยื่นใบสมัคร ณ ห้องบริหารทั่วไป อาคาร ๑ ชั้น ๑
๖ พฤษภาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐ น.	ประชุมหอศิลร้านค้า ก่อนการคัดเลือก ณ โรงอาหาร
๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ น.	คณะกรรมการดำเนินการคัดเลือก ณ โรงอาหาร ประชุมผลการคัดเลือก บรรจุห้องอาหารทั่วไป และนำไปใช้ในโรงเรียน
๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐ น.	ทำสัญญา ณ ห้องราชพฤกษ์ อาคาร ๑ ชั้น ๒ พร้อมรับเบี้ยบการ

จ. การรายงานตัวเพื่อทำสัญญา

กำหนดให้ผู้ได้รับการคัดเลือกมาทำสัญญาวันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๔ โดยเตรียมเอกสารพร้อมเงิน ประกันสัญญาจำนวน ๕,๐๐๐ บาท (คืนให้เมื่อหมดสัญญาหรือยกเลิกสัญญา)

อนึ่ง ผู้ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ต้องเป็นผู้รับผิดชอบชำระค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา การทำความสะอาดภาชนะ การรักษาความสะอาดพื้นที่บริเวณโรงอาหารทั้งหมด ตามจำนวน ที่ใช้จริง ในอัตราที่โรงเรียนกำหนดด้วยความเป็นธรรม

ฉบับชี้แจงผู้ประกอบอาหาร (จำนวน ๒ คน)

ต้องมีคุณสมบัติเหมือนผู้ประกอบการและเตรียมเอกสารเช่นเดียวกัน

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๔

นายสมศักดิ์ แสงกิริ

ผู้อำนวยการโรงเรียนมัธยมวัดหนองจอก

รายละเอียดแหล่งที่มาของสารเคมี

๑. วิถีชีวภาพอหารที่จัดอาหาร ห้ามใช้ มาแม่ไนท์ครอง ประกอบอาหารโดยเด็ดขาด
 - รากเหง้าแห้ง รายการอาหารตามประเพณี แบบ ผัด ยำ หอต น้ำพริก (ร้านซื้อวัสดุอิสระ บางกอกุ้ง ร้านอาหารที่ไม่ส่วงประมง)
 - รากเหง้าแห้งตามสั่ง รายการอาหารตามประเพณี ต้ม แกง ผัด ยำ ยอด

ประเภทหัว	ประเภทเหง้า (ไม่มีกะทิ)	ประเภทเหง้า (มีกะทิ)	ประเภทผัก	ประเภทยา	ประเภทผล	ประเภทน้ำพริก
-ต้มยำกุ้ง-หมึก-หอย-ปู-ปลา-หอย-ไก่-เนื้อ-หัวปลี	-แบบจัดๆดูกินร้อน น้ำมะระ	-แบบผัด	-ผัดผักกระรุมนิยม	-ยำผักกระรุมเด็ด	-ผัด เนื้อ กะป่า กุนเชียง	-น้ำพริกกะปิ
-ต้มมิ้นตี้	-แบบจัดๆดูต้มต้าสิง	-แบบซุปปะหนา	-ผัดผักกระน้ำ ผักบุ้ง	-ยำรวมมิตร	-เท้าเจียวหวาน	-เท้าเจียวหวาน
-ต้มยำ	-แบบเสี้ยว	-แบบผัด	-ผัดห่อน้ำมัน	-ยำไก่ต้ม	-น้ำพริกปลาล้า	-น้ำพริกปลาล้า
-ต้มมีกุ้ง	-แบบส้ม	-แบบคั่ว	-ผัดโภค เชี่ยวน	-ยำปลาสติด	-น้ำพริกอ่อง	-น้ำพริกอ่อง
-ต้มมีหอย	-แบบหอยต้ม	-แบบผัด	-ผัดกุ้นเนื้อสัน	-ยำกุ้นเนื้อ	-ยอดน้ำปลากราย	-ยอดน้ำปลากราย
-ต้มมีไข่	-แบบไข่	-แบบผัด	-ผัดหูหาระหรี่รือ	-ยำไก่ไข่	-หอยกรอบเทียม-เนื้อ	-หอยกรอบเทียม-เนื้อ
-ต้มกระเทียม	-แบบกระเทียม	-แบบผัด	-ผัดกระเพรา	-ยำปลาทูนา	-น้ำพริกปลาบ่น	-น้ำพริกปลาบ่น
-ต้มหอยดิบ	-แบบหอยดิบ	-แบบผัด	-ผัดพะแนง	-ยำกุ้นเส้น	-น้ำพริกน้ำนม	-น้ำพริกน้ำนม
-ต้มมีหัวต้าทุ่ฟู	-แบบหัวต้าทุ่ฟู	-แบบผัด	-ผัดหัวต้าทุ่ฟู	-ยำเห็นหมู	-น้ำพริกปลาดุก	-น้ำพริกปลาดุก
-ต้มมีหัวต้มเผา	-แบบหัวต้มเผา	-แบบผัด	-ผัดเปรี้ยวหวาน	-ยำใหญ่	-น้ำพริกต้มเผา	-น้ำพริกต้มเผา
			-ผัดหอยลาย	-ยำปลารอบ	-น้ำพริกเผา	-น้ำพริกเผา
			-น้ำพริกเผา	-ยำสามกรอบ	-ยำปลาน้ำ	-ยำปลาน้ำ
			-น้ำพริกเผา	-ยำปลาน้ำ	-ยำปลาน้ำ	-ยำปลาน้ำ

