ระเบียบโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์ ว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา พุทธศักราช 2567

* *

1. ข้อบังคับทั่วไป

1.1 ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์ ว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา พุทธศักราช 2567"

1.2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

1.3 ระเบียบนี้ใช้บังคับบุคคลที่นำอาหารเข้ามาจำหน่ายในโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์

1.4 สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง "โรงอาหารโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์ "

1.5 ในระเบียบนี้คำว่า "คณะกรรมการ" หมายถึง คณะกรรมการผู้ควบคุม ดูแล ผู้นำอาหารเข้ามาจำหน่ายในโรงเรียนที่ได้รับการแต่งตั้งจากผู้อำนวยการสถานศึกษา ประกอบด้วย

1.5.1 รองผู้อำนวยการกลุ่มบริหารทั่วไป

1.5.2 หัวหน้างานอนามัย

1.5.3 หัวหน้างานโภชนาการ

1.5.4 ครูงานโภชนาการ

2. ข้อบังคับว่าด้วยประเภทของอาหาร และราคาอาหารที่จำหน่าย

2.1 ประเภทของอาหารและราคาอาหาร

2.1.1 ข้าวแกง 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 ได้แก่ ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวขาหมู ราคา 25 บาท/จาน

2.1.3 อาหารประเภทเส้น (ยกเว้นขนมจีน) ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ ราดหน้า ราคา 25 บาท/ชาม

2.1.4 ของทอด ได้แก่ ไก่ทอด ลูกชิ้น ปอเปี๊ยะทอด เต้าหู้ทอด มันฝรั่งทอด เกี๊ยวซ่า ราคา 10 บาท/จาน งดการจำหน่ายฮอตดอก (Hot Dog)

2.1.5 ผลไม้สดตามฤดูกาล ได้แก่ ฝรั่ง แตงโม สับปะรด ฯลฯ ราคา 10 บาท/จาน/ถุง งดจำหน่ายผลไม้หมักดอง

2.1.6 ขนมหวาน น้ำแข็งใส/หวานเย็น บิงซู ราคา 10 บาท/ถ้วย (ขนม 2 อย่าง) ราคา 15 บาท/ถ้วย (ขนม 3 อย่าง) หวานเย็นหรือน้ำแข็งใส ใช้น้ำแข็งก้อนใหญ่ไสจนเป็นเกล็ด แล้วอัดลงในถ้วยราด

2/ด้วยน้ำหวาน...

ด้วยน้ำหวาน รวมไปถึงการนำมาผสมปรับปรุงรับประทานพร้อมกับขนมอื่น ๆ เช่น ลอดช่อง เผือก ลูกชิด ซ่าหริ่ม ทับทิมกรอบ ฟักทองเชื่อม เฉาก๊วย ข้าวโพด ถั่วแดง ลูกชิด รากบัว วุ้น ขนมปังหั่นก้อน แปะก๊วย แห้วขนุน แตงไทย เผือก สาคูมันสำปะหลัง 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 ไอศกรีมตักรสต่าง 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

2.1.9 หมู ไก่ ย่าง/ปิ้ง ราคา 10 บาท/จาน/ไม้

2.1.10 ข้าวเหนียว ราคา 5 บาท/จาน

2.1.11 ห้ามนำบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และฮอตดอก (Hot Dog) มาประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

2.1.12 ประเภทของอาหาร และราคาอื่นตามที่คณะกรรมการกำหนด

2.2 ร้านค้าจะต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่ทางโรงเรียนกำหนดให้เท่านั้น

2.3 วันที่ไม่มีการเรียนการสอน วันหยุดเสาร์-อาทิตย์ หากมีการจำหน่ายอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องขายอาหารตามราคาที่ขายในวันทำการ และต้องแต่งกายตามระเบียบที่กำหนดไว้ และระเบียบอื่น ๆ เช่นเดียวกับวันที่มีการเรียนการสอนปกติ

2.4. เวลาที่กำหนดให้จำหน่ายอาหาร

2.4.1 ขายอาหารให้แก่นักเรียนในเวลา ดังนี้

ช่วงเช้า เวลา 06.00 - 07.30 น.

พักกลางวัน ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น เวลา 11.30 น. – 12.30 น.

พักกลางวัน ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย เวลา 12.30 – 13.30 น.

(กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร โรงเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมโดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า)

2.4.2 อนุญาตให้ขายอาหารแก่ครู บุคลากรของโรงเรียนได้ตลอดเวลาแล้วแต่โรงเรียนจะกำหนด

2.4.3 ห้ามขายอาหารในช่วงโรงเรียนจัดกิจกรรม พิธีการต่าง ๆ ซึ่งทางโรงเรียนจะเป็นผู้กำหนดแก่นักเรียนเอง เป็นกรณีไป

2.4.4 วัน เวลา จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามคณะกรรมการกำหนด และกรณีวันหยุดต่าง ๆ โรงเรียนจะประสานร้านจำหน่ายอาหารให้ทราบเป็นคราว ๆ ไป

3. คุณภาพของอาหาร

3.1 ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่สด ใหม่ สะอาด และปราศจากเชื้อโรค มีคุณภาพ การใช้สารปรุงแต่งอาหาร และปรุงรสอาหาร ให้ใช้สารปรุงแต่งอาหารตามที่คณะกรรมการกำหนด มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีเครื่องหมายมาตรฐาน อย.รับรอง เช่น น้ำจิ้ม น้ำส้มสายชู เข้มข้นร้อยละ 5 ไม่ใช้น้ำส้มสายชูปลอม หรือหัวน้ำส้ม น้ำปลาต้องเป็นน้ำปลาแท้ หรือน้ำปลาผสมที่มีคุณภาพ ไม่ปนเปื้อนสาร

3/ที่เป็นพิษ...

ที่เป็นพิษต่อร่างกาย บรรจุในภาชนะที่ปลอดภัยเป็นแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบสีขาวมีฝาปิดมิดชิด ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก ช้อนที่ตักเป็นช้อนกระเบื้องหรือสแตนเลส

3.2 อาหารที่นำมาจำหน่ายทุกชนิด ที่กำลังปรุง หรืออาหารที่ขาย ต้องมีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ สะอาด ถูกหลักอนามัย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นสำคัญ ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีผ้าขาวบางหรือภาชนะปกปิดตลอดเวลาเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง สัตว์ หรือเชื้อโรคปนเปื้อนลงในอาหาร

3.3 อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพ

3.3.1 ถั่วงอก ควรเลือกซื้อที่ไม่แช่สารฟอกขาว

3.3.2 น้ำซอสเย็นตาโฟ ไม่ควรใช้ซอสที่มีสีสดใส

3.3.3 ก๋วยเตี๋ยวทุกประเภท ห้ามนำเนื้อสัตว์ทำเป็นแผ่นใส่ถุงพลาสติกแล้วราดน้ำร้อน เพราะสารในถุงพลาสติกจะอยู่ในน้ำก๋วยเตี๋ยว เมื่อบริโภคนาน ๆ จะทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรง

3.3.4 ลูกชิ้นหมู เนื้อ ปลา ไก่ ควรซื้อที่มีคุณภาพ

3.3.5 ลูกชิ้น จะต้องมีคุณภาพสดใหม่ และต้องแช่เย็นให้อาหารสดใหม่เสมอ

3.3.6 กุ้งแห้งที่จะใส่ในก๋วยเตี๋ยว หรือส้มตำ ไม่ใช้สีฉูดฉาด

3.3.7 ส้มตำ ส่วนผสม เช่น ปู ปลาร้า ต้องทำให้สุกก่อนนำมาปรุง

3.3.8 ผักและผลไม้ควรซื้อสดใหม่ ต้องล้างให้สะอาด ล้างด้วยน้ำหลายครั้ง

3.3.9 พริกและเกลือ ต้องใส่ภาชนะที่มองดูแล้วสะอาด ห้ามใส่ผงชูรส หรือผงปรุงรสทุกชนิด

3.3.10 ขนมหวาน หรือหวานเย็น ควรใช้น้ำหวานที่มีคุณภาพมาตรฐาน อย. และตัวขนมต้องไม่มีสีฉูดฉาด ถ้าจำเป็นต้องใช้สี ควรเป็นสีธรรมชาติ หรือสีที่ระบุว่าเป็นสีผสมอาหาร

3.4 น้ำที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารต้องเป็นน้ำไม่มีสี กลิ่น ตะกอน สะอาดถูกหลักอนามัย

3.5 ห้ามนำน้ำมันเก่ามาใช้ในการประกอบอาหารหรือทอด เช่น หมู ไก่ ปลา ไข่ดาว ไข่เจียว ลูกชิ้น ไส้กรอก ทอดมัน เป็นต้น

3.6 ห้ามใช้สารปรุงแต่งอาหาร ปรุงรส ที่ผลิตขึ้นมานานหรือจัดเก็บไม่ถูกวิธี อาจทำให้เกิดเชื้อรา เช่น พริกป่น ถั่วลิสง

3.7 ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

3.8 การหยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ตักอาหาร ต้องมีที่คีบอาหาร หยิบจับ หรือใช้ถุงมือใส

3.9 อาหารที่ห้ามนำมาจำหน่าย

3.9.1 ห้ามจำหน่ายอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ผลไม้แช่อิ่ม หมักดอง ของสุกๆ ดิบ ๆ

3.9.2 ห้ามนำสารเคมี สารปนเปื้อนหรือวัตถุดิบที่เป็นอันตรายมาประกอบอาหารจำหน่าย เช่น ผงชูรส ขัณฑสกร น้ำตาลเทียม ผงปรุงรส ดินประสิว น้ำประสานทอง น้ำปลาผสม หัวน้ำส้ม สารกันบูด

4/3.9.2ห้ามนำ...

