

คู่มือประเมิน คุณภาพตามมาตรฐาน



ระบบการจัดการอาหาร และโภชนาการในสถานศึกษา

โดยคณะทำงานขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ชุมชน และท้องถิ่น
คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน
ภายใต้ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี
จัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พุทธศักราช 2551
สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสุขภาพ
(ฉบับทดลองใช้ ปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2567)



คู่มือประเมิน
คุณภาพตามมาตรฐาน



ระบบการจัดการอาหาร
และโภชนาการในสถานศึกษา



คำนำ

คู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยความร่วมมือจากคณะทำงานขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ชุมชน และท้องถิ่น คณะทำงานแกนหลักของศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ผู้เชี่ยวชาญ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยได้ปรับปรุงจากฉบับใช้งาน เมื่อปี 2567 ที่คณะกรรมการจาก กรมอนามัย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักนโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ศึกษาพิเศษ ผู้บริหารสถานศึกษาทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคในจังหวัดตัวแทนจาก 4 ภูมิภาค สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสร้างสุขภาพ และมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งทำหน้าที่ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ชุมชน และท้องถิ่น ภายใต้คณะกรรมการพัฒนา การบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน ในกลไกคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พุทธศักราช 2551

ทั้งนี้ รูปแบบของคู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ได้มีการปรับปรุงเนื้อหาสำคัญของการประเมิน รูปแบบการคิดคะแนน มีการปรับข้อพิจารณาของตัวชี้วัดบางตัว มีการปรับสิ่งที่ไม่จำเป็นของแต่ละมาตรฐาน ให้มีความรัดกุมชัดเจนยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ได้มีการกำหนดคุณลักษณะของผู้ประเมิน เพื่อให้มีความเที่ยงตรงและชัดเจนยิ่งขึ้น โดยยึดตามเจตนารมณ์และสาระสำคัญตามคู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2567) โดยคณะทำงานขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ชุมชน และท้องถิ่น ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตามคำสั่งของคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน คำสั่งที่ 1/2566 ลงวันที่ 13 กันยายน 2566 ตามรายชื่อในภาคผนวกที่แนบท้ายเอกสารเล่มนี้

ฝ่ายเลขานุการ ฯ ผู้จัดทำคู่มือฉบับนี้ คาดหวังว่ารูปแบบ วิธีการ ในคู่มือจะเป็นแนวทางให้ผู้ปฏิบัติงานในระดับจังหวัดและพื้นที่ต่าง ๆ ได้เกิดความสะดวกตามเจตนารมณ์ของโครงการ จึงขอขอบพระคุณที่ปรึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ คณะอนุกรรมการและคณะทำงานทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานขับเคลื่อน
มาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ชุมชน และท้องถิ่น
ในกลไกคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี
มิถุนายน 2568

สารบัญ

ปกใน คำนำ สารบัญ

หน้า

ก
ข
ค

• วัตถุประสงค์ของคู่มือ	1
• บทนำ	2
• เป้าหมาย	4
• รูปแบบการประเมิน	4
• ปฏิทินการประเมิน	6
• กำหนดขั้นตอนการประเมิน	6
• การกำหนดระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน และค่าคะแนนในแต่ละมาตรฐาน	6
• การจำแนกระดับคุณภาพ	7
• ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 – 5	8
• แบบประเมินมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา	
มาตรฐานที่ 1	9
มาตรฐานที่ 2	16
มาตรฐานที่ 3	32
มาตรฐานที่ 4	41
มาตรฐานที่ 5	46
• ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 – 5	53
• เอกสารเพิ่มเติมมาตรฐานที่ 5 ตัวชี้วัดที่ 1	54
• แบบเก็บข้อมูลและสัมภาษณ์	59
• คำสั่งคณะทำงาน	60
• พระราชดำรัส	

วัตถุประสงค์ของคู่มือ

เพื่อให้การติดตามและประเมินผลระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาเป็นไปตามเจตนารมณ์ของการแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ และการเข้าถึงภาวะโภชนาการที่ดีในเด็กและเยาวชน จึงกำหนดวัตถุประสงค์ไว้ดังนี้

1. เพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ประเมิน สถานศึกษาและหน่วยงานในการกำกับ ตรวจสอบ และประเมินใช้เป็นเครื่องมือในการพิจารณา กลั่นกรอง ตัดสินผลในการประเมินได้สอดคล้องอย่างมีมาตรฐาน
2. เพื่อเป็นเครื่องมือในการส่งเสริม สนับสนุน การพัฒนาระดับคุณภาพมาตรฐานของสถานศึกษาที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่ ลดความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงอาหารและโภชนาการของเด็กและเยาวชนวัยเรียน
3. เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สะท้อนจุดแข็ง จุดอ่อนในการนำสู่การพัฒนา ปรับปรุงให้เกิดความยั่งยืน
4. เพื่อสร้างการเรียนรู้แก่ผู้เรียนด้านอาหารและโภชนาการในการดูแลและสร้างเสริมสุขภาพส่วนบุคคล



บทนำ

คู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการติดตามและประเมินผลระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาตามคู่มือเกณฑ์มาตรฐาน (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2567) และเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนระบบคุณภาพอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ส่งผลให้เด็กและเยาวชนเข้าถึงโภชนาการที่ดี มีสุขภาพที่แข็งแรง เจริญเติบโตและพัฒนาตนเองได้เต็มศักยภาพเป็นคนดีมีคุณภาพของสังคมไทยต่อไป โดยความร่วมมือของทุกภาคส่วนในการติดตามตรวจสอบและประเมินผลตั้งแต่ สถานศึกษา หน่วยงานต้นสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งระดับจังหวัด เทศบาล ตำบล และหน่วยงานส่งเสริมวิชาการจากส่วนกลางและส่วนภูมิภาคที่เกี่ยวข้อง

การติดตามและประเมินผลมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาตามคู่มือฉบับนี้มุ่งเน้นการประเมินเชิงบูรณาการ โดยผู้เชี่ยวชาญ เป็นการติดตามและประเมินเพื่อการพัฒนาเป็นสำคัญ (Assess for development) ในภารกิจที่ไม่เพิ่มภาระแก่สถานศึกษาหรือผู้รับการประเมิน แต่ต้องการให้เกิดกระบวนการติดตาม ตรวจสอบ และสร้างเสริมองค์ความรู้ วัธีบริหารจัดการแบบสานพลังระหว่างผู้เกี่ยวข้อง นำผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น ไปขยายผลต่อยอดได้ในพื้นที่อื่น ๆ ครอบคลุมทั้งระบบอาหารในห่วงโซ่ที่มีความเชื่อมโยงระหว่าง เกษตร-อาหาร-โภชนาการ-สุขภาพ เพื่อนำไปสู่การมีสุขภาพดีอย่างยั่งยืนของนักเรียนทุกคน “เรียนดี มีความสุข” และ “Good Health and Well-Being”

องค์ประกอบของมาตรฐาน แบ่งออกเป็น 5 ชุดมาตรฐาน จำนวน 23 ตัวชี้วัด

มาตรฐานที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา จำนวน 5 ตัวชี้วัด ได้แก่

- ตัวชี้วัดที่ 1 การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน โดยการมีส่วนร่วม
- ตัวชี้วัดที่ 2 การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ
- ตัวชี้วัดที่ 3 การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ
- ตัวชี้วัดที่ 4 การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน
- ตัวชี้วัดที่ 5 ข้อกำหนดในการจัดบริการอาหารในโรงเรียนที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี

มาตรฐานที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม จำนวน 8 ตัวชี้วัด ได้แก่

- ตัวชี้วัดที่ 1 สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียม ปิ้ง 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 : การจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ จำนวน 4 ตัวชี้วัด ได้แก่

- ตัวชี้วัดที่ 1 การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ
- ตัวชี้วัดที่ 2 การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการ และลดหวาน มัน เค็ม
- ตัวชี้วัดที่ 3 การจัดบริการ และจำหน่ายอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ในโรงเรียน
- ตัวชี้วัดที่ 4 การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)

มาตรฐานที่ 4 : การบูรณาการจัดการเรียนรู้และปัจจัยแวดล้อม จำนวน 3 ตัวชี้วัด ได้แก่

- ตัวชี้วัดที่ 1 การจัดกระบวนการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการ
- ตัวชี้วัดที่ 2 การจัดการสภาพแวดล้อมในโรงเรียนที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ
- ตัวชี้วัดที่ 3 การส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่มผัก ผลไม้ ลดหวานมันเค็ม)

มาตรฐานที่ 5 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักเรียน จำนวน 3 ตัวชี้วัด ได้แก่

- ตัวชี้วัดที่ 1 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ และจัดทำระบบสารสนเทศ
- ตัวชี้วัดที่ 2 การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม
- ตัวชี้วัดที่ 3 การเฝ้าระวังพฤติกรรมกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน

เป้าหมาย

โรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ และโรงเรียนสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
กระทรวงมหาดไทย



รูปแบบการประเมิน

วิธีการประเมินในระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล ให้กำหนดรูปแบบโดยคณะกรรมการ หรือ
คณะทำงานที่มีสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ ศูนย์อนามัย เป็นทีมพี่เลี้ยงหลักในพื้นที่

หน่วยงานต้นสังกัด หรือทีมพี่เลี้ยง

ประเมินผลการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา โดยดำเนินการตามวิธีการ
และขั้นตอนดังนี้

- 1) แต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการของ
สถานศึกษา
- 2) คณะกรรมการดำเนินการศึกษาวิเคราะห์ผลการประเมินตนเองของสถานศึกษา เพื่อใช้เป็น
ข้อมูลประกอบการประเมิน
- 3) คณะกรรมการลงพื้นที่ประเมินผลการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการเชิงประจักษ์
ของสถานศึกษา ตามมาตรฐานและตัวชี้วัด การประเมิน และวิธีการสัมภาษณ์ ตรวจสอบเอกสาร
หลักฐานร่องรอยการดำเนินงานในสถานศึกษา
- 4) สรุปและรายงานผลต่อส่วนกลาง

หน่วยงานส่วนกลางมีการดำเนินการ ดังนี้

- 1) คณะกรรมการส่วนกลาง ประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิ และเจ้าหน้าที่โครงการ อำนวย
ความสะดวกในการลงเยี่ยมประเมิน
- 2) คณะกรรมการส่วนกลาง ร่วมลงประเมินเชิงประจักษ์ในพื้นที่ ระหว่างเดือน กรกฎาคม –
ธันวาคม 2568
- 3) คณะกรรมการศึกษาวิเคราะห์ และสรุปรายงานภาพรวมของทุกจังหวัด

คุณลักษณะของผู้ประเมิน

คณะกรรมการติดตามและประเมิน ในแต่ละมาตรฐาน ควรเป็นผู้มีคุณลักษณะดังนี้

มาตรฐาน	ผู้ประเมิน/หน่วยงาน	มีความรู้ทางด้าน
ที่ 1 : นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา	ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการศึกษานักวิชาการ การศึกษาระดับบริหาร นักวิเคราะห์นโยบายและแผนศึกษานิเทศก์ ที่มีความรู้เกี่ยวข้อง	ควรเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความเข้าใจ และมีประสบการณ์ ทั้งในด้านการบริหารสถานศึกษา และด้านนโยบายการศึกษา เพื่อให้การประเมินมีความครบถ้วนรอบด้าน เที่ยงตรง และเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาสถานศึกษา
ที่ 2 : การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม	นักวิชาการสาธารณสุข นักโภชนาการ พยาบาล วิชาชีพ ที่มีความรู้และประสบการณ์ ผ่านการอบรม ด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและน้ำ และสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม จากศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / อำเภอ/ โรงพยาบาลชุมชน /รพ.สต./ กองการสาธารณสุขขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น	ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในการปฏิบัติงาน เพื่อให้เกิดความครอบคลุม ในทุกมิติตามกฎหมายกระทรวงสุขภาพลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กระทรวงสาธารณสุข (สำหรับโรงเรียน)
ที่ 3 : การจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ	นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านโภชนาการ	เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการจัดการอาหารและโภชนาการเด็ก วัยเรียน วัยรุ่น
ที่ 4 : การบูรณาการจัดการเรียนรู้และปัจจัยแวดล้อม	ศึกษานิเทศก์ / ผู้เชี่ยวชาญภาคการศึกษา / นักวิชาการสาธารณสุข/ผู้บริหารสถานศึกษา / ครู	เป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจการบูรณาการจัดการเรียนรู้ และการพัฒนาหลักสูตรผู้เรียน และด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้อย่างมีคุณภาพ
ที่ 5 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรม การบริโภคของนักเรียน	นักวิชาการสาธารณสุข / นักโภชนาการ / แพทย์ / พยาบาลด้านการส่งเสริมสุขภาพ ในเด็กวัยเรียน / ผู้บริหารสถานศึกษา / ครูที่จบเอก สุขศึกษา พลศึกษา	เป็นผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านการส่งเสริมสุขภาพ ในเด็กวัยเรียนวัยรุ่น และการดูแลโภชนาการ

หมายเหตุ ถ้าไม่สามารถจัดหาผู้มีความรู้ลักษณะดังกล่าวได้ ก็สามารถจัดอบรมสัมมนาเพื่อทำความเข้าใจให้แก่ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ ที่มีทักษะและความสามารถใกล้เคียงได้ โดยควรมีผู้ประเมินมาตรฐานละ 1 คน

ปฏิทินการติดตามและประเมินผล

ระหว่างเดือน กรกฎาคม 2568 – มกราคม 2569



กำหนดขั้นตอนการประเมินเสริมพลังเชิงประจักษ์ที่โรงเรียน (โดยสังเขป)

