



แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน กพด.

1. ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 ชื่อโรงเรียน.....สังกัด.....
เบอร์โทรศัพท์.....เบอร์โทรสาร.....
- 1.2 ที่ตั้ง เลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....
- 1.3 ผู้ให้ข้อมูล ชื่อ-สกุล.....ตำแหน่ง.....
เบอร์โทรศัพท์มือถือ.....E-mail.....
- 1.4 จำนวนนักเรียน.....คน
- 1.5 ระดับชั้นเรียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
อนุบาล
ประถมศึกษาปีที่ 1-6
มัธยมศึกษา 1-3
มัธยมศึกษา 4-6
- 1.6 จำนวนผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร.....คน
- 1.7 ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน
- 1.8 ไม่เคยได้รับการอบรม.....คน
- 1.9 การจัดโครงการอาหารกลางวัน
() ไม่มี () มี จำนวนนักเรียนในโครงการ.....คน
- 1.10 ลักษณะการให้บริการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด
จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน
(ตรวจสอบสุ่มลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)
จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน
(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุ่มลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)

วิธีการใช้แบบตรวจ

ให้แสดงเครื่องหมาย "/" ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ

ให้แสดงเครื่องหมาย "X" ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานที่ไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
ก. สถานที่รับประทาน อาหาร และบริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ		
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย		
ข. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี		
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะเตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
ค. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.		
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อน นำมาปรุง		
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะ ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.		
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือ ทางเทริน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		

เรื่อง	รายละเอียดตามมาตรฐาน	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
ง. สุกุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือ พลาสติกสีขาว		
	10. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน โดย ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือ ล้างด้วยน้ำไหล และ ขั้นตอนที่ 3 มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน อุปกรณ์การล้างสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด		
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
	13. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเชียง (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด		
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง		
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง		
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ		
ช. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน		
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง		

แนบไฟล์ภาพบริเวณดังต่อไปนี้

1. บริเวณรับประทานอาหาร
2. บริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร
3. บริเวณจุดล้างภาชนะอุปกรณ์และที่จัดเก็บภาชนะอุปกรณ์

ทั้งนี้ แต่ละจุดถ่ายภาพ 2-3 ภาพต่อจุด

ผู้ตรวจ/ประเมิน ชื่อ-สกุล.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ.....