3.9.2 ห้ามนำสารเคมี สารปนเปื้อนหรือวัตถุดิบที่เป็นอันตรายมาประกอบอาหารจำหน่าย เช่น ผงชูรส ขัณฑสกร น้ำตาลเทียม ผงปรุงรส ดินประสิว น้ำประสานทอง น้ำปลาผสม หัวน้ำส้ม สารกันบูด สารกันเชื้อรา สีย้อมผ้า สารแต่งสีและกลิ่น สารช่วยอาหารเปื่อย กรอบ สารบอแรค ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารเคมีที่เป็นพิษอย่างอื่น หรือสารเสพติดให้โทษ สารอื่นๆ ที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศไว้เป็นสารอันตราย ถ้าพบว่าฝ่าฝืนจะดำเนินการลงโทษตามระเบียบนี้ รวมทั้งถ้าตรวจพบว่ามีสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษฝอยขัดหม้อ ชิ้นส่วนของแมลงต่าง ๆ ยางรัดผม เส้นผม หรือเศษวัสดุอื่น ๆ ปะปนอยู่ในอาหาร จะต้องถูกลงโทษตามที่ระบุไว้ในระเบียบนี้

4 ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหาร

4.1 ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ร้านค้าต้องจัดหามาเอง ต้องทำความสะอาดภาชนะที่ประกอบอาหาร และภาชนะที่ใส่อาหารให้สะอาด การทำความสะอาดภาชนะต้องดำเนินการเอง จะต้องล้างให้สะอาด ถูกหลักอนามัย โดยการปฏิบัติดังนี้

ครั้งที่ 1 ล้างคราบอาหารด้วยน้ำเปล่า

ครั้งที่ 2 ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน

ครั้งที่ 3 ล้างน้ำเปล่าครั้งที่ 1

ครั้งที่ 4 ล้างน้ำเปล่าครั้งที่ 2 แล้วนำไปคว่ำในที่โล่งหรือผึ่งแดด และจัดเก็บในตู้ที่เก็บภาชนะ

4.2 ภาชนะใส่อาหารต้องใช้วัสดุที่มีคุณภาพ เช่น กระเบื้อง สแตนเลส หรือ เมลามีนอย่างดีที่ได้รับมาตรฐาน มอก. จานเป็นจานก้นลึกมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 8 นิ้ว ชามมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 7 นิ้ว ความสูงไม่น้อยกว่า 3 นิ้ว มีภาชนะที่ปกปิดฝุ่นละอองตามที่โรงเรียนกำหนดอย่างเคร่งครัด ห้ามใช้กล่องโฟม กล่องพลาสติก หรือจานโฟมใส่อาหาร ถ้าพบว่ามีการฝ่าฝืนจะถูกดำเนินการตามระเบียบนี้

4.3 จัดให้มีอุปกรณ์ครอบอาหารหรือผ้าสะอาดตามแบบที่โรงเรียนกำหนด และให้ใส่ถาดอาหารภายในอุปกรณ์ครอบอาหารเท่านั้น ต้องมีกระจกใสขนาดพอเหมาะครอบคลุมอาหารในกรณีที่อาหารเหล่านั้นไม่มีฝาหม้อปิดหรือไม่มีฝาครอบ

4.4 ช้อน ส้อม ต้องใช้ชนิดที่ทำจากสแตนเลส หรืออลูมิเนียมอย่างดี

4.5 อาหารทุกประเภทต้องใช้ถ้วย จาน ชาม ที่ทำมาจากกระเบื้อง สแตนเลส หรือ เมลามีนอย่างดีที่ได้รับมาตรฐาน มอก.