เวลา 08.45 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
เวลา 09.00 – 09.30 น.	กล่าวต้อนรับคณะผู้ตรวจเยี่ยมและประเมินเสริมพลัง (โดย ผู้บริหารโรงเรียนและต้นสังกัด)
เวลา 09.30 – 09.45 น.	คณะกรรมการตรวจเยี่ยมชี้แจงวัตถุประสงค์
เวลา 09.45 – 10.15 น.	แนะนำตัวและถ่ายภาพหมู่
เวลา 10.15 – 11.15 น.	โรงเรียนนำเสนอผลงาน
เวลา 11.15 – 12.00 น.	กรรมการแบ่งทีมออกเยี่ยมประเมินเชิงประจักษ์ในพื้นที่ ของโรงเรียน
เวลา 12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 15.00 น.	กรรมการประเมินต่อช่วงบ่าย
เวลา 15.00 – 16.00 น.	อภิปรายผลการตรวจเยี่ยม สิ่งที่ เป็น Best Practice ให้ข้อเสนอแนะ และรับฟังข้อจำกัดจากผู้บริหารและคณะครู

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความสะดวกและความพร้อมของโรงเรียน

การกำหนดระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงาน และค่าคะแนนในแต่ละมาตรฐาน

ระดับคุณภาพผลการปฏิบัติงานตามเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2567) มีการกำหนดระดับคุณภาพของข้อพิจารณาในแต่ละตัวชี้วัดไว้ 3 ระดับคือ ระดับดีมาก ระดับดี และระดับพอใช้ หรือปรับปรุง โดยกำหนดให้คะแนนสำหรับการผ่านเกณฑ์ประเมินในแต่ละตัวย่อยของตัวชี้วัดไว้ ดังนี้ คือ

- ก. ระดับดีมาก ได้ 2 คะแนน หมายถึง ทำได้ครบสมบูรณ์ตามคำอธิบาย หรือทำได้มากกว่า
 - ข. ระดับดี ได้ 1 คะแนน หมายถึง ทำได้บางส่วน ไม่ครบตามคำอธิบาย
 - ค. ระดับพอใช้ ได้ 0 คะแนน หมายถึง ไม่ได้ทำ หรือทำได้น้อยมากไม่ตรงกับคำอธิบาย
- จึงควรปรับปรุง

ทั้งนี้ รายละเอียดจะอยู่ในช่องการสรุปของแต่ละตัวชี้วัดในตารางเกณฑ์ประเมินแต่ละมาตรฐาน

การกำหนดค่าน้ำหนักของคะแนน แต่ละชุดมาตรฐาน จะมีค่าคะแนนแตกต่างกันไปตามความสำคัญ ซึ่งทางคณะกรรมการได้กำหนดค่าของคะแนนรวมของทุกชุดมาตรฐานไว้ มีคะแนนเต็มรวม 286 คะแนน สำหรับค่าคะแนนของแต่ละมาตรฐานที่ไม่เท่ากันนั้น จะขึ้นอยู่กับความสำคัญดังต่อไปนี้

มาตรฐานที่ 1 มีจำนวนตัวชี้วัด 5 ตัว ค่าคะแนนรวม 38 คะแนน
 มาตรฐานที่ 2 มีจำนวนตัวชี้วัด 8 ตัว ค่าคะแนนรวม 146 คะแนน
 มาตรฐานที่ 3 มีจำนวนตัวชี้วัด 4 ตัว ค่าคะแนนรวม 48 คะแนน
 มาตรฐานที่ 4 มีจำนวนตัวชี้วัด 3 ตัว ค่าคะแนนรวม 24 คะแนน
 มาตรฐานที่ 5 มีจำนวนตัวชี้วัด 3 ตัว ค่าคะแนนรวม 30 คะแนน

ดังแสดงตามตาราง ต่อไปนี้

มาตรฐาน	จำนวนตัวชี้วัด	ค่าคะแนนรวม
1. นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา	5	38
2. การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม	8	146
3. การจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ	4	48
4. การบูรณาการจัดการเรียนรู้และปัจจัยแวดล้อม	3	24
5. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรมบริโภคของนักเรียน	3	30
รวม 5 มาตรฐาน	23	286

การจำแนกระดับคุณภาพ แบ่งเป็น 4 เกรด

ร้อยละ	ระดับคุณภาพ
81 - 100	ผ่านระดับดีมาก (เกรด A)
61 - 80	ผ่านระดับดี (เกรด B)
51 - 60	ผ่านระดับพอใช้ (เกรด C)
1 - 50	ควรปรับปรุง (เกรด D)

ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 - 5

มาตรฐาน	รายละเอียด	คะแนนที่ได้
1	นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา	
2	การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม	
3	การจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ	
4	การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อม	
5	การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรมบริโภคของนักเรียน	
	รวม 5 มาตรฐาน คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินรวมมาตรฐานที่ 1 - 5 (จากคะแนนเต็ม 286 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 231 คะแนน ขึ้นไป)
- ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 174-230 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 145-173 คะแนน)
- ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 145 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

.....

.....

แบบประเมินคุณภาพ ตามมาตรฐานระบบ การจัดการอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา

ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานที่ 1

นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา

จำนวน 5 ตัวชี้วัด



ตัวชี้วัดที่ 1 : การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียนโดยการมีส่วนร่วม

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีการประชุมและนำข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบัน ด้านการจัดบริการอาหาร ภาวะโภชนาการ สภาพแวดล้อม ทางสุขอนามัย และสุขภาพนักเรียนมาใช้ในการวิเคราะห์	มีการกำหนดนโยบายด้านดูแลสุขภาพนักเรียน ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน โดยนำสถานการณ์ด้านการจัดบริการอาหาร ภาวะโภชนาการ สภาพแวดล้อมทางสุขอนามัย และสุขภาพนักเรียน มาใช้ในการวิเคราะห์จัดทำแผน กำหนดเป็นนโยบายของโรงเรียน โดยการแต่งตั้งคณะกรรมการ ซึ่งประกอบด้วยบุคคลที่เกี่ยวข้อง เช่น ครู ผู้ปกครอง นักเรียน ผู้แทนชุมชน ผู้แทนสาธารณสุข ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือ ผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ	- มีการประชุมและนำข้อมูลมาวิเคราะห์ (2) - มีการประชุมหรือนำข้อมูลมาใช้ เพียงอย่างเดียวหนึ่ง (1) - ไม่มีกิจกรรม (0)			- บันทึกประชุม - แผนปฏิบัติการราชการ - ภาพถ่าย - สัมภาษณ์	
2. มีนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน อยู่ในแผนปฏิบัติการของสถานศึกษา		- มีการประกาศใช้นโยบายส่งเสริมด้านอาหาร และโภชนาการนักเรียนเป็นลายลักษณ์อักษร (2) - มีนโยบายส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการนักเรียน แต่ไม่มีการประกาศใช้ (1) - ไม่มีกิจกรรม (0)			- นโยบายด้านอาหาร และโภชนาการในโรงเรียน - แผนงาน / โครงการ / แผนปฏิบัติการราชการ	
3. มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียนของสถานศึกษา (ประกอบด้วยบุคคลที่เกี่ยวข้อง เช่น ครู ผู้ปกครอง นักเรียน ผู้แทนชุมชน ผู้แทนสาธารณสุข ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ เป็นต้น)		- มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมด้านอาหารฯ เป็นลายลักษณ์อักษรประกอบด้วยครู ผู้ปกครองนักเรียน ผู้แทนชุมชน ผู้แทนสาธารณสุข ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (2) - มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมด้านอาหารฯ เป็นลายลักษณ์อักษรแต่ไม่ครบองค์ประกอบ (1) - ไม่มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริม ด้านอาหาร (0)			- คำสั่ง/ประกาศแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ - บันทึกการประชุม	
4. มีเอกสารสรุปรายงานของกิจกรรมในโครงการ		- มีเอกสารสรุปรายงานของกิจกรรม ในโครงการแบบสมบูรณ์ (2) - มีเอกสารสรุปรายงานของกิจกรรมในโครงการ แต่ไม่สมบูรณ์ (1) - ไม่มีเอกสารสรุปรายงาน (0)			เอกสารสรุปรายงานของกิจกรรมในโครงการ	
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 2 : การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีโครงการ/กิจกรรม หรือมีงบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการในปีปัจจุบัน ที่เกี่ยวข้องกับการโภชนาการ และการส่งเสริมสุขภาพนักเรียน	มีกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการในปีปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพนักเรียน โดยมีข้อมูลแสดงสถานะโภชนาการของนักเรียนที่เป็นปัจจุบัน เช่น วันเดือนปีเกิด วันเดือนปีที่มีการซั้มน้ำหนัก วัดส่วนสูง ของนักเรียน และมีการจัดทำระบบสารสนเทศเกี่ยวกับสถานะโภชนาการของนักเรียนย้อนหลัง อย่างน้อยสองปีของนักเรียนทุกระดับชั้น รายชั้นเรียน และรวมระดับโรงเรียน โดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน ภายในโรงเรียนและมีเครือข่ายที่จะขับเคลื่อน ส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ การมีส่วนร่วมทั้งระดับบุคคลในครอบครัว ชุมชน องค์กร และภาคีเครือข่าย รวมทั้งมีการแต่งตั้งคณะกรรมการ และรับผิดชอบในการดำเนินการตามแผนปฏิบัติการประจำปี กับ ติดตามและรายงานผล พร้อมทั้งแจ้ง ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนคืนให้แก่โรงเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ	• มีโครงการ/กิจกรรม/งบประมาณ และ มีการดำเนินงาน ครบสมบูรณ์ (2) • มี แต่ไม่สมบูรณ์ ไม่ดำเนินงาน (1) • ไม่มีโครงการ/กิจกรรม (0)				1. เอกสารโครงการ/กิจกรรม
2. มีการกำกับติดตามการดำเนินโครงการ/กิจกรรมเป็นระยะรวมถึงติดตามการรับพฤติกรรมแก้ไขภาวะสุขภาพนักเรียนเมื่อสิ้นสุดโครงการ	มีการกำกับติดตามการดำเนินงานตามโครงการครบทุกโครงการ/กิจกรรม (2) มีการกำกับติดตามการดำเนินงานไม่ครบ (1) ไม่มีการกำกับติดตาม (0)	• มีการกำกับติดตามการดำเนินงานตามโครงการครบทุกโครงการ/กิจกรรม (2) • มีการกำกับติดตามการดำเนินงานไม่ครบ (1) • ไม่มีการกำกับติดตาม (0)				1. เอกสารรายงานความก้าวหน้า 2. ภาพถ่ายกิจกรรม
3. สรุปรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม และคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ	มีรายงานผลและมีการแจ้งข้อมูลคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ (2) มีรายงานผลหรือมีการแจ้งข้อมูลคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ เพียงอย่างเดียวหนึ่ง (1) ไม่มีกิจกรรม (0)	• มีรายงานผลและมีการแจ้งข้อมูลคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ (2) • มีรายงานผลหรือมีการแจ้งข้อมูลคืนให้แก่ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้เกี่ยวข้องทราบ เพียงอย่างเดียวหนึ่ง (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. ระบบสารสนเทศเกี่ยวกับภาวะโภชนาการนักเรียน 2. เอกสารรายงานการสรุปผล
4. มีการนำผลไปใช้ปรับปรุง เพื่อพัฒนางานอย่างต่อเนื่อง	นำผลไปใช้ปรับปรุงเพื่อพัฒนางาน อย่างครบถ้วน ต่อเนื่อง (2) นำผลไปใช้บ้าง แต่ไม่ครบถ้วน ไม่ต่อเนื่อง (1) ไม่มีกิจกรรม (0)	• นำผลไปใช้ปรับปรุงเพื่อพัฒนางานอย่างครบถ้วน ต่อเนื่อง (2) • นำผลไปใช้บ้าง แต่ไม่ครบถ้วน ไม่ต่อเนื่อง (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. เอกสารรายงานการสรุปผล 2. แผนปฏิบัติการ
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 3 : การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีคำสั่งแต่งตั้งผู้นำนักเรียนและกำหนดบทบาทหน้าที่ด้านการส่งเสริมอาหารโภชนาการและสุขภาพอย่างชัดเจน	ส่งเสริมสุขภาพนักเรียน หรือแกนนำนักเรียน ให้มีบทบาทในงานส่งเสริมสุขภาพหรือผู้นำเยาวชนสาธารณสุขในโรงเรียนหรือแกนนำนักเรียนด้านสุขภาพ โดยมีการจัดตั้งชมรม/ชุมนุม/กลุ่ม ปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ มีการดำเนินกิจกรรมด้านการส่งเสริมอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน มีการจัดการอบรมและฝึกทักษะในการดูแลสุขภาพ พร้อมทั้งจัดทำรายงานการปฏิบัติงานและสรุปผลการดำเนินงาน 	- มีคำสั่งแต่งตั้งผู้นำนักเรียนและกำหนดบทบาทหน้าที่กิจกรรมให้ชัดเจนอย่างชัดเจน (2) - มีคำสั่ง แต่ไม่กำหนดบทบาทหน้าที่กิจกรรมที่ให้นักเรียนรับผิดชอบ (1) - ไม่มีคำสั่ง ไม่มีกิจกรรม (0)			1. ประกาศ/คำสั่งแต่งตั้ง 2. โครงการ/กิจกรรม	
2. นักเรียนแกนนำได้รับการอบรมและฝึกทักษะด้านโภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ		- นักเรียนแกนนำได้รับการอบรมและฝึกทักษะด้านโภชนาการและสุขภาพที่เหมาะสมกับวัยอย่างครบถ้วน (2) - มีกิจกรรมบ้าง แต่ไม่ครบถ้วน (1) - ไม่มีกิจกรรม (0)			1. บันทึก/รายการการประชุม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม	
3. นักเรียนแกนนำมีการประชุมอย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง มีการวางแผนโครงการ/กิจกรรมและปฏิบัติตามตามบทบาทหน้าที่		- มีประชุมอย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง มีการวางแผนและปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ (2) - ประชุมไม่ถึงภาคเรียนละ 2 ครั้ง / มีการวางแผน/ปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่เพียงอย่างเดียวหนึ่ง หรือทำไม่ครบ (1) - ไม่มีกิจกรรม (0)			1. บันทึก/รายการการประชุม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม	
4. มีการสรุปรายงานผลการดำเนินงานเรื่องนักเรียนแกนนำ		- มีเอกสารสรุปรายงานผลการดำเนินงานเรื่องนักเรียนแกนนำอย่างสมบูรณ์ (2) - มี แต่ไม่สมบูรณ์ (1) - ไม่มีเอกสารสรุปรายงานผล (0)			1. เอกสารรายงานการสรุปผล / การเผยแพร่	
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 4 : การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม พัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องในเรื่อง อาหาร โภชนาการ และการส่งเสริมสุขภาพ	มีแผนการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหาร โภชนาการ และสุขภาพเด็กวัยเรียน ผู้บริหาร สถานศึกษา ครูที่รับผิดชอบ บุคลากรทางการศึกษา ผู้รับจ้างประกอบอาหาร นักเรียน แคนนำ และผู้ปกครอง เข้าร่วมการพัฒนาศักยภาพด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพเด็กวัยเรียน และการจัดบริการอาหารตามมาตรฐาน โภชนาการ (ตักเสิร์ฟ) โดยใช้วิธีการพัฒนาที่หลากหลาย จากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น การประชุม อบรม สัมมนา หรือการศึกษาดูงาน เพื่อสร้างความรอบรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ	• มีแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้อง แบบสมบูรณ์ (2) • มี แต่ไม่สมบูรณ์ (1) • ไม่มีโครงการ/กิจกรรม (0)			1. โครงการ/กิจกรรม	
2. บุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหาร และโภชนาการ ได้รับการพัฒนา ศักยภาพด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพเด็กวัยเรียนด้านสุขาภิบาลอาหารและการตักเสิร์ฟอาหาร ตามมาตรฐานโภชนาการ ระยะเวลา ไม่นเกิน 2 ปี		• บุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหาร ได้รับ การพัฒนาศักยภาพด้านอาหาร ระยะเวลา ไม่นเกิน 2 ปี (2) • บุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหาร ได้รับ การพัฒนาศักยภาพด้านอาหาร ระยะเวลา เกิน 2 ปี (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. รายงานการศึกษา ดูงาน/การเข้าร่วมอบรม 2. ภาพถ่าย/ใบผู้จัด/เกียรติบัตร	
3. มีรายงานสรุปผลการพัฒนา บุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหาร และโภชนาการ		• มีรายงานสรุปผลการพัฒนาบุคลากร และผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ (2) • มีรายงานผล แต่ไม่สมบูรณ์ (1) • ไม่มีเอกสารสรุปรายงานผล (0)			1. เอกสารรายงานสรุปผล การพัฒนาบุคลากรและ ผู้เกี่ยวข้องด้านอาหาร และโภชนาการ	
4. มีการนำความรู้ ทักษะ ภายยายผล หรือเผยแพร่		• มีการนำความรู้ ทักษะ ภายยายผล หรือเผยแพร่ (2) • มีบ้าง แต่ไม่สมบูรณ์ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. เอกสารรายงาน การประชุม/ข่าว ประชาสัมพันธ์ในโรงเรียน 2. ภาพถ่ายกิจกรรม 3. บันทึกประชุม	
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 5 : มีข้อกำหนดในการจัดบริการอาหารในโรงเรียนที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี

คู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีคณะกรรมการของโรงเรียน และ/หรือ ความร่วมมือจากหน่วยงานสาธารณสุข / ท้องถิ่น ในการติดตามตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยในการประกอบอาหารกลางวันนักเรียน	มีประกาศหรือบันทึกข้อตกลงของโรงเรียน ในการจัดบริการอาหาร และจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยในโรงเรียน โดยส่งเสริมการใช้ผลผลิตเกษตรปลอดภัย และ/หรือ ผลผลิตเกษตรอินทรีย์จากชุมชน	• มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการเป็นลายลักษณ์อักษรและมีการดำเนินการ (2) • มีอย่างใดอย่างหนึ่ง แต่ไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. กำหนดไว้ใน TOR หรือสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง
2. มีการกำหนดคุณภาพและคุณภาพของวัตถุดิบของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารกลางวันนักเรียน		• มีการกำหนดคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหาร ไว้ใน TOR หรือสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง / มีคู่มือเกี่ยวกับคุณภาพวัตถุดิบ (2) • มีการกำหนดคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ แต่ไม่มีหลักฐาน (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. กำหนดไว้ใน TOR หรือสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง หรือคู่มือเกี่ยวกับคุณภาพวัตถุดิบสำหรับการจัดบริการอาหาร
3. มีการใช้ผลผลิตเกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์เป็นวัตถุดิบประกอบอาหารกลางวัน		• ใช้ผลผลิตเกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์ทั้งหมด (2) • ใช้ผลผลิตเกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์บ้าง แต่ไม่ครบทุกรายการ (1) • ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารกลางวันที่ไม่ทราบแหล่งที่มาว่าปลอดภัย (0)				1. กำหนดไว้ใน TOR หรือสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง 2. เอกสารผ่านการรับรองเกษตรปลอดภัย/เกษตรอินทรีย์
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						



สรุปมาตรฐานที่ 1 นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา
5 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 38 คะแนน

โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....
สังกัด(โปรดระบุ) () สพป.เขต..... () เทศบาล..... () อบจ. () อบต.

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การกำหนดนโยบายส่งเสริมด้านอาหาร และโภชนาการ โดยการมีส่วนร่วม	
2	การขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียนสู่การปฏิบัติ	
3	การส่งเสริมผู้นำนักเรียนด้านอาหารโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ	
4	การพัฒนาบุคลากรและผู้เกี่ยวข้องด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพนักเรียน	
5	มีข้อกำหนดในการจัดบริการอาหารในโรงเรียนที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี	
	คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินมาตรฐานที่ 1 (38 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 31 คะแนน ขึ้นไป)
- ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 23-30 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 19-22 คะแนน)
- ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 19 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

.....

.....

แบบประเมินคุณภาพ ตามมาตรฐานระบบ การจัดการอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา

ปีการศึกษา 2568

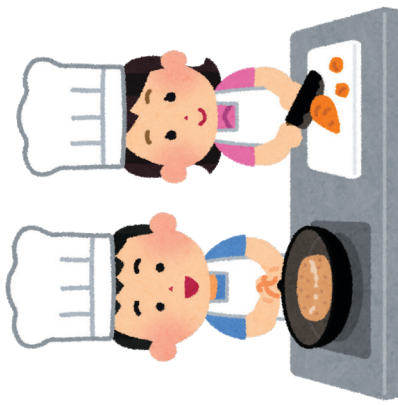
มาตรฐานที่ 2

การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม
จำนวน 8 ตัวชี้วัด



ตัวชี้วัดที่ 1 : สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
บริเวณที่บริโภคอาหาร 1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ 2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ 3. มีอ่างล้างมือ และอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร 4. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีราบนสกปรก 5. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	สถานที่สำหรับจัดบริโภคอาหารแก่นักเรียน สถานที่/บริเวณที่เตรียม ปรุงประกอบอาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร 1) บริเวณที่บริโภคอาหาร 2) บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 3) บริเวณห้องสุขา 4) ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ					
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง (2) • ไม่พบสัตว์ แต่พบแมลงนำโรค (1) • พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง (0)				
บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ 2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น 3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบไขมัน 4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น 5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
		• มีการระบายอากาศเพียงพอ (2) • มีการระบายอากาศ แต่ไม่เพียงพอ (1) • ไม่มีการระบายอากาศ (0)				
		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
7. ไม่มีการเตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส่วน		• ปฏิบัติ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
8. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร		• ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง (2) • ไม่พบสัตว์ แต่พบแมลงนำโรค (1) • พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง (0)				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร		• ปฏิบัติ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
11. มีถังขยะรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น		• ปฏิบัติ ได้ครบสมบูรณ์ (2) • ปฏิบัติได้บ้าง แต่ไม่สมบูรณ์ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
15. มีระบบชักชวน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
บริเวณห้องส้วม						
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่อุปโภคเวลา		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เติร์ยม ประตู ประตู ประตู และบริเวณอาหาร		• ปฏิบัติ ได้ครบสมบูรณ์ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบสมบูรณ์ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (โดยใช้ application Lux Light Meter)						
1. บริเวณที่บริเวณอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ		• มีครบ เพียงพอ (2) • มีไม่ครบ ไม่เพียงพอ (1) • ไม่เพียงพอ (0)				
2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ		• มีครบ เพียงพอ (2) • มีไม่ครบ ไม่เพียงพอ (1) • ไม่เพียงพอ (0)				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างอย่างน้อย 300 ลักซ์		• มีครบ เพียงพอ (2) • มีไม่ครบ ไม่เพียงพอ (1) • ไม่เพียงพอ (0)				

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์		• มีครบ เพียงพอ (2) • มีไม่ครบ ไม่เพียงพอ (1) • ไม่เพียงพอ (0)				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์		• มีครบ เพียงพอ (2) • มีไม่ครบ ไม่เพียงพอ (1) • ไม่เพียงพอ (0)				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์		• มีครบ เพียงพอ (2) • มีไม่ครบ ไม่เพียงพอ (1) • ไม่เพียงพอ (0)				
	รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 60 คะแนน)					



เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด หรือ การปิดด้วยวิธีอื่น		• ปฏิบัติ ครบ (2) • ปฏิบัติ แต่ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือให้บริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส		• ปฏิบัติ ครบ (2) • ปฏิบัติ แต่ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส		• ปฏิบัติ หรือไม่มีอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • มีอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค แต่ไม่ปฏิบัติ (0)				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปิด ไม่วางบนพื้น		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 20 คะแนน)						

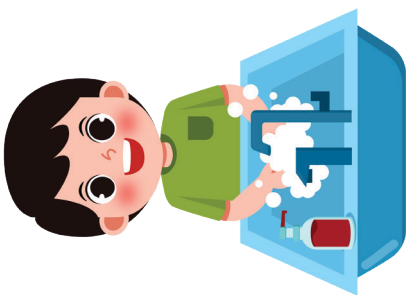
ตัวชี้วัดที่ 3 : ผลผลิตที่พึงประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. ใช้เกลือ และผลิตภัณฑ์ปรุงรสเค็มเสริมไอโอดีนในการประกอบอาหาร	การปรุงประกอบอาหารให้นักเรียนบริโภค ไม่ควรเพิ่มความเสี่ยงจากการบริโภคโซเดียมเกิน ด้วยการเติมผงชูรส ผงปรุงแต่งรส และไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่มีสารกันบูด ผลิตภัณฑ์ปรุงรสมีฉลากชัดเจน ระบุข้อมูลการผลิต สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต และหมดอายุ มีเอกสารประกอบอาหาร (อย.) หรือเอกสารรับรอง ปรุงสุกทันที สะอาด ปิดผนึกสนิท รวมทั้งไม่ใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปที่มีการปรุงแต่งและมีปริมาณโซเดียมสูงเกินกว่ามาตรฐานที่กำหนด (ข้อแนะนำ: ปริมาณสารอาหารอ้างอิงควรได้รับ ประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563 ให้เด็กอายุ 2-15 ปี ได้รับโซเดียมไม่เกิน 1,200 มิลลิกรัมต่อคนต่อวัน) ควรหลีกเลี่ยงการใช้ ต้องเน้น ลดหวาน มัน เค็ม	• มีครบ 3 ข้อ (1.ใช้เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเค็มเสริมไอโอดีน 2.ผลิตภัณฑ์ไม่หมดอายุ 3.มีเครื่องหมายอย.รับรอง) (2)				
2. ไม่ใช่ผงชูรสและผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่มีส่วนผสมของผงชูรส		• มี 1-2 ข้อ (1)				
3. ไม่ใช่สีสังเคราะห์ ในการปรุงอาหาร หากจะใช้ให้ใช้สีจากธรรมชาติ		• ไม่มี (0)				
4. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องขาว มีฝาปิด		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)	• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)			
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						