๑. ภาษาและอุปสรรคทางทั่วไป ห้ามใช้ แมม่า/ลีกอก ประกอบอาหารโดยเด็ดขาด
รายละเอียดแบบท้ายประการ (ต่อ)

ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)	ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)	ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)	ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)	ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)	ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)	ประเทกถี่ย ริดน้ำ (หยด/ อิสลงก)
-งะนี่หนูเด้ง -เย็นตาไฟ -กวยเตี๋ยวหมูตุ๋น -กวยเตี๋ยวหมูน้ำตก -กวยเตี๋ยวหมูน้ำปลา -กวยเตี๋ยวหมูน้ำปลา -กวยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น -กวยเตี๋ยวไก่ตุ๋น -ริดน้ำ หนู ไนเอ้	-ส้มตำ -กุกกด -หมูน้ำตก -กุกน้ำตก -ยำไก่สามช่า -กุบี้ -กุจูนี่ย่า -กุนจิ้น -ริดน้ำ เบนๆ	-ข้าวมันไก่ต้ม -ข้าวมันไก่ทอด -ข้าวหมูไก่ -ข้าวหมูไก่ -ไข่มุกกระหรี่ไข่母 -ส้มตัด (ผัก หมู ไก่) -เบอร์เกอร์ -แม่นิช -เสือrog -กุกซึ้นหยอด -ไก่จื๊อ -ลูกชี้ฟู	-กุยช่าย -ขันเจี๊ยบ - ਆลาบานา -ปอเปี๊ยะ -ไข่มุกกระหรี่ไข่母 -ส้มตัด (ผัก หมู ไก่) -เบอร์เกอร์ -แม่นิช -เสือrog -กุกซึ้นหยอด -ไก่จื๊อ -ลูกชี้ฟู	-ขุดอาหารซ่า -ส้มตัดไก่ -สปาเก็ตตี้ซอสมูดง -ส้มตัดไก่ย่าง ปลาเผา -ปอเปี๊ยะ -ไข่มุกกระหรี่ไข่母 -ส้มตัด (ผัก หมู ไก่) -เบอร์เกอร์ -แม่นิช -เสือrog -กุกซึ้นหยอด -ไก่จื๊อ -ลูกชี้ฟู	-ข้าวผัดไข่ไก่ -แตงโม -ส้มปะดํ -ข้อสาขาวะ เกงกะหรี่ -ส้มตัดไก่ย่าง ปลาเผา -ปูน้ำ -แม่นิช -แก้มังกร -ผัดไม้สามพูดกํา	-น้ำแข็งไข่ไก่ -แตงโม -ส้มปะดํ -ข้อสาขาวะ เกงกะหรี่ -ส้มตัดไก่ย่าง ปลาเผา -ปูน้ำ -แม่นิช -แก้มังกร -ผัดไม้สามพูดกํา

ประเภทอาหารตามงานเดียว	ประเภท ชนิดหวาน เครป
-ข้าวเหนียว -ข้าวขาหมู	-ไอศครีมกะทิ
-ข้าวหุ่นกรอบ	-ครับ
-ข้าวเจ็น	-ครับปี๊บ
-ผัดไก่	-โตเกียว
-ผัดเผือก	-ไข่เบง
-ผัดฟักทอง	-แพะเนื้อกาก
-ผัดหน่อไม้	-สตอเบอร์รี่เยลลิร์ด
-ข้าวผัดปู กุ้ง	-เบเกอรี่
-ข้าวผัดอมเมริกา	-ข้าวเหนียวมะม่วง
-ผัดชา	-บันมครก
-โรตี	-ข้าวเหนียวถั่วเตา
-ข้าวต้ม	-ขนมปังปิ้งไส้ต่างๆ
"กล"	

๒. ราคาสำหรับนาย

๑. ข้าว刚 ก๋วยเตี๋ยว อหาารจานน้ำดื่ม
๒. น้ำแข็งเสต ชานหมาวย

จาน/ชุดละ ๑๕ - ๓๐ บาท
มีเก็บเงินปลายทาง ๑๐ บาท