4.6 อาหารร้อนทุกชนิดต้องใช้ภาชนะที่ทนความร้อนและปลอดภัย

4.7 ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสเป็นแก้ว หรือสแตนแลส และปิดฝาสนิท

4.8 จัดหาหม้อลวกช้อนส้อม น้ำที่ใช้ลวกต้องมีความร้อนพอที่ฆ่าเชื้อโรคได้ และต้องเปลี่ยนน้ำลวก 3 ครั้ง/ วัน พร้อมกับล้างหม้อลวกให้สะอาดทุกครั้งที่เปลี่ยนน้ำ เนื่องจากมีผู้ใช้บริการจำนวนมาก

ครั้งที่ 1 ช่วงเช้า

ครั้งที่ 2 ช่วงพักเที่ยง ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

ครั้งที่ 3 ช่วงพักเที่ยง ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

5/4.9จัดหา...

4.9 จัดหาภาชนะใส่น้ำไว้ให้ใช้เพียงพอในแต่ละวัน ต้องมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์หรือฝุ่นละออง ต้องรักษาความสะอาดเสมอ

4.10 เขียง ที่ใช้หั่นอาหารทำด้วยไม้หรือพลาสติกอย่างดี ที่ได้รับมาตรฐาน มอก. มีความสะอาด ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง เพราะเป็นที่สะสมของเศษอาหาร ทำความสะอาดยาก หากต้องใช้หั่นอาหารดิบ และอาหารสุก ต้องมีอย่างน้อย 2 อัน แยกกันหั่น

4.11 มีภาชนะอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหารครบถ้วนเหมาะสม เพียงพอ

4.11.1 หม้อ ถาดใส่อาหาร ช้อน ตะหลิว และทัพพี ต้องทำด้วยอลูมิเนียม หรือสแตนเลส หรือถ้าเป็นหม้อเคลือบต้องไม่มีลวดลาย

4.11.2 ห้ามใช้กระดาษ หรือถุงที่มีหมึกพิมพ์ หมึกเขียน หมึกอัดสำเนา ห่อหุ้มใส่หรือรองรับอาหาร

5. การรักษาความสะอาด และรักษาทรัพย์สินของโรงเรียน

5.1 ร้านค้าจะต้องจัดหาถังขยะพร้อมฝาปิด มาใช้ในร้านอย่างน้อย 2 ใบ และต้องมีถุงขยะสีดำรองรับ โดยแยกขยะเปียกและขยะแห้ง รวบมัดปากถุงก่อนนำไปทิ้งในถังขยะของโรงเรียน

5.2 ร้านค้าจะต้องมีอุปกรณ์ที่ใช้กวาด ขัด ล้าง รักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยบริเวณภายในร้านของตนเอง หน้าร้าน ภาชนะใส่อาหาร และที่ล้างภาชนะเป็นประจำทุกวัน ต้องทำความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหารและต้องร่วมกันดูแลและทำความสะอาดโรงอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะทั้งก่อนขณะจำหน่ายอาหาร และหลังจำหน่ายอาหารทุก ๆวัน

5.3 ต้องจัดหาตะแกรงตาถี่กรองรับเศษอาหารร้านค้าละ1 ที่ ไว้รองรับเศษอาหาร มิให้เทลงทางระบายน้ำจนอุดตัน หรือเศษอาหารตกค้างเน่าเหม็น และต้องกวาดล้างทางระบายน้ำในส่วนร้านของตนทุกวันทำการ

5.4 รักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่ขาย โดยห้ามผูกราวผ้า แขวน หรือพาดผ้า ถุงพลาสติก อุปกรณ์ ของใช้อื่น ๆ ที่ฝาผนัง ตะแกรงลวดกั้นโดยเด็ดขาด ต้องดูแลรักษา มิให้รกรุงรังโดยดูแลสม่ำเสมอ

5.5 ใช้ไฟฟ้า น้ำประปาโดยประหยัด ทั้งช่วยดูแลทรัพย์สินของโรงเรียนด้วยดี รวมทั้งมีหน้าที่ปรับปรุงซ่อมสถานที่ขายของตนและวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพดีทนตามความเหมาะสม

5.6 ห้ามตกแต่งหรือต่อเติมทาสี พื้นที่บริเวณขายอาหาร โดยเด็ดขาด เว้นแต่ได้ปรึกษาและได้รับอนุญาตจากผู้อำนวยการสถานศึกษา

5.7 ผู้จำหน่ายอาหารทุกคนต้องให้ความร่วมมือกับทางโรงเรียนเกี่ยวกับการรักษาความสะอาด การจัดบริการอาหาร และปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับโดยเคร่งครัด

6. ข้อบังคับว่าด้วยสุขภาพอนามัยของผู้จำหน่ายอาหาร และความสะอาด

6.1 ผู้จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารทุกคน เช่น แม่ครัว ผู้ช่วยประกอบอาหาร ผู้ช่วยขายในร้าน ต้องไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง เช่น โรคเรื้อน วัณโรค ไวรัสโคโรนาโควิด-19 อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส โรคเอดส์ โรคผิวหนังเรื้อรังหรือโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคอื่น ๆ ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นอันตรายต่อการจำหน่ายอาหาร

6/6.2ผู้จำหน่าย...