ตัวชี้วัดที่ 4 : สุขลักษณะของภาษาขณะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)			แหล่งข้อมูล
		2	1	0	
1. ภาษาขณะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล้องที่มีฝาปิด เป็นต้น	อุปกรณ์เครื่องใช้ในการปรุงประกอบอาหาร เช่น ถาดอาหาร จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องมีเพียงพอ ครบสำหรับทุกคน และต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) หมวด 3 สุขลักษณะของภาษาขณะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ อื่น ๆ จำนวน 10 ข้อ และจัดบริการได้ทันเวลาหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ได้อย่างเพียงพอ และทันเวลา ปฏิบัติตามสุขลักษณะ ได้แก่ (1) จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล้องที่มีฝาปิด เป็นต้น (2) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาษาขณะ หรือตะแกรงที่สะอาด (3) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในภาษาขณะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก จัดที่วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (4) การล้างภาษาขณะ และอุปกรณ์มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร (5) ล้างภาษาขณะ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง / ล้างด้วยน้ำไหล / ใช้เครื่องล้างภาษาขณะที่ได้มาตรฐาน	• มีครบ (2)	• มีไม่ครบ (1)	• ไม่มี (0)	
2. เสียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้		• มีครบ (2)	• มีไม่ครบ (1)	• ไม่มี (0)	
3. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้น วางเป็นระเบียบ ในภาษาขณะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		• มีครบ (2)	• มีไม่ครบ (1)	• ไม่มี (0)	
4. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บใน ภาษาขณะ หรือ ตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		• มีครบ (2)	• มีไม่ครบ (1)	• ไม่มี (0)	
5. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษา ความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสม ในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร และ จัดเก็บเป็นส่วน มีการแยกอาหาร สุกอาหารดิบ		• มีครบ (2)	• มีไม่ครบ (1)	• ไม่มี (0)	
การล้างภาษาขณะอุปกรณ์					
1. ที่สำหรับล้างภาษาขณะ สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร					• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
2. มีการแยกเศษอาหารออกก่อน การทำความสะดวกและใส่ในภาชนะ รองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
3. ล้างภาชนะฯ ด้วยสาร ทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำ สะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วย น้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ ได้มาตรฐาน และใช้ชักน้ำ และบริเวณที่สะอาด		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
4. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการ ทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำ ร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 18 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 5 : สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัวและผู้สัมผัสอาหาร

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจจุลจากระ ตรวจเลือด เพื่อหาไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ)	แม่ครัว ผู้รับเหมารับปรุงอาหาร ต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารในโรงเรียน (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 4 ข้อ เช่น มีหลักฐานการตรวจสุขภาพเป็นประจำ ในขณะปฏิบัติงาน และมีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน มีทะเบียนผ่านหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (มีใบรับรองที่เชื่อถือได้จากหน่วยงานสาธารณสุข หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น หรือสถาบันการศึกษา) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือไม่กระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	• มีหลักฐานการตรวจสุขภาพทุกคน (2) • มีหลักฐานการตรวจสุขภาพบางคน (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน		• ผ่านการอบรมทุกคน (2) • ผ่านการอบรมบางคน (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 12 คะแนน)						

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
น้ำใช้						
1. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านกระบวนการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติ แต่ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				
2. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 16 คะแนน)						



ตัวชี้วัดที่ 7 : การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. โรงเรียนดำเนินการตามประกาศคณะกรรมการอาหารเสริม(นม) เพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ในปีการศึกษาปัจจุบัน	อาหารเสริม (นม) มี 2 ชนิด ได้แก่ชนิดพาสเจอร์ไรซ์ (นมผง) และชนิดยูเอชที (นมกล่อง) โดยมีมาตรฐานรับและจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (กรณี การขนส่ง และเก็บรักษาไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส) สถานที่เก็บนม ถูกสุลักษณะตามประกาศคณะกรรมการอาหารนม เพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีดำเนินการโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน หมวดที่ 2 มีการเก็บรักษานมอย่างเหมาะสม ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรซ์ ต้องเก็บในตู้เย็น หรือใส่ถังแช่ที่สะอาดและใช้น้ำแข็งที่สะอาดอย่างเพียงพอ นมต้องมีความเย็นที่อุณหภูมิ ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส หากเป็นนมยูเอชที ต้องจัดเก็บที่สะอาด สามารถป้องกันสัตว์พาหะ และการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน โดยบรรจุลังกระด้างไม่วางซ้อนสูงเกิน 8 ชั้น หรือกรณีกล่องนมที่ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกวางซ้อนสูงไม่เกิน 5 ชั้น และเก็บรักษาในสภาพที่สะอาดบนชั้นยกสูงจากพื้นดิน อย่างน้อย 10 เซนติเมตร รวมทั้งวางเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส ในสภาพอากาศถ่ายเทได้ดีที่ไม่เปียกชื้น และไม่ถูกแสงแดด พร้อมกับการตรวจสอบนม ก่อนให้นักเรียนดื่ม	• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				คณะกรรมการอาหารเสริม(นม)
2. มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรซ์ (นมผง) ต้องเก็บในตู้เย็น หรือใส่ถังแช่ที่สะอาด ใช้น้ำแข็งที่สะอาด เทียบโอนการควบคุมอุณหภูมิให้ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส หากเป็นนมยูเอชที (นมกล่อง) ต้องจัดเก็บในสถานที่สะอาด ป้องกันสัตว์พาหะ โดยบรรจุลังกระด้างไม่ซ้อนสูงเกิน 8 ชั้น หรือกรณีกล่องนมที่ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกไม่วางซ้อนสูงเกิน 5 ชั้น วางบนชั้นไม่ยกสูงจากพื้นดินอย่างน้อย 10 เซนติเมตร เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 45 องศาเซลเซียส ในสภาพที่ไม่เปียกชื้น และไม่ถูกแสงแดด		• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มี (0)				1.ภาพถ่าย 2.จากการสังเกตหลักฐานเชิงประจักษ์
3. มีการตรวจสอบนม ก่อนให้นักเรียนดื่ม ตามคู่มือหลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติ ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				1.แบบบันทึกการตรวจรับและตรวจสอบคุณภาพนม 2.ภาพถ่าย
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 6 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 8 :การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

คู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร บำรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง) 6 เดือน/ 1 ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง	ปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ในตัวอาหาร ภาชนะ ถาดอาหาร มือแม่ครัว มีการเฝ้าระวังทาง สุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารบำรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะและอุปกรณ์ทำอาหารขณะเสิร์ฟ อาหาร ซ้อน ส้อม ของนักเรียน และที่มือแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง โดย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่	• ตรวจได้ครบทุกข้อตามระยะเวลาที่กำหนด (2) • ตรวจได้ไม่ครบทุกข้อหรือไม่ได้ตามระยะเวลาที่กำหนด (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				• แบบบันทึกผลการทดสอบ การปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร
2. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่ภาชนะ และอุปกรณ์ทำอาหาร ขณะเสิร์ฟ และถาดอาหาร ซ้อน ส้อม ของนักเรียน (โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง) 6 เดือน/ 1 ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง		• ตรวจได้ครบทุกข้อตามระยะเวลาที่กำหนด (2) • ตรวจได้ไม่ครบทุกข้อหรือไม่ได้ตามระยะเวลาที่กำหนด (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				• แบบบันทึกผลการทดสอบ การปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในภาชนะ
3. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่มือแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร (โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง) 6 เดือน/ 1 ครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง		• ตรวจได้ครบทุกข้อตามระยะเวลาที่กำหนด (2) • ตรวจได้ไม่ครบทุกข้อหรือไม่ได้ตามระยะเวลาที่กำหนด (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				• แบบบันทึกผลการทดสอบ การปนเปื้อนโคลิฟอร์ม แบคทีเรียมือแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 6 คะแนน)						

สรุปมาตรฐานที่ 2 การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม
จำนวน 8 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 146 คะแนน

โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....
สังกัด(โปรดระบุ) () สพป.เขต..... () เทศบาล..... () อบจ. () อบต.

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	สถานที่บริโภคอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร	
2	อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง และการเก็บรักษาอาหาร	
3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร	
4	สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ	
5	สุขลักษณะส่วนบุคคลของแม่ครัว และผู้สัมผัสอาหาร	
6	น้ำดื่ม / น้ำใช้ / น้ำแข็ง	
7	การตรวจสอบและการเก็บรักษาคุณภาพอาหารเสริม (นม)	
8	การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร	
	คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินมาตรฐานที่ 2 (146 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 119 คะแนน ขึ้นไป)
- ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 89-118 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 74-88 คะแนน)
- ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 74 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

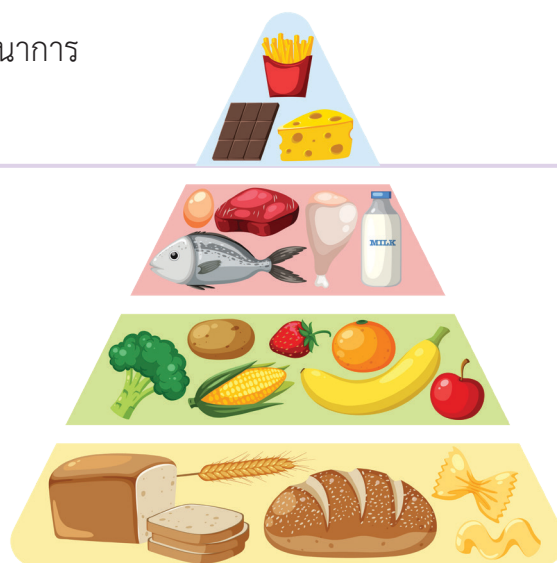
.....

แบบประเมินคุณภาพ ตามมาตรฐานระบบ การจัดการอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา

ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานที่ 3

การจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ
จำนวน 4 ตัวชี้วัด



ตัวชี้วัดที่ 1 : การจัดบริการอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีการวางแผนการจัดทำเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน โดยใช้โปรแกรมระบบแนะนำสำรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) หรือตามแบบแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์ตาม “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย” ได้อย่างถูกต้อง	อาหารกลางวันที่มีบริการนักเรียน เพียงพอ เหมาะสม มีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ครบหมู่ และหลากหลาย มีการวางแผนการจัดทำเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน โดยใช้โปรแกรมระบบแนะนำสำรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) ซึ่งสามารถแสดงรายการคุณค่าทางโภชนาการ มีปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ และปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบหรือตามแบบแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์ตาม “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย” ส่งเสริมการจัดเมนูอาหารที่มีผักและผลไม้ตามฤดูกาล กำกับดูแลการรับประทานอาหารให้ได้ตามปริมาณและสัดส่วนที่แนะนำเหมาะสมกับช่วงวัยของนักเรียน	• มีครบ 2 ข้อ (1.วางแผนการจัดทำเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน 2.ใช้โปรแกรม Thai School Lunch หรือตามแบบแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์ตาม “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย”)(2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				1. เมนูอาหารกลางวันรายสัปดาห์และรายเดือนของโรงเรียน ตามโปรแกรม Thai School Lunch หรือแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์ตาม “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย”
2. ในเมนูมี ผัก และผลไม้ตามฤดูกาล ในปริมาณที่เหมาะสมตามวัย		• มีครบ 2 ข้อ (1.มีเมนูผัก ตามฤดูกาล ในปริมาณที่เหมาะสมตามวัย 2.มีผลไม้ตามฤดูกาล ในปริมาณที่เหมาะสมตามวัย) (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				1. เมนูอาหารกลางวันรายสัปดาห์และรายเดือนของโรงเรียน ตามโปรแกรม Thai School Lunch หรือแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์ตาม “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย” 2. ใบสั่งซื้อ/ตรวจรับวัตถุดิบของโรงเรียน
3. มีเมนูอาหารที่มีความหลากหลาย หรือมีการประเมินการจัดสำรับประจำสัปดาห์ตามแบบแผนการจัด “มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียนไทย”		• เมนูมีความหลากหลายทุกสัปดาห์ (2) • เมนูมีความหลากหลายในบางสัปดาห์ (1) • ไม่มีความหลากหลาย (0)				1. เมนูอาหารกลางวันรายสัปดาห์และรายเดือนของโรงเรียน 2. ภาพถ่าย (ถ้ามี)
4. จัดเมนูอาหารได้ตรงตามความต้องการอย่างน้อย 4 วัน หรือเป็นไปตามแบบแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์ และมีป้ายประชาสัมพันธ์แสดงรายการอาหารกลางวันให้นักเรียนและสาธารณชนทราบที่เป็นปัจจุบัน		• มีครบ 2 ข้อ (1.จัดเมนูอาหารได้ตรงตามความต้องการอย่างน้อย 4 วันจาก 5 วัน 2.มีป้ายประชาสัมพันธ์แสดงรายการอาหารกลางวันเป็นปัจจุบัน) (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				1. เมนูอาหารกลางวันรายสัปดาห์และรายเดือนของโรงเรียน 2. ภาพถ่าย (ถ้ามี)

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
5. กำกับดูแลการตักอาหารให้ได้ตามปริมาณและสัดส่วนที่แนะนำ เหมาะสมกับช่วงวัยของนักเรียน		- ปฏิบัติตาม (2) - ปฏิบัติ แต่ไม่ครบ (1) - ไม่ปฏิบัติ (0)				1. หลักฐานเชิงประจักษ์ (การจัดอาหาร ปริมาณ อาหารที่ตักที่เหมาะสมกับช่วงวัย) 2. ภาพถ่าย (ถ้ามี)
6. มีบันทึกการจัดซื้อจัดจ้างระหว่างสถานศึกษากับ ผู้รับจ้างประกอบอาหารปรุงสำเร็จ กลุ่มเกษตรกร และภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ในการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย		- มีบันทึกการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย หรือกำหนดใน TOR (2) - มีบันทึกการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบแต่ไม่ทราบแหล่งที่มาหรือกำหนดใน TOR (1) - ไม่มีบันทึกการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบ (0)				1. บันทึกการจัดซื้อจัดจ้าง ในการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 12 คะแนน)						



