



ประกาศโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์
เรื่อง การรับสมัครคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ปีการศึกษา 2568 (เพิ่มเติม)

ด้วยโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์ มีความประสงค์
ดำเนินการ รับสมัครคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ปีการศึกษา 2568 จำนวน 3 ร้าน
โดยมีรายละเอียดและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

1. คุณสมบัติทั่วไปของผู้สมัคร

- 1.1 มีสัญชาติไทย
- 1.2 ไม่เป็นผู้เกี่ยวข้องกับสารเสพติดทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นการเสพ หรือการจำหน่าย
- 1.3 ไม่เป็นโรคติดต่ออันจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ใช้บริการ (ผู้ผลิต/แม่ครัว/คนงานประกอบในร้าน
ให้ขอใบรับรองแพทย์มาให้โรงเรียนด้วยหลังจากได้รับการคัดเลือก)
- 1.4 ต้องไม่เคยถูกลงโทษจากหน่วยงานต่าง ๆ เป็นลายลักษณ์อักษรในเรื่องการจำหน่ายอาหาร
- 1.5 ผู้ที่เคยจำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์
จะต้องไม่ปฏิบัติผิดระเบียบหรือกฎข้อบังคับ เรื่อง การจำหน่ายอาหาร ภายในสถานศึกษาพุทธศักราช 2568
- 1.6 ผู้สมัครต้องเป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาหารและการให้บริการ ได้แก่ มีวัสดุอุปกรณ์
ที่จำเป็น และตามหลักโภชนาการ โดยมีบุคลากรพร้อมที่จะดำเนินงาน
- 1.7 ผู้สมัครต้องเข้ารับการทดสอบประกอบอาหาร และผู้จำหน่ายอาหารเป็นบุคคลคนเดียว
- 1.8 ผู้สมัครต้องไม่เป็นข้าราชการครู บุคลากรของโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา
ในพระสังฆราชูปถัมภ์ หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น สามี ภรรยา ญาติ ฯลฯ
- 1.9 ยื่นสมัครด้วยตนเอง

2. หลักฐานการสมัคร

- 2.1 รูปถ่าย ขนาด 1 นิ้ว จำนวน 3 รูป (ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ และถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน)
- 2.2 สำเนาบัตรประชาชน จำนวน 1 ฉบับ
- 2.3 สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน 1 ฉบับ
- 2.4 ใบรับรองแพทย์ จำนวน 1 ฉบับ (ยื่นในวันทำสัญญา)
- 2.5 สำเนาทะเบียนสมรส (ถ้ามี)
- 2.6 สำเนาการเปลี่ยนชื่อ - สกุล (ถ้ามี)
- 2.7 ประวัติ/ประสบการณ์การจำหน่ายอาหารโดยสังเขป (ไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ)

/3.ประเภทร้าน...

3. ประเภทร้านอาหารค่าเช่าสถานที่และบริหารจัดการโรงอาหาร

(โดยมีสัญญา 1 ปี ปีการศึกษา 2568 นับตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2568 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2569)

ตารางที่ 1 ราคา

ที่	ร้านจำหน่ายอาหาร	ค่าเช่า	จำนวน
1	ร้านข้าวราดแกง รวมทั้งขนมจีน	54,500 บาท	1 ร้าน
2	ร้านส้มตำ ลาบ ไก่ย่าง หมูย่าง บาปี้คว หมาล่า ข้าวเหนียว และอาหารประเภทยำ	39,500 บาท	1 ร้าน
3	ร้านผลไม้ตามฤดูกาลและผลไม้แช่แข็ง	39,500 บาท	1 ร้าน

หมายเหตุ รายการข้างต้นเป็นอัตราค่าเช่าสถานที่และการบริหารจัดการความสะอาดโรงอาหาร

4. หลักเกณฑ์การคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหาร

4.1 ต้องมีคุณสมบัติทั่วไปของผู้สมัคร ตามข้อ 1 - 9

4.2 การสรรหาร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนใช้วิธีการคัดเลือกร้านค้า โดยให้คณะกรรมการทดสอบอาหารจากผู้สมัครเข้ารับการคัดเลือก โดยผลการคัดเลือกและการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