6.2 ผู้จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารทุกคน เช่น แม่ครัว คนงานประกอบอาหารในร้านทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาล หรือหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง โดยนำใบรับรองแพทย์ (ตรวจโรคปอด ไวรัสตับอักเสบ อหิวาตกโรค โคไวรัสโคโรนาโควิด- 19 โรคไข้รากสาดน้อย โรคบิด โรคคางทูม โรคเรื้อนโรคเอดส์ วัณโรค โรคเรื้อน โรคผิวหนังเรื้อรัง หรือโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ที่เป็นอันตรายต่อการจำหน่ายอาหาร) มาให้โรงเรียนเมื่อได้รับสิทธิการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

หากผู้ช่วยขาย หรือผู้ช่วยประกอบอาหาร กระทำการใด อันเป็นการฝ่าฝืนระเบียบนี้ หรือคำสั่งอื่นใดที่คณะกรรมการหรือทางโรงเรียนกำหนด เจ้าของร้านค้าซึ่งเป็นนายจ้างต้องรับผิดชอบเสมือนว่าเป็นผู้กระทำความผิดเอง

กรณีผู้ช่วยจำหน่ายหรือผู้ช่วยประกอบอาหาร ห้ามเป็นแรงงานต่างด้าว รวมทั้งต้องปฏิบัติตามระเบียบนี้หรือข้อกำหนดต่าง ๆของงานโภชนาการโรงเรียนด้วย

6.3 ผู้จำหน่ายอาหารทุกคน และผู้ช่วย ต้องแต่งกายให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น ชุดกันเปื้อนหมวกคลุมผมสีขาว ผ้าเช็ดมือ สวมถุงมือ และแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาด มิดชิด สุภาพเรียบร้อย สวมกางเกงขายาว ห้ามสวมกางเกงขาสั้น ไม่ใส่เสื้อแขนกุด ตลอดเวลาที่จำหน่ายอาหาร หากฝ่าฝืนปรับครั้งละ 200 บาท

6.4 หากกรณีที่นักเรียน ครู บุคลากรของโรงเรียน เกิดอาการอาหารเป็นพิษ หรือแพ้สารเคมี สารปรุงแต่ง ปรุงรสอาหารที่ต้องห้ามตามข้อกำหนดของโรงเรียน เมื่อแพทย์วินิจฉัยและให้การรักษาแล้วและผลของการสอบสวน อาการอาหารเป็นพิษหรือแพ้สารเคมี สารปรุงแต่งอาหาร ปรุงรสอาหาร จากการรับประทานอาหารจากร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนร้านค้าใด ร้านค้านั้นต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลและค่าใช้จ่ายอื่นที่เกี่ยวข้องทั้งหมด

6.5 ร้านค้าจะต้องพร้อมให้คณะกรรมการโภชนาการ เจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขอำเภอพุทธมณฑลหรือเยาวชนชุมนุม อย.น้อย ได้ทำการตรวจสอบคุณภาพอาหาร และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ปริมาณอาหารตลอดจนขั้นตอนต่าง ๆ ในการสัมผัสอาหาร อย่างน้อย ภาคเรียนละ 1 ครั้ง โดยไม่ต้องมีการนัดหมายหรือแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

6.6 โรงเรียนจะดำเนินการประเมินคุณภาพอาหาร ปริมาณอาหาร ราคา และการบริการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง โดยไม่ต้องมีการนัดหมายหรือแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

6.7 ผู้จำหน่ายอาหารยินดีที่จะให้ความร่วมมือกับทางโรงเรียนตามที่โรงเรียนขอความร่วมมือ รวมทั้งรับฟัง และปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการงานโภชนาการ

7. แนวปฏิบัติการให้บริการ

7.1 ผู้ประกอบการร้านค้าต้องจำหน่ายอาหารตามที่ระบุไว้ในสัญญาเท่านั้น ห้ามจำหน่ายอาหารอื่น ๆ นอกเหนือจากที่ทำสัญญาไว้กับทางโรงเรียน ถ้าฝ่าฝืนจะถูกลงโทษตามลำดับขั้นตอน

7.2 ห้ามจำหน่ายอาหารเกินกว่าราคาที่โรงเรียนกำหนดในแต่ละประเภท ถ้าฝ่าฝืนจะถูกลงโทษตามลำดับขั้นตอนการกำหนดราคาหรือเปลี่ยนแปลงราคาจำหน่ายอาหาร ขนม ผลไม้ และอื่น ๆ ต้องได้รับการเห็นชอบจากคณะกรรมการงานโภชนาการ และผู้อำนวยการก่อนทุกครั้ง

7/7.3ผู้ประกอบการ...