ตัวชี้วัดที่ 2 : การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวันด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีคณะกรรมการ แขนงนักเรียน และครู/ผู้ปกครองตรวจสอบการใช้เครื่องปรุงรส และใช้น้ำมันเท่าที่จำเป็น (ลดอาหารทอด อาหารกะทิ) หรือใช้เครื่องปรุงรสลดลง เปรียบเทียบเป็นรายสัปดาห์ หรือรายเดือน หรือภาคเรียน	ให้คณะกรรมการ โดยมีแกนนำนักเรียนและครู/ผู้ปกครอง ร่วมเป็นกรรมการตรวจสอบการใช้น้ำมันเท่าที่จำเป็น หรือใช้เครื่องปรุงรสลดลง รวมทั้งประเมินคุณภาพอาหาร และความพึงพอใจของนักเรียน เป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือน ตามความเหมาะสม	- มีครบ 2 ข้อ (1 มีคณะกรรมการ แขนงนักเรียนและครู/ผู้ปกครอง ตรวจสอบการใช้น้ำมัน เครื่องปรุง 2.ใช้น้ำมันเท่าที่จำเป็น (ลดอาหารทอด อาหารกะทิ) หรือใช้เครื่องปรุงรสลดลง) (2) - มี 1 ข้อ (1) - ไม่มีทั้ง 2 ข้อ (0)				1. คำสั่งแต่งตั้ง 2. บันทึกผลการตรวจ 3. เมนูอาหารกลางวัน รายสัปดาห์และรายเดือนของโรงเรียน
2. มีผลการตรวจสอบปริมาณการใช้เครื่องปรุงรส และน้ำมัน		- ปฏิบัติตาม (2) - ปฏิบัติตามไม่ครบ (1) - ไม่ปฏิบัติตาม (0)				1. บันทึกผลการตรวจ 2. เมนูอาหารกลางวัน รายสัปดาห์และรายเดือน
3. ประเมินคุณภาพอาหารและสารอาหารเป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือน โดยดูจากโปรแกรม Thai School Lunch หรือตามแบบแผนการจัดสำรับประจำสัปดาห์		- ปฏิบัติตาม (2) - ปฏิบัติตามไม่ครบ (1) - ไม่ปฏิบัติตาม (0)				1.เมนูอาหารกลางวัน รายสัปดาห์และรายเดือนของโรงเรียน 2. บันทึกผลการตรวจ
4. ประเมินความพึงพอใจของรสชาติและเมนูอาหาร		- มีรายงานหรือเอกสารการประเมินความพึงพอใจของรสชาติและเมนูอาหารของนักเรียน (2) - ประเมินความพึงพอใจของรสชาติและเมนูอาหาร แต่ไม่มีรายงาน (1) - ไม่มีกิจกรรม (0)				1.ผลการสำรวจความพึงพอใจ
5. มีการแจ้งผลการตรวจสอบคุณภาพให้แม่ครัว / ผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ ได้ลงนามรับทราบทุกเดือน เพื่อปรับปรุง แก้ไข		- มีหลักฐานการแจ้งผลการตรวจสอบคุณภาพให้แม่ครัว/ผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ และลงนามรับทราบ (2) - มีการแจ้งผลการตรวจสอบคุณภาพให้แม่ครัว/ผู้รับจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ แต่ไม่มีหลักฐาน (1) - ไม่มีกิจกรรม (0)				1. หลักฐานการแจ้งผลการประเมินแก่ผู้ประกอบอาหาร

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
6. มีการนำผลการตรวจสอบ หรือ ประเมิน ไปปรับปรุงแก้ไข จนทำให้ อาหารมีคุณภาพ ไม่หวานจัด เค็มจัด หรือ มีไขมันสูง (ความถี่ในการจัด อาหารที่ใช้น้ำมัน ไขมัน กะทิ ลดลง)		• ปฏิบัติครบ (2) • ปฏิบัติ แต่ไม่ครบ (1) • ไม่ปฏิบัติ (0)				1. บันทึกประชุม 2. เอกสารรายงาน
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 12 คะแนน)						



ตัวชี้วัดที่ 3 : การจัดบริการ และจำหน่ายอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ในโรงเรียน

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. โรงเรียนมีการจัดบริการ หรือจำหน่าย อาหาร และเครื่องดื่ม ที่มีสารอาหารที่จำเป็น เพื่อส่งเสริมสุขภาพ เช่น นมรสจืด ผัก/ผลไม้สด ที่ปลอดภัย	ให้มีคณะกรรมการ โดยมีแกนนำนักเรียนและครู/ผู้ปกครอง ร่วมเป็นกรรมการตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในโรงเรียนที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ* เช่น อาหารและเครื่องดื่มที่ไม่หวานจัด ไม่เค็มจัด ไขมันไม่สูง ผลไม้ต้อง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยฉลาก และเครื่องดื่ม ไม่ส่งเสริมการตลาด และมีการกำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม	- จัดหรือจำหน่าย อาหาร เครื่องดื่ม ที่มีสารอาหารที่จำเป็น เพื่อส่งเสริมสุขภาพ หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายในโรงเรียน (2) - มีการจัดหรือจำหน่ายของที่มีประโยชน์ ต่อสุขภาพ และไม่มีประโยชน์ (1) - มีการจัดหรือจำหน่ายอาหารไม่มีประโยชน์ ต่อสุขภาพ (0)				1. บันทึกการจัดบริการ และจำหน่ายในโรงเรียน 2. ภาพถ่าย(ถ้ามี)
2. โรงเรียนมีการจัดบริการหรือจำหน่ายอาหาร ที่ทราบแหล่งที่มา มีการแสดงฉลากอาหาร ครบถ้วน หรือมีฉลากโภชนาการ หรืออาหาร ที่ผลิตในชุมชน โดยผ่านการตรวจสอบ จากคณะกรรมการของโรงเรียน		- กรณีจำหน่ายมีครบ - จัดหรือจำหน่ายอาหารที่ทราบแหล่งที่มา มีการแสดงฉลากอาหารครบถ้วน หรือมีฉลากโภชนาการ หรืออาหารที่ผลิตในชุมชน ผ่านการตรวจสอบ จากคณะกรรมการ - หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายอาหารในโรงเรียน (2) - มีจำหน่าย แต่ไม่ครบ (1) - กรณีจำหน่ายแต่ไม่แสดงฉลากอาหารครบถ้วน และอาหารที่ผลิตในชุมชนไม่ผ่านการตรวจสอบ (0)				1. คำสั่งแต่งตั้ง คณะกรรมการ 2. บันทึกการตรวจ ตรวจสอบอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการ และจำหน่ายในโรงเรียน
3. มีการจัดหรือจำหน่ายเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร และขนมที่ลดหวานมันเค็ม ดูจากฉลาก สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ให้มี ค่าน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม โดย • เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร (มีน้ำตาล < 10 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค) • อาหารว่าง ขนมกรุบกรอบ ไอศกรีม (น้ำตาล < 12 กรัม หรือ 3 ช้อนชา ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ ไขมัน < 2.5 กรัม หรือ 1/2 ช้อนชา ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ โซเดียม < 100 มิลลิกรัม หรือ เกลือ 0.25 กรัม ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (ระบุเป็นฉลากโภชนาการ < ร้อยละ 4))		- อาหาร เครื่องดื่มในโรงเรียนมีส่วนประกอบ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งหมด หรือไม่มีการจำหน่ายในโรงเรียน (2) - อาหาร เครื่องดื่มในโรงเรียนมีส่วนประกอบ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด เพียงบางส่วน (1) - อาหาร เครื่องดื่มในโรงเรียนมีส่วนประกอบ ของผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด (0)				

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
4. ไม่มีการจัดหรือจำหน่าย น้ําอัดลม / ลูกอม / เยลลี่สำเร็จรูป ผิดไม่ตรง อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูป โจ๊ก) เครื่องดื่มชูกำลัง แอลกอฮอล์		- ไม่มีการจัดจำหน่าย หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายในโรงเรียน (2) - มีการจัดจำหน่าย (0)				ไม่มีแสดงการกำหนดเวลาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
5. มีการกำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม		- มีป้ายแสดงการกำหนดเวลาจำหน่ายชัดเจน หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายในโรงเรียน (2) - มีเวลาจำหน่าย แต่ไม่มีป้ายแสดงเวลา (1) - จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มไม่เป็นเวลา (0)				1.ป้ายแสดงการกำหนดเวลาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
6. มีกิจกรรมส่งเสริม และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ในโรงเรียน		- มีรายงานกิจกรรมส่งเสริม และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายในโรงเรียน (2) - มีกิจกรรมส่งเสริม และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร แต่ไม่มีเอกสารรายงาน (1) - มีการจำหน่ายในโรงเรียนแต่ไม่มีกิจกรรมส่งเสริมฯ (0)				1.รายงานกิจกรรมส่งเสริมและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
7. คณะกรรมการผู้ตรวจสอบคุณภาพอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการในโรงเรียน และบันทึกผลการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เดือนละ 1 ครั้ง		- มีครบ 2 ข้อ (1.คณะกรรมการผู้ตรวจสอบคุณภาพ อาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ที่จัดบริการในโรงเรียน 2.บันทึกผลการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เดือนละ 1 ครั้ง) หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายในโรงเรียน (2) - มี 1 ข้อ (1) - ไม่มีทั้ง 2 ข้อ (0)				1. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ 2. บันทึกการตรวจสอบอาหารว่าง ขนมเครื่องดื่ม
8. มีการสรุปรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพอาหารต่อที่ประชุม เพื่อปรับปรุงและแก้ไข้ปัญหา เดือนละ 1 ครั้ง		- มีครบ 2 ข้อ (1มีการสรุปรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพอาหาร 2.รายงานต่อที่ประชุม เดือนละ 1 ครั้ง) หรือไม่มีกิจกรรมจำหน่ายในโรงเรียน (2) - มี 1 ข้อ (1) - ไม่มีทั้ง 2 ข้อ (0)				1. รายงานผลการตรวจสอบคุณภาพอาหาร 2. เอกสารสรุปประชุม
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 16 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 4 : การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste)

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีมาตรการ กิจกรรม กำกับดูแล จูงใจให้นักเรียนกินอาหารให้หมด เพื่อลดปริมาณอาหารเหลือทิ้งในโรงเรียน ทั้งนี้ต้องตักอาหารให้ได้ตามปริมาณ และสัดส่วนที่แนะนำ เหมาะสมกับช่วงวัย	มีการจัดกิจกรรมของสถานศึกษาและครู ในการกำกับติดตามอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) ของนักเรียน มีการจัดบันทึก ติดตาม ชี้แจงให้นักเรียน และชวนนักเรียนที่นักเรียนทิ้ง เพื่อวิเคราะห์สาเหตุ และประชุมร่วมกันระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และแม่ครัว หรือผู้รับจ้าง เหมืองประกอบอาหาร เพื่อหารือแก้ไข พร้อมทั้งมีหลักฐานในการดำเนินงาน ทั้งนี้ต้องตักอาหารให้ได้ตามปริมาณ และสัดส่วนที่แนะนำ เหมาะสมกับช่วงวัย	• มีเอกสารรายงานมาตรการ กิจกรรม กำกับดูแล จูงใจให้นักเรียนกินอาหารให้หมด (2) • มีมาตรการ กิจกรรม กำกับดูแล จูงใจให้นักเรียนกินอาหารให้หมด ไม่มีเอกสารหรือรายงาน (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. เอกสาร/รายงาน มาตรการหรือกิจกรรม กำกับติดตามอาหารเหลือทิ้ง)
2. มีการติดตาม จัดบันทึกอาหาร ที่นักเรียนเหลือทิ้ง เพื่อวิเคราะห์สาเหตุ		• มีครบ 2 ข้อ (1.มีการติดตาม 2.จัดบันทึกอาหารที่นักเรียนเหลือทิ้ง) (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. แบบสำรวจ/ใบจดบันทึก/แบบรายงาน
3. มีการประชุมร่วมระหว่างนักเรียน แกนนำ ครู และแม่ครัว หรือผู้รับจ้าง เหมืองประกอบอาหารสำเร็จ เพื่อหารือแก้ไข		• มีครบ 2 ข้อ (1.มีการประชุมร่วมระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และแม่ครัว หรือผู้รับจ้าง เหมืองประกอบอาหาร 2. มีวิธีแก้ไขปัญห (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. รายงานผลการประชุม ระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และแม่ครัว/ ผู้รับจ้าง เหมืองประกอบอาหาร 2. ภาพถ่ายอาหารที่เหลือทิ้ง เปรียบเทียบ ก่อน - หลัง
4. มีการนำวิธีแก้ไขที่ได้จากการประชุม ไปใช้ในการลดอาหารเหลือทิ้ง		• นำวิธีแก้ไขที่ได้จากการประชุมไปใช้จริง (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						

สรุปมาตรฐานที่ 3 การจัดการบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ
จำนวน 4 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 48 คะแนน

โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....
 สังกัด(โปรดระบุ) () สพป.เขต..... () เทศบาล..... () อบจ. () อบต.

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การจัดการบริการอาหารกลางวันตามมาตรฐานโภชนาการ	
2	การตรวจสอบคุณภาพอาหารกลางวัน ด้านคุณค่าทางโภชนาการและลดหวาน มัน เค็ม	
3	การจัดการบริการ และจำหน่ายอาหารว่าง ขนม เครื่องดื่ม ในโรงเรียน	
4	การลดอาหารเหลือทิ้ง (Food Waste)	
	คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินมาตรฐานที่ 3 (48 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 39 คะแนน ขึ้นไป)
- ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 29-38 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 24-28 คะแนน)
- ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 24 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

.....

.....