4.3 ผู้สมัครขอจำหน่ายอาหาร ได้เพียง 1 ประเภทร้านค้าเท่านั้น และคู่สมรสหรือผู้เกี่ยวข้อง เช่น ญาติ ไม่สามารถยื่นสมัครเข้ารับการคัดเลือกในร้านค้าประเภทเดียวกันได้

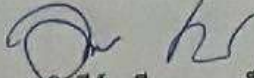
4.4 ผู้สมัครคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหารในแต่ละประเภท ต้องมีผู้สมัครไม่น้อยกว่าจำนวนร้านที่ต้องการ หากมีจำนวนน้อยกว่าที่ต้องการ โรงเรียนจะประกาศสรรหาร้านอาหารประเภทนั้นภายหลัง

4.5 ร้านที่ได้รับการคัดเลือกจะมีสิทธิจำหน่ายอาหาร หากไม่ประสงค์จำหน่ายอาหาร โรงเรียนจะพิจารณาร้านลำดับที่สอง ลำดับที่สาม ตามลำดับ โดยยึดผลการพิจารณาของคณะกรรมการ

4.6 ผู้ที่ได้รับสิทธิจำหน่ายอาหาร ไม่สามารถโอนหรือจำหน่ายสิทธิให้แก่ผู้อื่นได้ หากฝ่าฝืนจะถูกตัดสิทธิการจำหน่ายอาหาร และไม่ได้รับสิทธิในการสมัครจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอีกต่อไป

4.7 ร้านใดถูกตัดสิทธิจำหน่ายอาหารไม่ว่ากรณีใด ๆ จะไม่สามารถเรียกร้องสิทธิหรือความเสียหายจากทางโรงเรียนได้

ประกาศ ณ วันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2568


(นางสาวอิสริย์ เนียมเกาะเพชร)

ผู้อำนวยการโรงเรียนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา
ในพระสังฆราชูปถัมภ์

ปฏิทินการรับสมัครคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ปีการศึกษา 2568 (เพิ่มเติม)
โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์

วัน/เดือน/ปี	รายการ	เวลา	สถานที่
<u>21 เม.ย. - 29 เม.ย. 2568</u>	ประกาศรับสมัคร ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐานการสมัคร	<u>08.30 - 15.30 น.</u>	ประกาศรับสมัคร - เว็บไซต์โรงเรียน - เฟซบุ๊กแฟนเพจ <u>ยื่นใบสมัคร</u> - ห้องกลุ่มบริหารทั่วไป
<u>30 เม.ย. 2568</u>	ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการ ทดสอบอาหาร	-	- เว็บไซต์โรงเรียน - เฟซบุ๊กแฟนเพจ
<u>1 พ.ค. 2568</u>	การทดสอบอาหาร	<u>09.00 น.</u>	ศูนย์ห้องเรียนคหกรรม
<u>2 พ.ค. 2568</u>	ประกาศรายชื่อผู้ได้รับการคัดเลือก	-	- เว็บไซต์โรงเรียน - เฟซบุ๊กแฟนเพจ
<u>7 พ.ค. 2568</u>	ทำสัญญา พร้อมชำระค่าเช่าสถานที่ และค่าบริหารจัดการโรงอาหาร	<u>09.00 - 10.00 น.</u>	ห้องกลุ่มบริหาร งบประมาณ