7.3 ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยเคร่งครัด และอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการงานโภชนาการ

7.4 อาหารที่นำมาจำหน่ายในโรงเรียน ต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นประโยชน์ต่อร่างกายของผู้บริโภค

7.5 อาหารที่จำหน่ายในแต่ละวัน จะต้องประกอบหรือปรุงไว้ไม่เกิน 3 ชั่วโมงก่อนถึงเวลาจำหน่ายอาหาร และมีรสชาติกลาง ๆ รสชาติไม่จัดจ้านเกินไป เช่น เปรี้ยว เค็ม หวาน หรือเผ็ดเกินไป รวมถึงอาหารที่จำหน่ายจะต้องมีลักษณะและรสชาติตรงกับอาหารชนิดนั้น ๆ

7.6 ผู้จำหน่ายอาหารต้องขายอาหารตรงตามเวลาที่โรงเรียนกำหนด หากฝ่าฝืนมีความผิดลงโทษตามลำดับขั้นตอน

7.7 ห้ามขายข้าวกล่อง ขนม ของทอด ผลไม้ ใส่ภาชนะอื่นเพื่อให้นักเรียนนำอาหาร ขนม ออกนอกโรงอาหาร มีความผิดลงโทษให้ทำบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร

7.8 ในการปรุงและจำหน่ายอาหารในแต่ละวันมีเมนูหลากหลาย หรือจัดรายการอาหารเป็นชุดไว้อย่างน้อย 1 สัปดาห์ และจะต้องมีเมนูผักอย่างน้อยร้านละ 2 เมนูทุกวัน

8. ข้อบังคับว่าด้วยข้อห้าม

8.1 ห้ามมาประกอบอาหารที่เกิดกลิ่นควัน อันเป็นผลกระทบต่อการจัดการเรียนรู้

8.2 ห้ามร้านค้านำพัสดุของโรงเรียน เช่น โต๊ะ เก้าอี้ หรืออุปกรณ์อื่น ๆไปใช้ในการจำหน่ายอาหารนอกจากสิ่งของที่ ทางโรงเรียนจัดไว้ให้

8.3 โรงเรียนเป็นเขตปลอดบุหรี่ สุราและยาเสพติด ห้ามผู้จำหน่ายอาหารนำมาเป็นธุรกิจในการจัดหาหรือจำหน่าย ซึ่งบุหรี่ สุรา ยาเสพติด ของมึนเมาทั้งหลาย มาจำหน่ายในโรงเรียน

8.4 ห้ามผู้จำหน่ายอาหารทุกคนสูบบุหรี่หรือดื่มสุราในโรงเรียน เพราะโรงเรียนเป็นเขตปลอดสารเสพติดทุกชนิด

8.5 ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องไม่สนทนาหรือพูดคุยด้วยเสียงตะโกน ดุด่า ใช้ถ้อยคำไม่สุภาพ ก่อเหตุทะเลาะวิวาทกับบุคคลภายใน หรือภายนอกโรงเรียนเด็ดขาด หากมีเหตุการณ์เกิดขึ้นให้ทางคณะกรรมการดำเนินการตามขั้นตอนและตักเตือน หากยังปฏิบัติเช่นเดิมอีก จะเพิกถอนสัญญา

8.6 ต้องใช้วาจาสุภาพต่อผู้ซื้ออาหาร และรับคำติชม คำชี้แนะเพื่อนำข้อมูลที่รับทราบไปปรับปรุงทั้งเรื่องรสชาติของอาหาร คุณภาพของอาหาร ปริมาณอาหารที่ขาย หรือการให้บริการ และไม่มีสิทธิ์วิพากษ์วิจารณ์การบริหารงานของโรงเรียนในเรื่องใด ๆ ทั้งสิ้น

8.7 ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณโรงเรียน อันก่อให้เกิดความเสียหายแก่ชื่อเสียงของโรงเรียน หากพบเห็นให้แจ้งโรงเรียนทราบทันที

8.8 ห้ามนักเรียนเข้าไปรับประทานอาหารหลังร้าน หรือจับกลุ่มหลังร้านค้าอย่างเด็ดขาด

8.9 ห้ามแอบแฝงใช้ทรัพย์สินของโรงเรียนโดยไม่ได้รับอนุญาต เช่น ไฟฟ้า น้ำประปา และอื่น ๆ และห้ามลักลอบใช้ไฟฟ้า น้ำประปาของร้านค้าอื่น มีความผิดและให้บันทึกความผิดเป็นลายลักษณ์อักษร

8/8.10ห้ามใช้...