แบบประเมินคุณภาพ ตามมาตรฐานระบบ การจัดการอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา

ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานที่ 4

การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อม

จำนวน 3 ตัวชี้วัด



ตัวชี้วัดที่ 1 : การจัดกระบวนการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการ

คู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีการจัดกระบวนการเรียนรู้และฝึกทักษะ ด้านการจัดอาหารตามหลักโภชนาการ ด้านการเลือกซื้ออาหาร และการอ่านฉลากโภชนาการ นำไปสู่พฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม ลดหวาน มัน เค็ม และกิจกรรมที่มีความร่วมมือระหว่าง โรงเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน เช่น โครงการลดหวาน มัน เค็ม โรงเรียน ด้านโภชนาการ	มีการจัดกระบวนการเรียนรู้และฝึกทักษะ ด้านเกษตร อาหารปลอดภัย และการนำผลผลิตมาปรุงประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ มีกิจกรรมการเกษตร เช่น ปลูกผัก ผลไม้อินทรีย์ในโรงเรียน ครอบครัวยุคใหม่ ชุมชน มีสหกรณ์นักเรียน กิจกรรมส่งเสริมการอ่านฉลาก การคัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มปลอดภัย ลดหวาน มัน เค็ม มาจำหน่าย ตลอดจนการจัดกิจกรรมที่มีความร่วมมือระหว่างโรงเรียน ที่เป็นการฝึกอาชีพแก่นักเรียน โดยความร่วมมือกับผู้ปกครอง และชุมชน ใช้รูปแบบหลากหลายวิธี 	• มีครบ 2 ข้อคือ 1.การจัดกระบวนการเรียนรู้ และฝึกทักษะ นำไปสู่พฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม และ 2. กิจกรรมที่มีความร่วมมือระหว่างโรงเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน (2)			1. โครงการ/กิจกรรม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม	
2. มีการฝึกทักษะสหกรณ์นักเรียน		• มีการฝึกทักษะสหกรณ์นักเรียน (2) • มีสหกรณ์นักเรียน แต่ไม่มีการฝึกทักษะ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. โครงการ/กิจกรรม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม 3. ผลงานนักเรียน	
3. มีการจัดกระบวนการเรียนรู้และฝึกทักษะด้านการจัดทำอาหารตามหลักโภชนาการตามวัย		• มีกิจกรรมการจัดกระบวนการเรียนรู้และการฝึกทักษะด้านการจัดทำอาหารฯ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. โครงการ/กิจกรรม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม 3. ผลงานนักเรียน	
4. มีการจัดกระบวนการเรียนรู้และฝึกทักษะด้านการเลือกซื้ออาหาร และการอ่านฉลากโภชนาการ		• มีการจัดกระบวนการเรียนรู้และฝึกทักษะด้านการเลือกซื้ออาหาร และการอ่านฉลากโภชนาการ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. โครงการ/กิจกรรม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม 3. ผลงานนักเรียน	
5. มีการจัดกระบวนการเรียนการสอนแบบบูรณาการด้านอาหารและโภชนาการอย่างน้อย 4 สาระวิชา		• มีการจัดกระบวนการเรียนการสอนแบบบูรณาการด้านอาหารและโภชนาการอย่างน้อย 4 สาระวิชา (2) • จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ 1-3 สาระวิชา (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. โครงการ/กิจกรรม 2. ภาพถ่ายกิจกรรม 3. ผลงานนักเรียน	
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 2 : การจัดการสภาพแวดล้อมในโรงเรียนที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาพ

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. โรงเรียนมีการจัดสถานที่ที่เหมาะสมกับการเรียนรู้ สบาย สะอาด เป็นระเบียบ และมีความปลอดภัย จัดแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการด้านอาหารปลอดภัย โดยอาศัยช่องทางสื่อสารต่าง ๆ มีกิจกรรมเป็นประจำ เช่น มีนิทรรศการ ละครต่าง ๆ ทายปัญหา ส่งเสียงตามสาย งานเสวนาวิชาการของนักเรียน และเกมส์ เป็นต้น	1. โรงเรียนมีการจัดสถานที่ที่เหมาะสมกับการเรียนรู้ สบาย สะอาด เป็นระเบียบ และมีความปลอดภัย	• มีครบ (2) • มีไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1. ภาพถ่ายกิจกรรม
2. โรงเรียนจัดแหล่งเรียนรู้ส่งเสริมการเรียนรู้ด้านโภชนาการด้านความปลอดภัยของอาหาร และโภชนาการ อย่างน้อย 3 แห่ง	2. โรงเรียนจัดแหล่งเรียนรู้ส่งเสริมการเรียนรู้ด้านโภชนาการด้านความปลอดภัยของอาหาร และโภชนาการ อย่างน้อย 3 แห่ง	• มีแหล่งเรียนรู้ส่งเสริมการเรียนรู้ อย่างน้อย 3 แห่ง (2) • มีแหล่งเรียนรู้ส่งเสริมการเรียนรู้ อย่างน้อย 1-2 แห่ง (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1.วิธีการจัดกิจกรรม 2.ภาพถ่ายกิจกรรม 3.รายงานผลการจัดกิจกรรม
3. มีกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและการดูแลสุขภาพ ละครต่าง ๆ ทายปัญหา ส่งเสียงตามสาย งานเสวนาวิชาการของนักเรียน และเกมส์ เป็นต้น	3. มีกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและการดูแลสุขภาพ ละครต่าง ๆ ทายปัญหา ส่งเสียงตามสาย งานเสวนาวิชาการของนักเรียน และเกมส์ เป็นต้น	• มีกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย ครบสมบูรณ์ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1.วิธีการจัดกิจกรรม 2.ภาพถ่ายกิจกรรม 3.รายงานผลการจัดกิจกรรม
4. มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ	4. มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ	• มีสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ และอาหารปลอดภัย ผ่านช่องทางสื่อสารต่าง ๆ (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				1.วิธีการจัดกิจกรรม 2.ภาพถ่ายกิจกรรม 3.รายงานผลการจัดกิจกรรม
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)						

44

44

สรุปมาตรฐานที่ 4 การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อม
จำนวน 3 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 24 คะแนน

โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....
สังกัด(โปรดระบุ) () สพป.เขต..... () เทศบาล..... () อบจ. () อบต.

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การจัดกระบวนการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	
2	การจัดการสภาพแวดล้อมในโรงเรียนที่เหมาะสม เอื้อต่อการมีวิถีชีวิตสุขภาวะ	
3	การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสม (เพิ่มผัก ผลไม้ ลดหวาน มัน เค็ม)	
	คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินมาตรฐานที่ 4 (24 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 19 คะแนน ขึ้นไป)
- ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 14-18 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 12-13 คะแนน)
- ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 12 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

.....

.....

แบบประเมินคุณภาพ ตามมาตรฐานระบบ การจัดการอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษา

ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานที่ 5

การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรมบริโภคของนักเรียน
จำนวน 3 ตัวชี้วัด



ตัวชี้วัดที่ 1 : การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและจัดทำระบบสารสนเทศ

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. อุปกรณ์ชั่งน้ำหนักได้มาตรฐาน • แบบดิจิทัล/ตัวเลข มีความละเอียด 100 กรัม (0.1 กิโลกรัม) • แบบเข็มมีความละเอียด 500 กรัม (0.5 กิโลกรัม) หากชั่งเด็กต่ำกว่า 6 ปี ต้องมีความละเอียด 100 กรัม • วางเครื่องชั่งบนพื้นราบ ไม่เอียง มีแสงสว่างเพียงพอ	มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงนักเรียน อย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง โดยใช้เครื่องมือ ชั่ง วัด ที่ได้มาตรฐาน (มีจุดทศนิยมอย่างน้อย 1 ตำแหน่ง) และมีวิธีการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง และประเมินภาวะโภชนาการ (เตี้ย ผอม อ้วน สมส่วน) ของนักเรียนทุกคน ภาคเรียนละ 2 ครั้ง ที่ถูกต้อง มีการจดบันทึกข้อมูลเป็นรายคน / รายห้องเรียน / และระดับโรงเรียน มีการวิเคราะห์ข้อมูลภาวะโภชนาการนักเรียน มีการแจ้งข้อมูลแก่นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อสร้างความตระหนักและได้รับความร่วมมือจัดการปัญหา มีการนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนการดำเนินงานแก้ปัญหาภาวะโภชนาการ และมีการบันทึกการดำเนินงานเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อให้สามารถศึกษาบทวนและปรับปรุงการดำเนินงานได้อย่างเป็นระบบ โดยใช้เกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 0-5 ปี (พ.ศ.2549) และเกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 6 -19 ปี (พ.ศ. 2564) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือโปรแกรมคำนวณภาวะโภชนาการเด็ก 0-19 ปี (Growth Nutri Program HPC1 ของศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่ กรมอนามัย) หรือใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในระบบ DMC (สพฐ.) หรือ LEC (อปท.) หรือ KidDiary (เนคเทค)	• มีครบ 3 ข้อ (2) • มี 1-2 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				1.อุปกรณ์ชั่งน้ำหนัก
2. มีการสอบเทียบเครื่องชั่งน้ำหนักก่อนใช้ และระหว่างใช้ (โดยนำลูกตุ้มน้ำหนัก/คัมเบล/เกลลอนน้ำ/ถุงน้ำตาลทรายที่รู้น้ำหนัก 5 หรือ 10 กิโลกรัม มาตรวจความเที่ยงตรงของเครื่องชั่งน้ำหนัก)		• มีการสอบเทียบเครื่องชั่งน้ำหนัก (2) • ปฏิบัติไม่ครบ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				อุปกรณ์สอบเทียบเครื่องมือ
3. วิธีการชั่งน้ำหนักได้มาตรฐาน • ชั่งในช่วงเวลาเดียวกันทุกครั้ง และไม่ชั่งหลังกินอาหารอิ่ม • ถอดรองเท้า ถูเท้า เช็ดเท้า เช็ดเสื้อผ้าหนา (กางเกงวอร์ม เสื้อกั๊กหนา) สิ่งของ (ของเล่น เหยือก สร้อย นาฬิกา) • ผู้อ่านอยู่ตรงข้ามกับเด็ก (กรณีเครื่องชั่งแบบเข็ม) และไม่อยู่ชิดเครื่องชั่งมากเกินไป • อ่านและจดค่าน้ำหนักให้เรียบร้อยก่อนให้เด็กลงจากเครื่องชั่ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวเลข 0.0 ก่อนชั่งคนต่อไป		• มีครบ 4 ข้อ (2) • มี 1-3 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				1.ภาพถ่ายวิธีชั่งน้ำหนักนักเรียน (ภาพด้านหน้าและภาพแสดงผลอ่านค่าน้ำหนัก)

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
4. ทีวีส่วนสูงได้ตามมาตรฐาน • มีตัวเลขที่ชัดเจน มีความละเอียด 0.1 เซนติเมตร • ติดตั้งโดยวางทางกับผนัง หรือเสาที่ตั้งฉากกับพื้นที่เรียบ ไม่มีขอบบัว ยึดให้แน่น • พื้นที่วัดส่วนสูงเรียบ ใต้ระดับ ไม่เอียงขึ้น • มีฉลากสำหรับวัดค่าส่วนสูงที่มีขนาดหน้ากว้าง มากกว่า 5 เซนติเมตร		• มีครบ 4 ข้อ (2) • มี 1-3 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				อุปกรณ์วัดส่วนสูง
5. วิธีการวัดส่วนสูงได้มาตรฐาน หรือ • ถอดหมวก รองเท้า ถุงเท้า กับ ที่คาดผม หรือหากมีติดผมต้องแกะออก • ยืนบนพื้นราบ เท้าชิดทั้งสองข้าง ยึดตัวตรง ไม่งอเข่า สันเท้า หลัง ก้น ไหล่ • ศีรษะไม่เอียงซ้าย-ขวา ยืน จิตที่วัดส่วนสูงหน้าตรง • ผู้วัดอ่านตัวเลขให้อยู่ในระดับสายตา • จุดส่วนสูงให้เรียบร้อย ก่อนเด็กออกจากทีวีวัด		• มีครบ 5 ข้อ (2) • มี 1-4 ข้อ (1) • ไม่มี (0)				ภาพถ่ายวิธีวัดส่วนสูงนักเรียน (ภาพด้านหน้าและภาพแสดงผลอ่านค่าส่วนสูง)
6. บันทึกข้อมูลน้ำหนัก และส่วนสูงถูกต้อง มีพินัย 1 ตำแหน่ง เช่น 123.5 เซนติเมตร		• มีครบ 2 ข้อ (1 มีบันทึกข้อมูลน้ำหนัก มีพินัย 1 ตำแหน่ง 2. บันทึกข้อมูลส่วนสูง มีพินัย 1 ตำแหน่ง) (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)				บันทึกข้อมูลน้ำหนัก-ส่วนสูง และการแปลผลภาวะโภชนาการนักเรียน แยกรายชั้นเรียน

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
7.มีการประเมินภาวะโภชนาการด้วยการชั่งน้ำหนัก-วัดส่วนสูง ภาวการณ์ละ 2 ครั้ง ทุกคน โดยใช้เกณฑ์ ชีวชี้นำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูง และส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ และสูงที่สุดส่วน *โดยใช้เกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 0-5 ปี (พ.ศ. 2549) และเกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 6 -19 ปี (พ.ศ. 2564) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือ • โปรแกรมคำนวณภาวะโภชนาการเด็ก 0-19 ปี (Growth Nutri Program HPC1 ของศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่ กรมอนามัย) หรือ • โปรแกรมสำเร็จรูป KidDiary (เนคเทค) หรือ ระบบรายงาน DMC (สพฐ.) หรือ LEC (อปท.)		มีครบ 2 ข้อ (1.มีการชั่งน้ำหนัก-วัดส่วนสูง ภาวการณ์ละ 2 ครั้ง ทุกคน โดยใช้โปรแกรมคำนวณภาวะโภชนาการที่ปรับปรุงแล้ว (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			บันทึกข้อมูลน้ำหนัก-ส่วนสูง และการแปลผลภาวะโภชนาการนักเรียนแยกรายชั้นเรียน	
8.มีระบบสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน และย้อนหลังอย่างน้อย 2 ปี ของนักเรียนทุกระดับชั้น ทั้งรายบุคคล รายชั้นเรียน และภาพรวมระดับโรงเรียน		มีครบ 2 ข้อคือ 1.มีระบบสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูลของนักเรียนที่เป็นปัจจุบัน และ 2.มีข้อมูลย้อนหลังอย่างน้อย 2 ปี (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			บันทึกข้อมูลน้ำหนัก-ส่วนสูง และการแปลผลภาวะโภชนาการนักเรียนแยกรายชั้นเรียน	
9.มีการนำข้อมูลผู้ภาวะโภชนาการไปใช้ในการวางแผนการดำเนินงาน และแก้ไขปัญหามาตรฐาน และบันทึกผลรายบุคคล		มีครบ 2 ข้อ คือ 1.นำข้อมูลผู้ภาวะโภชนาการมาวางแผนการดำเนินงาน และแก้ไขปัญหามาตรฐาน และ 2.มีบันทึกผลรายบุคคล (2) • มี 1 ข้อ (1) • ไม่มีกิจกรรม (0)			1. บันทึกข้อมูลน้ำหนัก-ส่วนสูง และการแปลผลภาวะโภชนาการนักเรียนรายบุคคล 2. เอกสารแจ้งผู้ปกครองและผู้เกี่ยวข้อง 3. รายงาน/เอกสารแนวทางแก้ปัญหา	
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 18 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 2 : การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม

คู่มือประเมินคุณภาพตามมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน (คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. มีการคัดกรองและติดตามนักเรียนรายบุคคลที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพ เป็นรายเดือน เช่น เด็กที่มีภาวะตัวเริ่มอ้วน อ้วน ค่อนข้างผอม ผอม ค่อนข้างเตี้ย และเตี้ย และมีการจัดทำทะเบียนและประวัติรายบุคคลนักเรียน บริการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพหรือป้องกันพฤติกรรมเสี่ยง สำหรับนักเรียน มีวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครู ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และมีการประสานงานกรณีที่มีนักเรียนที่มีปัญหาเกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของโรงเรียน ได้รับการส่งต่อเพื่อช่วยเหลือ/รักษา/ขอคำปรึกษาจากบุคลากรสาธารณสุข หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งไปดูแลต่อเนื่องในโครงการเยี่ยมบ้าน กรณีเด็กอ่อนคอดำ เด็กผอมและเตี้ยเรื้อรัง เป็นต้น	มีการคัดกรองและติดตามนักเรียนรายบุคคลที่มีปัญหา และแนวโน้มมีปัญหา เป็นรายเดือน เช่น เด็กที่มีภาวะตัวเริ่มอ้วน อ้วน ค่อนข้างผอม ผอม ค่อนข้างเตี้ย และเตี้ย และมีการจัดทำทะเบียนและประวัติรายบุคคลนักเรียน บริการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพหรือป้องกันพฤติกรรมเสี่ยง สำหรับนักเรียน มีวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครู ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และมีการประสานงานกรณีที่มีนักเรียนที่มีปัญหาเกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของโรงเรียน ได้รับการส่งต่อเพื่อช่วยเหลือ/รักษา/ขอคำปรึกษาจากบุคลากรสาธารณสุข หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งไปดูแลต่อเนื่องในโครงการเยี่ยมบ้าน กรณีเด็กอ่อนคอดำ เด็กผอมและเตี้ยเรื้อรัง เป็นต้น	มีครบ 2 ข้อ (1.มีการคัดกรองและติดตามนักเรียนรายบุคคลที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพ เป็นรายเดือน และประวัติรายบุคคล (2) มี 1 ข้อ (1) ไม่มีกิจกรรม (0)				1.ข้อมูลติดตามนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการสรุปเป็นรายชั้นเรียนอย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง
2. โรงเรียนมีบุคลากรหรือ มีจัดบริการ ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพหรือป้องกัน พฤติกรรมเสี่ยงสำหรับนักเรียน		มีบุคลากรหรือบริการให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ หรือป้องกันพฤติกรรมเสี่ยงสำหรับนักเรียน (2) ปฏิบัติไม่ครบ (1) ไม่มีกิจกรรม (0)				โครงการ/กิจกรรมการแก้ไข ปัญหาเด็กเรียนที่มีภาวะ ทุพโภชนาการ
3. มีวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยครู ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และมีการ ประสานงาน กรณีที่มีนักเรียนมีปัญหา เกิดขึ้นมีความสามารถของสถานศึกษา ให้ได้รับการส่งต่อเพื่อช่วยเหลือ/รักษา/ หรือขอคำปรึกษาจากเครือข่าย บุคลากรสาธารณสุข หรือผู้เกี่ยวข้อง		มีครบ 2 ข้อคือ 1.มีวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยครู ผู้ปกครอง และส่งต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุข 2.มีการขอคำปรึกษาจากเครือข่าย บุคลากร สาธารณสุข หรือผู้เกี่ยวข้อง (2) มี 1 ข้อ (1) ไม่มีกิจกรรม (0)				มีทะเบียนนักเรียน ที่ส่งต่อ ให้กับโรงพยาบาลส่งเสริม สุขภาพประจำตำบล (รพ.สต.) หรือสถานบริการ สาธารณสุขในพื้นที่
4. มีการติดตามแก้ไขปัญหาวาระ ทุพโภชนาการของนักเรียนในโครงการ เยี่ยมบ้านนักเรียน		มีกิจกรรมครบ (2) ปฏิบัติไม่ครบ (1) ไม่มีกิจกรรม (0)				บันทึกเยี่ยมบ้าน
5. มีรายงานผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับเด็ก การคัดกรองเด็กที่มีภาวะ ทุพโภชนาการ การจัดกิจกรรม การส่งเสริมด้านโภชนาการ และ/หรือ แก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการ ของนักเรียน รายภาคเรียน และมี กิจกรรมให้ขวัญกำลังใจ		มีครบ 4 ข้อคือ 1. มีรายงานผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น กับเด็ก 2. มีการคัดกรองเด็กที่มีภาวะทุพ โภชนาการ 3. จัดกิจกรรมการส่งเสริมด้าน โภชนาการ และ/หรือ แก้ไขปัญหาภาวะทุพ โภชนาการของนักเรียนรายภาคเรียน และ 4. มี กิจกรรมให้ขวัญกำลังใจ (2) มี 1-3 ข้อ (1) ไม่มี (0)				1.มีโครงการ/กิจกรรม การแก้ไขปัญหานักเรียน ที่มีภาวะทุพโภชนาการ 2.มีการคัดกรองเด็กก่อน กลุ่มเสี่ยง (ตามแบบ คัดกรองแบบท้าย)
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 10 คะแนน)						

ตัวชี้วัดที่ 3 : การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน

เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบาย	ระดับการประเมิน(คะแนน)	คำอธิบาย			แหล่งข้อมูล
			2	1	0	
1. นักเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่าง ที่ทำแบบสอบถาม การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภค ของนักเรียน ผ่านเกณฑ์ประเมิน ได้คะแนนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 โดยโรงเรียนมีกิจกรรมและมีสรุปผล การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภค ของนักเรียน	มีการเฝ้าระวังและการประเมินพฤติกรรมการบริโภค อาหารของนักเรียนในช่วง 1 สัปดาห์ ที่ผ่านมากับ การบริโภคอาหารทั้ง 3 มื้อ และปริมาณอาหารตามธง โภชนาการ รวมทั้งการรับประทานอาหารนม เครื่องดื่ม และ การปรุงรส อย่างน้อยภาคเรียนละ 2 ครั้ง	- ได้คะแนนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 (2) - ได้คะแนน ร้อยละ 50-79 (1) - ได้คะแนนน้อยกว่า ร้อยละ 50 (0)				
รวมคะแนนที่ได้ (คะแนนเต็ม 2 คะแนน)						



สรุปมาตรฐานที่ 5 การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคของนักเรียน
จำนวน 3 ตัวชี้วัด คะแนนเต็ม 30 คะแนน

โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....
สังกัด(โปรดระบุ) () สพป.เขต..... () เทศบาล..... () อบจ. () อบต.

ตัวชี้วัด	รายละเอียด	คะแนน
1	การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและจัดทำระบบสารสนเทศ	
2	การคัดกรองนักเรียนที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการและการแก้ไขแบบมีส่วนร่วม	
3	การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยของนักเรียน	
	คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินมาตรฐานที่ 5 (30 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 24 คะแนน ขึ้นไป)
- ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 18-23 คะแนน)
- ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 15-17 คะแนน)
- ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 15 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

.....

.....

ตารางสรุปคะแนนและระดับคุณภาพรวมมาตรฐานที่ 1 - 5

โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....

สังกัด(โปรดระบุ) () สพป.เขต..... () เทศบาล..... () อบจ. () อบต.

มาตรฐาน	รายละเอียด	คะแนนที่ได้
1	นโยบายและการบริหารจัดการของสถานศึกษา	
2	การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม	
3	การจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณค่าทางโภชนาการ	
4	การบูรณาการจัดการเรียนรู้ และปัจจัยแวดล้อม	
5	การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและพฤติกรรมบริโภคของนักเรียน	
	รวม 5 มาตรฐาน คะแนนที่ได้	
	ระดับคุณภาพ	

สรุปผลการประเมินรวมมาตรฐานที่ 1 - 5 (จากคะแนนเต็ม 286 คะแนน)

- ผ่านระดับดีมาก (ตั้งแต่ 231 คะแนน ขึ้นไป)
 ● ผ่านระดับดี (ตั้งแต่ 174-230 คะแนน)
 ● ผ่านระดับพอใช้ (ตั้งแต่ 145-173 คะแนน)
 ● ผ่านระดับควรปรับปรุง (น้อยกว่า 145 คะแนน)

ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

.....

.....

ประธานคณะกรรมการ

.....

คณะกรรมการ

(.....)

คณะกรรมการ

.....

.....

(.....)

(.....)

คณะกรรมการ

คณะกรรมการและเลขานุการ

.....

.....

(.....)

(.....)

ภาคผนวก

แบบสำรวจพฤติกรรมการบริโภคและการดูแลสุขภาพอนามัยนักเรียน ข้อที่ 1 การเฝ้าระวังพฤติกรรมการบริโภคของนักเรียน

ชื่อ-สกุล..... อายุ..... ชั้น.....
ชื่อโรงเรียน..... จังหวัด.....
น้ำหนัก..... ส่วนสูง.....

วิธีประเมิน

1. ประเมินพฤติกรรมการบริโภคอาหารในช่วง 1 สัปดาห์ ที่ผ่านมา
2. สัมภาษณ์นักเรียนแบบสุ่ม ห้องเรียนละ 10 คน ตั้งแต่ ป.4-6 โรงเรียนขยายโอกาส เพิ่ม ม. 1-3 (สุ่มนักเรียนแบบคละ: เด็กสมบูรณ์, เด็กสูงตามเกณฑ์ขึ้นไป, เด็กอ้วน, เด็กเตี้ย และเด็กผอม)

1. นักเรียนควรได้กินอาหารเช้าที่มีกลุ่มอาหารอย่างน้อย 2 กลุ่ม คือ กลุ่มข้าว-แป้ง และเนื้อสัตว์ หรือ กลุ่มข้าว-แป้งและนม ทุกวัน ในความเป็นจริงนักเรียน ได้กินแบบใด ต่อไปนี้

- () ได้กินทุกวัน
() ได้กินบางวัน ระบุจำนวน วัน
() ไม่ได้กินอาหารเช้า เพราะเหตุใด
() อาหารเช้าที่ได้กินมีอะไรบ้าง ระบุชื่ออาหารที่กินบ่อยที่สุด 3 ลำดับ

1.
2.
3.

2. นักเรียนได้กินอาหารหลัก วันละ 3 มื้อ (เช้า กลางวัน เย็น) ทุกวัน หรือไม่ ? พฤติกรรมการกินอาหารหลักของนักเรียน ใน 1 สัปดาห์ นักเรียนได้กินอาหารหลักครบ 3 มื้อ (เช้า กลางวัน เย็น) หรือไม่

- () ได้กินอาหารหลักครบ 3 มื้อ
() ได้กินอาหารมากกว่า 3 มื้อ
() ได้กินอาหารหลัก ไม่ครบ 3 มื้อ, ส่วนใหญ่ยังขาดมื้อไหน () เช้า () กลางวัน () เย็น
ทำไมถึงไม่ได้กิน

3. ปริมาณอาหารที่นักเรียนได้กิน ในแต่ละกลุ่ม ดังต่อไปนี้ เป็นจำนวนเท่าใด
 - 3.1 ควรได้กินอาหารกลุ่มข้าว-แป้ง วันละ 8 ทัพพีทุกวัน แต่นักเรียนได้กินจริง.....ทัพพีต่อวัน
 - 3.2 ควรได้กินอาหารกลุ่มผัก วันละ 4 ทัพพีทุกวัน แต่นักเรียนได้กินจริง.....ทัพพีต่อวัน
 - 3.3 ควรได้กินอาหารกลุ่มผลไม้ วันละ 3 ส่วนทุกวัน แต่นักเรียนได้กินจริง.....ส่วนต่อวัน
 - 3.4 ควรได้กินอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ วันละ 6 ช้อนกินข้าวทุกวัน แต่นักเรียนได้กินจริง.....ช้อนกินข้าว
4. กินปลา สัปดาห์ละอย่างน้อย 3 วัน ในความเป็นจริงนักเรียนได้กิน.....วันต่อสัปดาห์
5. กินไข่ วันละ 1 ฟอง ในความเป็นจริงนักเรียนได้กิน.....ฟองต่อสัปดาห์
6. กินอาหารที่มีส่วนประกอบเป็น
 - 6.1 เมนูที่มีดัดเป็นส่วนประกอบ จำนวน.....ครั้งต่อสัปดาห์
 - 6.2 เมนูที่มีเลือดเป็นส่วนประกอบ จำนวน.....ครั้งต่อสัปดาห์
7. ขนมที่มีรสหวาน เช่น ไอศกรีม ช็อคโกแลต หมากฝรั่ง ลูกอม เจลลี่ หรือไม่

☐ กิน แบบไหน

() ก. กินทุกวัน ส่วนมากจะกินประเภทไหน.....