Or h

S

รายละเอียดเงื่อนไขการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร

โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์

1. ร้านค้าต้องชำระค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ตามมิเตอร์ทุกเดือน
 2. กำหนดราคาจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้
 - 2.1 ประเภทของอาหารและราคาอาหาร
 - 2.1.1 ข้าวแกงทุกชนิด รวมทั้งขนมจีน ราคา 25 บาท/จาน (กับ 1 อย่าง 20 บาท กับ 2 อย่าง 25 บาท กับ 3 อย่าง 30 บาท)
 - 2.1.2 ข้าวราดหน้าต่าง ๆ และอาหารจานเดียว ได้แก่ ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวขาหมู ข้าวผัด มั๊กกะโรนี สปาเก็ตตี้
ราคา 25 บาท/จาน
 - 2.1.3 อาหารประเภทเส้น (ยกเว้นขนมจีน) ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ ราดหน้า สุกี้ ผัดไทย ราคา 25 บาท/ชาม
 - 2.1.4 อาหารว่าง
 - ประเภทของคาว ได้แก่ ลูกชิ้นทอด ไก่ทอด เฟรนช์ฟรายส์ ไชนกกระทาทอด ใช้ชะอมทอด เกี่ยวซ่า ทาโกะยากิ เต้าหู้ทอด ราคา 10-15-20 บาท/จาน/ถุง/ถ้วยกระดาษ งดการจำหน่ายฮอตดอก (Hot Dog)
 - ประเภทของหวาน ได้แก่ ขนมโตเกียว เครป วาฟเฟิล โรตี่ กล้วยแขกทอด ขนมถ้วยตะไล ขนมสอดไส้ เต้าฮวยนมสด ราคา 10-15-20 บาท/จาน/ถุง/ถ้วยกระดาษ
 - 2.1.5 ผลไม้สดตามฤดูกาลและผลไม้แช่เย็นที่อบปิ้ง ได้แก่ ฝรั่ง แดงโม กล้วย สับปะรด ฯลฯ
ราคา 10บาท/จาน/ถุง/ถ้วยกระดาษ งดจำหน่ายผลไม้หมักดอง
 - 2.1.6 ขนมหวาน น้ำแข็งไส/หวานเย็น บิงซู ราคา 10 บาท/ถ้วย (ขนม 2 อย่าง) ราคา 15 บาท/ถ้วย (ขนม 3 อย่าง) หวานเย็นหรือน้ำแข็งไส ใช้น้ำแข็งก้อนใหญ่ใสจนเป็นเกล็ด แล้วอัดลงในถ้วยราดด้วยน้ำหวาน รวมไปถึงการนำมาผสมปรับปรุงรับประทานพร้อมกับขนมอื่น ๆ เช่น ลอดช่อง เผือก ลูกชิด ช่างหริ่ม ทับทิมกรอบ ฟักทองเชื่อม ฉะก๋วย ข้าวโพด ถั่วแดง ลูกชิด รากบัว วุ้น ขนมปังหั่นก้อน แปะก๋วย แห้ว ขนุน แดงไทย เผือก สา쿠มันสำปะหลัง มันเชื่อม เป็นต้น ราดน้ำกะทิ ราดหน้าโกโก้ หรือน้ำเชื่อมรสต่าง ๆ ห้ามขายน้ำปั่น ผลไม้ปั่น น้ำหวาน กาแฟ ชาชง น้ำชง หรือนมชงประเภทต่าง ๆ ใช้ถ้วยเมลามีน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4.5 นิ้ว ราคา 10 บาท ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 นิ้ว ราคา 15 บาท หรือถ้วยกระดาษ ขนาด 12 ออนซ์ ราคา 10 บาท ขนาด 16 ออนซ์ ราคา 15 บาท
 - 2.1.7 ไอศกรีมตกรสต่าง ๆ ราคาลูกละ 10 บาท/โคน และราคา 2 ลูก 15 บาท/ถ้วย (ใช้ถ้วยเมลามีน ที่ล้างสะอาดและนำกลับมาใช้ได้ใหม่หรือถ้วยกระดาษ)
 - 2.1.8 ส้มตำ 25 บาท/จาน ลาบ-น้ำตก ราคา 30 บาท/จาน ส้มตำถาด 35 บาท/ถาด ยำ 25 บาท/จาน หมู ไก่ ย่าง/ปิ้ง ราคา 10 บาท/จาน/ไม้ บาบีคิว ราคา10บาท/ไม้ หมาลำราคา10บาท/ไม้ ข้าวเหนียว ราคา 5 บาท/จาน/ถุง
- ทั้งนี้ทุกร้านห้ามนำเบหมิ์กึ่งสำเร็จรูป และฮอตดอก (Hot Dog) มาประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย
ห้ามนำจำหน่ายอาหารผิดประเภทตามสัญญา และห้ามขึ้นราคาอาหารตามที่คณะกรรมการกำหนด

/2.2 ประเภทเครื่องดื่ม...

2.2 ประเภทเครื่องดื่ม

2.2.1 เครื่องดื่ม (น้ำเปล่า) ขายน้ำดื่มตราโรงเรียนเท่านั้น

น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

2.2.2 เครื่องดื่มประเภทนม

- ใสผลิตภัณฑ์ประเภทนมหรือโปรตีน เป็นส่วนผสมหลัก (ไม่ใช่ครีมเทียม) ได้แก่ นมขง โกลโก้ ซ็อคโกแลต นมเย็น ชาเย็น ชาเขียว

- นมถั่วเหลือง นมข้าวโพด

2.2.3 เครื่องดื่มประเภท น้ำผักผลไม้ น้ำสมุนไพร เช่น เก๊กฮวย ัญชัญ มะนาว เฉาก๊วย สับปะรด กระเจี๊ยบ มะม่วงทาวมะนาวโห่ ลำไย แดงโม น้ำส้ม น้ำผลไม้สดปั่น น้ำพืชน์ (ห้ามใส่โซดา/อัดก๊าซ)

ห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มชูกำลัง กาแฟ เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของคาเฟอีน แอลกอฮอล์ และของมีเน่าทุกชนิด น้ำหวานใสสี กลิ่นสังเคราะห์ และน้ำอัดลมทุกประเภท

น้ำดื่มตราโรงเรียน		ราคา	ขวดละ	5 บาท
น้ำแข็งเปล่า	ขนาด 16 ออนซ์	ราคาแก้วละ		2 บาท
น้ำผักผลไม้ น้ำสมุนไพร	ขนาด 16 ออนซ์	ราคาแก้วละ		10 บาท
น้ำผักผลไม้ น้ำสมุนไพร	ขนาด 20 ออนซ์	ราคาแก้วละ		15 บาท
น้ำชงใส่นม ไข่มุกฟรี	ขนาด 16 ออนซ์	ราคาแก้วละ		10 บาท
น้ำชงใส่นม ไข่มุกฟรี	ขนาด 20 ออนซ์	ราคาแก้วละ		15 บาท
น้ำผลไม้สดปั่น (ผลไม้ 2 ชนิด)	ขนาด 22 ออนซ์	ราคาแก้วละ		25 บาท

- เครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

- ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหารเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด

- ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับจับ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

- ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

- น้ำที่นำมาประกอบจัดทำเป็นเครื่องดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาดมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด (ห้ามใช้น้ำประปา) เป็นน้ำที่ปราศจากอันตรายและสิ่งปลอมปน เป็นพืชต่อร่างกายของผู้บริโภค

- ห้ามผู้ประกอบการนำภาชนะหรือวัสดุต่าง ๆ ใส่น้ำดื่มที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมมาใส่อาหารโดยเด็ดขาด ถ้าพบการฝ่าฝืนจะมีการลงโทษตามระเบียบงานโภชนาการของโรงเรียน

3. ผู้จำหน่ายอาหารต้องไม่จำหน่ายอาหารต่างจากประเภทที่ตนประมูลได้

4. ห้ามจำหน่ายอาหารเกินราคาที่กำหนด

5. ห้ามนำเบหมีกึ่งสำเร็จรูป และฮอตดอก (Hot Dog) มาประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายในโรงเรียน

6. ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามระเบียบโรงเรียนรัตโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์ ว่าด้วยการจำหน่ายอาหารภายในสถานศึกษา พุทธศักราช 2568

17. ร้านค้า...

7. ร้านค้าจะมีผู้จำหน่ายอาหารได้ไม่เกิน 3 คน เท่านั้น
8. หากฝ่าฝืนเงื่อนไขโรงเรียนจะดำเนินการพิจารณาโดยยึดถือประโยชน์ของนักเรียนเป็นสำคัญ

**รายละเอียดเกณฑ์การให้คะแนนการคัดเลือกร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์**

รายการประเมิน	คะแนน
การแต่งกายผู้ประกอบอาหาร	10 คะแนน
การเลือกใช้วัตถุดิบ (ความสดใหม่ ความเหมาะสม)	15 คะแนน
ความเหมาะสมของภาชนะ	10 คะแนน
กระบวนการประกอบอาหาร	10 คะแนน
การจัดตกแต่งอาหาร	10 คะแนน
รสชาติอาหาร	20 คะแนน
ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา	15 คะแนน
ถูกหลักโภชนาการและอนามัย	10 คะแนน
รวม	100 คะแนน