8.10 ห้ามใช้บริเวณโรงอาหารเป็นที่นอนพักผ่อนหรือจำหน่ายสินค้าที่ไม่ได้รับอนุญาตตามสัญญาที่ตกลงไว้

8.11 ห้ามให้อาหารสัตว์ หรือนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาเลี้ยงในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร

8.12 ห้ามส่งเสริมนักเรียนนำอาหาร น้ำดื่ม ขนม ไปรับประทานนอกโรงอาหาร เช่น นำอาหารใส่จานชาม และให้ถุงนักเรียนใส่ภาชนะเพื่อนำออกนอกโรงอาหาร ถือว่าเป็นการกระทำความผิดให้บันทึกความผิดเป็นลายลักษณ์อักษร

9. สิทธิการเข้าจำหน่ายอาหารและการยกเลิกการจำหน่ายอาหาร

9.1 ร้านค้าจะได้สิทธิขายอาหารสมบูรณ์เต็มรูปแบบต่อเมื่อได้ทำสัญญาขายอาหารกับโรงเรียนถูกต้องตามวัน เวลาที่กำหนด หากไม่มาทำสัญญาตามวันเวลาดังกล่าวถือว่าผู้นั้นสละสิทธิขายอาหารกับทางโรงเรียน

9.2 ร้านค้าจะต้องนำอาหารมาจำหน่ายทุกวัน หากมีการหยุดต้องแจ้งให้โรงเรียนทราบเป็นลายลักษณ์อักษร และจะต้องได้รับอนุญาตก่อน

ข้อปฏิบัติกรณีไม่สามารถมาจำหน่ายอาหารได้

1) กรณีผู้จำหน่ายอาหารรายใดไม่มาจำหน่ายอาหาร และไม่แจ้งล่วงหน้าให้ปรับวันละ 300 บาท

2) ผู้จำหน่ายอาหารไม่มาจำหน่ายอาหารเป็นเวลา 3 วันทำการติดต่อกัน หรือหยุดจำหน่ายอาหาร 3 ครั้ง ในเวลา 1 เดือน โดยไม่ได้รับอนุญาต และไม่แจ้งให้ทางโรงเรียนทราบล่วงหน้า ให้ถือว่าเป็นการยกเลิกการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนโดยไม่มีข้อแม้ใด ๆ ทั้งสิ้น

9.3 ร้านค้าขออนุญาตหรือหยุดจำหน่ายอาหาร 1 ครั้งเกิน 10 วันติดต่อกัน ทางโรงเรียนจะพิจารณาเพิกถอนสัญญาจำหน่ายอาหารเจ้าของร้านค้านั้น เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบกับทางโรงเรียนเกี่ยวกับปริมาณอาหารที่จะบริการให้กับครู และนักเรียน แต่ถ้าหากการหยุดดังกล่าวมีความจำเป็นที่ไม่อาจสามารถหลีกเลี่ยงได้ โดยมีหลักฐานอ้างอิง เพื่อเสนอต่อผู้อำนวยการสถานศึกษาอาจพิจารณายกเว้นเป็นราย ๆ ไป

9.4 ร้านค้าร้านใดหยุดขายอาหารไม่ว่าด้วยเหตุใดก็ตามมากกว่า 7 ครั้ง ใน 1 ปีการศึกษา ทางโรงเรียนจะพิจารณาเพิกถอนสิทธิ์ขายอาหาร เพราะสาเหตุจากการหยุดจำหน่ายอาหารบ่อยครั้ง

9.5 ห้ามโอนสิทธิ์ เช่าช่วงต่อ ขายหรือกระทำการอันใดที่เป็นการเปลี่ยนสิทธิการจำหน่ายอาหารให้แก่ผู้อื่นประกอบกิจการแทนไม่ได้ ผู้ได้รับอนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินการจำหน่ายเท่านั้น มิฉะนั้นโรงเรียนจะตัดสิทธิ์ในการจำหน่าย

9.6 ร้านค้าร้านใด ทำผิดระเบียบนี้ และถูกเพิกถอนสัญญาจะไม่มีสิทธิ์เข้ารับการประมูลจำหน่ายอาหารหรือคัดเลือกเพื่อเข้ามาจำหน่ายอาหารกับทางโรงเรียนอีกต่อไป

9.7 โรงเรียนจะทำสัญญาให้จำหน่ายอาหาร สัญญาละไม่เกิน 1 ปีการศึกษา และสงวนสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ หากผู้ได้รับอนุญาตผิดสัญญา หรือไม่ปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการงานโภชนาการ จะต้องเลิกจำหน่ายตามวัน และเวลาที่กำหนดให้ โดยจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้ และหากผู้ประกอบการอาหารรายใดมีความประสงค์จะยกเลิกสัญญาการจำหน่ายอาหารจะต้องแจ้งให้ทางโรงเรียนทราบล่วงหน้า อย่างน้อยเป็นเวลา 1 เดือน โดยทำหนังสือแจ้งให้ทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

9.8 ร้านค้าต้องชำระค่าน้ำและค่าไฟฟ้าตามมิเตอร์เป็นรายเดือน

9/9.9การชำระ...

9.9 การชำระเงินค่าเช่าสถานที่ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ให้จ่ายตามจำนวนเงินค่าธรรมเนียมหรือตามข้อตกลง โดยจ่ายเต็มจำนวนในวันที่ทำสัญญา

9.10 ผู้มีสิทธิ์ขายอาหารทุกคนต้องให้ความร่วมมือในการเข้าประชุมทุกครั้งที่คณะกรรมการนัดหมาย ห้ามส่งตัวแทนเข้าประชุม เช่น ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร เว้นแต่มีเหตุจำเป็นสำคัญเท่านั้น โดยแจ้งให้คณะกรรมการทราบล่วงหน้า และต้องยินยอมปฏิบัติตามมติของที่ประชุมโดยไม่มีข้อขัดแย้งใด ๆทั้งสิ้น

9.11 ผู้มีสิทธิ์เข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องไม่เป็นข้าราชการครู บุคลากรของโรงเรียน หรือ ผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น สามี ภรรยา ญาติ

9.12 โรงเรียนสามารถเปลี่ยนตำแหน่งที่ตั้งของร้านค้าได้ตามความเหมาะสม

9.13 คณะกรรมการมีอำนาจในการออกระเบียบหรือคำสั่งใด ๆ เพื่อให้ดำเนินการเป็นไปตามระเบียบนี้ โดยความเห็นชอบของผู้อำนวยการสถานศึกษา

9.14 ให้คณะกรรมการงานโภชนาการโรงเรียนเป็นผู้ควบคุมดูแลการจำหน่ายอาหาร และให้ปฏิบัติตามระเบียบนี้โดยเคร่งครัด

10. บทลงโทษ

ร้านค้าใดกระทำความผิด ฝ่าฝืน ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับว่าด้วย การจำหน่ายอาหารฉบับนี้ข้อใดก็ตาม ทางโรงเรียนพิจารณาลงโทษ ดังนี้

10.1 ฝ่าฝืนครั้งที่ 1 ตักเตือนด้วยวาจา

10.2 ฝ่าฝืนครั้งที่ 2 ตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร

10.3 ฝ่าฝืนครั้งที่ 3 ให้หยุดจำหน่ายอาหาร 5 วันทำการ

10.4 ฝ่าฝืนครั้งที่ 4 เพิกถอนสัญญา แม้ระยะเวลาประกอบการจะยังไม่สิ้นสุดปีการศึกษาก็ตาม หากมีการเพิกถอนสัญญาด้วยกรณีใด ๆ ดังกล่าว ร้านค้าจะเรียกร้องสิทธิหรือค่าเสียหายใด ๆ โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์ และคณะกรรมการโภชนาการมิได้ อีกทั้งบรรดาทรัพย์สิน วัสดุอุปกรณ์ที่ได้นำมาตอกตรึงต่อเติมกับทรัพย์สินและอาคารของโรงเรียน ไม่อนุญาตให้ “ผู้ขออนุญาต” หรือให้บุคคลอื่นใดรื้อถอนโดยเด็ดขาด โดยกรรมสิทธิ์ในส่วนที่ต่อเติมให้ตกเป็นสมบัติของราชการทั้งหมดโดยไม่มีข้อขัดแย้งโรงเรียนขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินประมูลร้านค้า และไม่มีสิทธิ์เข้ารับการประมูล หรือคัดเลือกเพื่อเข้ามาจำหน่ายอาหารกับทางโรงเรียนอีกต่อไป

การฝ่าฝืนระเบียบในวรรคแรก หมายถึง ฝ่าฝืนไม่ว่ากรณีเดียวกัน หรือคนละกรณีถือเป็นความผิดที่นับจำนวนครั้งรวมกัน

ประกาศ ณ วันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

(นางอิสรีย์ อิฐกอ)

ผู้อำนวยการโรงรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา

ในพระสังฆราชูปถัมภ์