() ข. กินบางวัน ใน 1 สัปดาห์กิน.....ครั้ง

☐ ไม่กิน
8. เครื่องดื่มที่มีรสหวาน เช่น น้ำอัดลม น้ำหวาน โกโก้เย็น ชาเย็น น้ำปั่น น้ำผลไม้ นมเปรี้ยว

☐ กิน แบบไหน

() ก. กินทุกวัน ส่วนมากจะกินประเภทไหน.....

() ข. กินบางวัน ใน 1 สัปดาห์กิน.....ครั้ง

☐ ไม่กิน
9. ขนมขบเคี้ยว เช่น ปลาเส้นปฏูรส มันฝรั่งทอด ขนมปังแท่ง เป็นต้น

☐ กิน แบบไหน

() ก. กินทุกวัน ส่วนมากจะกินประเภทไหน.....

() ข. กินบางวัน ใน 1 สัปดาห์กิน.....ครั้ง

☐ ไม่กิน

10. ในการกินอาหาร นักเรียนมีการเติมเครื่องปรุงรสเค็ม เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส ในอาหารที่ปรุงสุกแล้วหรือไม่

☐ เติม ในอาหารประเภทไหนบ้าง.....

- จำนวนที่เติม.....ช้อนชา
- ความถี่ในการเติม () ทุกครั้งที่กิน () บางครั้ง

☐ ไม่เติม

11. ในการกินอาหาร นักเรียนมีการเติมน้ำตาลในอาหารที่ปรุงสุกแล้ว หรือไม่

☐ เติม ในอาหารประเภทไหนบ้าง.....

- จำนวนที่เติม.....ช้อนชา
- ความถี่ในการเติม () ทุกครั้งที่กิน () บางครั้ง

☐ ไม่เติม



คำถามอาหารปลอดภัย 4 ข้อ

ให้นักเรียนทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงบนคำตอบที่ถูกที่สุด เพียงคำตอบเดียว

- ข้อใดจัดเป็นพฤติกรรมทางเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร/ขนม/เครื่องดื่มสำเร็จรูปของผู้ที่ได้ชื่อว่า “ฉลาดซื้อฉลาดกิน”
 - เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย อย. ระบุวันผลิต วันหมดอายุ และปริมาณสารอาหาร
 - เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากโภชนาการทางเลือกสุขภาพ
 - อ่านฉลากอาหารทุกครั้งก่อนตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์
 - ถูกทุกข้อ
- หากนักเรียนต้องการซื้ออาหาร/ขนม/เครื่องดื่มสำเร็จรูปที่ผ่านเกณฑ์อาหารลดหวาน มัน เค็ม นักเรียนจะต้องสังเกตเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ใดบนผลิตภัณฑ์
 - เครื่องหมาย อย.
 - เครื่องหมาย มอก.
 - สัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ
 - เครื่องหมายการค้า
- ผลไม้ในข้อใดที่นักเรียนควรเลือกรับประทาน มีความเสี่ยงต่ำในการได้รับสารปนเปื้อนจากสารเคมีอันตราย
 - ผลไม้พื้นบ้านหลากหลายตามฤดูกาล
 - ผลไม้ดอง ใสสี
 - ผลไม้ที่ปลูกเอง หรือปลูกจากสวนเกษตรอินทรีย์
 - ถูก ทั้งข้อ ก. และข้อ ค.
- การรับประทานอาหารในข้อใดอาจก่อให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องเสีย อาเจียน
 - ข้าวมันไก่ที่เนื้อไก่ยังเป็นสีชมพู สุกไม่ทั่ว
 - ส้มตำปูปลาร้าดิบ หรือกุ้งดิบ
 - สลัดผักสดที่ล้างไม่สะอาด
 - ถูกทุกข้อ

การให้คะแนน

คำตอบ	กินทุกวัน	กินบางวัน	ไม่ได้กิน
1. นักเรียนควรได้กินอาหารเช้า	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
	ครบ 3 มื้อ	มากกว่า 3 มื้อ	ไม่ครบ 3 มื้อ
2. นักเรียนได้กินอาหารหลัก	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
	กินตามปริมาณที่กำหนด	กินมากกว่าหรือน้อยกว่าปริมาณที่กำหนด	ไม่กิน
3. ปริมาณอาหารที่นักเรียนได้กิน ในแต่ละกลุ่ม			
• กลุ่มข้าว-แป้ง (8 ทัพพี)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
• กลุ่มผัก (4 ทัพพี)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
• กลุ่มผลไม้ (3 ส่วน)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
• กลุ่มเนื้อสัตว์ (6 ช้อนกินข้าว)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
4. กินปลา (3 วัน)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
5. กินไข่ (7 วัน)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
6.1 เมนูที่มีตับ (1วัน)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
6.2 เมนูที่มีเลือด (1วัน)	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
	ไม่กิน	กินบางวัน	กินทุกวัน
7. ขนมที่มีรสหวาน	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
8. เครื่องดื่มที่มีรสหวาน	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
9. ขนมขบเคี้ยว	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
	ไม่เติม	เติมบางครั้ง	เติมทุกครั้ง
10. จำนวนเติมเครื่องปรุงรสเค็ม	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน
11. ในการกินอาหาร นักเรียนมีการเติมน้ำตาล	2 คะแนน	1 คะแนน	0 คะแนน

คำถามอาหารปลอดภัย 4 ข้อ

- ข้อ 1 ตอบ ง. (2 คะแนน)
- ข้อ 2 ตอบ ค. (2 คะแนน)
- ข้อ 3 ตอบ ง. (2 คะแนน)
- ข้อ 4 ตอบ ง. (2 คะแนน)

แบบเก็บข้อมูลและสัมภาษณ์

การดำเนินงานโครงการพัฒนากลไก ชุมชน และท้องถิ่นขับเคลื่อนระบบอาหารและโภชนาการ
เพื่อคุณภาพเด็กวัยเรียน “เรื่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน”

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงในช่อง ☐ ที่เกิดขึ้นในโรงเรียนมากที่สุด

หัวข้อ	การปฏิบัติ			ข้อค้นพบ
	ดีมาก	ดี	ปรับปรุง	
1. โรงเรียนมีลักษณะ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม • อาคารสถานที่ • บุคลากร • ชุมชน • หน่วยงานต้นสังกัด				
2. โรงเรียนมีความพร้อมในการพัฒนาเป็นโรงเรียนมาตรฐานระบบ การจัดการและโภชนาการในสถานศึกษา				
3. ผู้บริหารให้การสนับสนุนการดำเนินงานโครงการฯ ทั้งใน 4 ด้าน (คน/งบประมาณ/วัสดุอุปกรณ์/ความรู้)				
4. บุคลากรในโรงเรียนให้ความสำคัญและความตระหนักในการจัดการ อาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน				
5. โรงเรียนมีองค์กร/หน่วยงาน สนับสนุนการดำเนินงาน เกี่ยวกับ เรื่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการของโรงเรียน				
6. โรงเรียนมีกิจกรรมและนวัตกรรมเด่นที่เป็นแบบอย่างที่ดี หรือนำชื่อเสียงมาสู่โรงเรียน				
7. ปัญหาและอุปสรรคของโรงเรียน				
8. ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร ครู นักเรียน ฯลฯ				
9. อื่น ๆ				

แบบสำรวจสถานการณ์การบริโภคอาหารและความรอบรู้ด้านอาหาร



แบบที่ 1
สำรวจสถานการณ์การบริโภคอาหาร
และความรอบรู้ด้านอาหาร
กลุ่มอายุ 6-9 ปี



แบบที่ 2
สำรวจสถานการณ์การบริโภคอาหาร
และความรอบรู้ด้านอาหาร
กลุ่มอายุ 10-14 ปี



ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๒๒๘๒

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต
กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปรับปรุงครั้งที่ ๑ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ที่ มอส. ว ๒๐/๒๕๖๗

ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพว่า ได้ดำเนินการจัดพิมพ์คู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปรับปรุงครั้งที่ ๑ พ.ศ. ๒๕๖๗ เพื่อนำไปสู่การขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ชุมชน และท้องถิ่น ตามบทบาทภารกิจที่เกี่ยวข้องต่อไป

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้เกิดความมั่นคงด้านอาหาร และโภชนาการให้แก่เด็กและนักเรียนในสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัด ประสานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเพื่อแจ้งสถานศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณา ดำเนินการตามคู่มือมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปรับปรุงครั้งที่ ๑ พ.ศ. ๒๕๖๗ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารคู่มือดังกล่าวได้ที่ QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุรพล เจริญภูมิ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



<https://bit.ly/3VdCORM>

กองส่งเสริมและพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาการจัดการศึกษาท้องถิ่น

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๓๒๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน : นางสาวอุสนา บือโต โทร. ๐๖๓ ๒๗๑ ๕๔๑๑



คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน

ที่ ๓ /๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กวัยเรียน

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ ๒/๒๕๖๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน การออกกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง และสนับสนุนให้มีการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน รวมทั้งการติดตามและประเมินผล

อาศัยหน้าที่และอำนาจตามข้อ ๒ (๖) ของคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ ๒/๒๕๖๕ จึงให้ยกเลิกคำสั่งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ที่ ๓/๒๕๖๔ เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กวัยเรียน ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เนื่องจากมีคณะทำงานเกษียณอายุราชการและเปลี่ยนหน้าที่ความรับผิดชอบ รวมทั้ง ได้เพิ่มเติมองค์ประกอบบุคลากรให้ครอบคลุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ได้ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน ครั้งที่ ๑/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว และขอแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาระบบการติดตามและประเมินผลอาหารและโภชนาการของเด็กวัยเรียน โดยมีองค์ประกอบ หน้าที่และอำนาจ ดังนี้

๑. องค์ประกอบ

- (๑) รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ที่ได้รับมอบหมาย ที่ปรึกษา
- (๒) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ถัดดา เหมาะสุวรรณ ที่ปรึกษา
- (๓) นางจงกลณี วิหารรุ่งเรืองศรี ที่ปรึกษา
- (๔) ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจการนักเรียน ประธานคณะทำงาน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- (๕) นางสุปิยา เจริญศิริวัฒน์ รองประธานคณะทำงาน
นักวิจัยอาวุโส ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ
- (๖) นายภิรมย์ จินธาดา คณะทำงาน
ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปัตตานี เขต ๑
- (๗) นายยงยุทธ พรหมแก้ว คณะทำงาน
ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาขอนแก่น เขต ๕
- (๘) นายสฤณ แก้วพิกุล คณะทำงาน
ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต ๕
- (๙) ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หรือผู้แทน คณะทำงาน
(๑๐) ผู้อำนวยการ...

- ๓ -

- | | |
|--|---------------------------------|
| (๒๙) นางเยาวรัช ปรีดาพันธุ์
สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน | คณะทำงาน |
| (๓๐) นายไพโรจน์ กระโจมทอง ข้าราชการบำนาญ กรุงเทพมหานคร | คณะทำงาน |
| (๓๑) นายสมโชค คุณสนอง
ข้าราชการบำนาญ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล | คณะทำงาน |
| (๓๒) นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข
ข้าราชการบำนาญ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน | คณะทำงาน |
| (๓๓) ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานคณะทำงานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ไม่เกิน ๓ คน | คณะทำงาน |
| (๓๔) นางสาวกุลธิดา อ่วมอัม
ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาสุขภาพผู้เรียน
สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน | คณะทำงานและ
เลขานุการ |
| (๓๕) นายชาญณรงค์ ศรีจันทร์
สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน | คณะทำงานและ
ผู้ช่วยเลขานุการ |

๒. หน้าที่และอำนาจ

- (๑) จัดทำคู่มือการกำกับ ติดตาม และให้คำแนะนำแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบและประเมินผลด้านอาหารและโภชนาการของเด็กในวัยเรียน ที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน รวมถึงการศึกษาวิจัยเพื่อหาแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงระบบ โดยคำนึงถึงประโยชน์ของเด็กเป็นสำคัญ
- (๒) พัฒนาระบบและกลไกการติดตามและประเมินผลด้านอาหารและภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน
- (๓) พัฒนาระบบฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ในการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการที่สามารถแสดงผลแบบทันที (real time) และทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถใช้งานร่วมกันได้
- (๔) สรุปผลการติดตามและประเมินผลด้านอาหารและภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนเพื่อนำเสนอคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน
- (๕) รายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานต่อคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน
- (๖) ดำเนินการเรื่องอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายพิเชฐ โพธิ์ภักดี)

รองปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

ประธานอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการ
ด้านอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาและชุมชน

" งานพัฒนาเป็นงานยาก
และใช้เวลานานกว่าจะทำได้สำเร็จ
นักพัฒนาจึงต้องอดทน
มั่นในธรรมะ คุณงามความดี
ทั้งยังต้องถือความซื่อสัตย์ สุจริตเป็นที่ตั้ง
เพื่อให้ผู้อื่นเชื่อถือ ไว้วางใจ "

กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ทรงบรรยายพิเศษ 6 มีนาคม 2567
ในการประชุมวิชาการ โทชนาการแห่งชาติครั้งที่ 17
เรื่อง โทชนาการเพื่อความเสมอภาคและยั่งยืน
ของสมาคมโทชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ

