



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านอาหาร ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ข้าวราดแกง จำนวน ๑ ร้าน ในกรณีนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

๑.๑ ร้านข้าวแกง อาหารที่ขายได้ คือ ข้าวสวยและกับข้าวต่างๆ ยกเว้นอาหารสุกๆ ดิบๆ

๑.๒ กับข้าวต่างๆ คือ พะแนง แกงส้ม แกงเขียวหวาน ต้มจืด ต้มยำ ผัดพริกแกง ผัดผงกะหรี่ หมูทอดกระเทียม ไก่ทอดกระเทียม ไก่ทอด ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดคะน้า ผัดซี๊เม้า ผัดกะเพรา ไข่พะโล้ ส้มตำ ผัดผักบุ้ง ผัดผัก กะหล่ำปลีตองผัดไข่ ผัดฉ่าผัดพริกเผา ผัดเผ็ดหน่อไม้ ปลาราดพริก คั่วกลิ้ง ไข่ลูกเขย ยำรวมมิตร ยำปลาร้ากระป๋อง ลาบ แกงฟักทอง แกงฟัก ผัดมะเขือ ต้มจับฉ่าย ไข่ดาว เท่านั้น

๑.๓ ร้านจำหน่ายอาหารตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย

๑.๔ ต้องมีแกงให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๔ รายการต่อวัน และมีการปรับเปลี่ยนรายการอาหาร ให้มีความหลากหลายทุกสัปดาห์

๑.๕ ราคาข้าวแกง

ข้าวราดกับข้าว ๓ อย่าง ราคา ๓๐ บาท

ข้าวราดกับข้าว ๒ อย่าง ราคา ๒๕ บาท

๑.๖ ให้จำหน่ายอาหารที่ระบุเท่านั้น

๑.๗ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงพักกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕ น. - ๑๒.๕๐ น. โดยจำหน่ายให้แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันที่นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหารสถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภษณะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสี เป็นต้น สำหรับตะเกียบต้องเป็นตะเกียบไม้ไผ่อนามัยที่ใช้ได้เพียงครั้งเดียวแล้วทิ้งเท่านั้น

๓.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๓.๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บภาชนะในสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๓.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔. คุณภาพอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาขอมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๔.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซั่มทสกร

๔.๔ เป็นอาหารที่ปรุงสุก สด ใหม่

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิตยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียน

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ มิได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่าย ทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้ โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านอาหารจานเดียว ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท อาหารจานเดียว จำนวน ๑ ร้าน ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

๑.๑ ร้านอาหารจานเดียว คือ ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวผัด สเต็ก ผัดซีอิ้ว ข้าวหมูแดง ข้าวไก่แดง ข้าวมันไก่ ข้าวหน้าเป็ด ข้าวหมกไก่ ข้าวไข่ชั้น ข้าวยำไก่แซบ สเปกเตตตี้ มักรโรนี ข้าวหมูกรอบ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวคลุกน้ำพริกปลาทุ ข้าวไข่เจียว เท่านั้น

๑.๒ ร้านจำหน่ายอาหารตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย

๑.๓ ต้องมีอาหารจานเดียวให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๓ รายการต่อวัน และมีการปรับเปลี่ยนรายการอาหารให้มีความหลากหลายทุกสัปดาห์

๑.๔ ราคาอาหารจานเดียว

ราคาเริ่มต้น ๒๕ บาท

๑.๕ ให้จำหน่ายอาหารที่ระบุเท่านั้น

๑.๖ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕ น. - ๑๒.๕๐ น. โดยจำหน่ายให้แก่แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันนี้นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่ได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีตามที่โรงเรียนกำหนด สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ที่ห่อด้วยถุงพลาสติก ใช้ได้เพียงครั้งเดียวหรือเป็นตะเกียบพลาสติกตามที่โรงเรียนกำหนด

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสี เป็นต้น สำหรับตะเกียบต้องเป็นตะเกียบไม้ไผ่อนามัยที่ใช้ได้เพียงครั้งเดียวแล้วทิ้งเท่านั้น

๓.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๓.๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บภาชนะในสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๓.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔. คุณภาพอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาขอมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๔.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซั่มทสกร

๔.๔ เป็นอาหารที่ปรุงสุก สด ใหม่

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนึสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียน

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีฝักันเป็อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ มิได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่ายทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านผลไม้ ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ร้านผลไม้ จำนวน ๑ ร้าน ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

๑.๑ ร้านผลไม้ ผลไม้ที่ขายได้ คือ

- ๑.๑.๑ ผลไม้สดแช่เย็น
- ๑.๑.๒ ผลไม้แช่อิ่มแช่เย็น
- ๑.๑.๓ ผลไม้ดองแช่อิ่ม

๑.๒ ประเภทผลไม้ที่จำหน่ายได้ คือ มะม่วง ฝรั่ง ส้มโอ มันแกว แตงโม สับปะรด แคนตาลูป มะกอก มะละกอ มะดัน ชมพู อุ่น มะขาม มะยม เท่านั้น

๑.๓ ร้านจำหน่ายอาหารตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย

๑.๓ ต้องมีผลไม้ให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๔ รายการต่อวัน

๑.๔ ราคาผลไม้ ราคาถุงละ ๑๐ บาท

๑.๕ ให้จำหน่ายผลไม้ที่ระบุเท่านั้น

๑.๖ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงเช้า ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. ช่วงกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕-๑๒.๕๐ น. ช่วงบ่าย ตั้งแต่เวลา ๑๔.๓๐ น. เป็นต้นไป โดยจำหน่ายให้แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายผลไม้ทุกวัน ที่นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ถูร้อน ถูเย็น ถ้วยพลาสติก ซ้อน ส้อม เป็นพลาสติกหรือไม้เสียบอาหาร ตามที่โรงเรียนกำหนด

๓.๒ ภาชนะใส่น้ำจิ้ม น้ำพริก ต้องทำด้วยพลาสติกมีฝาปิด และชั้นต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๓.๓ การใส่ผลไม้ที่มีจำนวนน้อยให้ใส่ถุงร้อนเท่านั้น และราดน้ำจิ้มลงไป

๔. คุณภาพอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกต้องลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาย่อมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียนด้วย

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะ

ปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ มิได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่าย ทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้ โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านค้าสหกรณ์
ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ร้านค้าสหกรณ์ จำนวน ๑ ร้าน ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับ ผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านค้าจำหน่ายอาหาร

๑.๑ สินค้าที่จำหน่าย

- ๑.๑.๑ สินค้าเบ็ดเตล็ด อาทิ ผ้าอนามัย
- ๑.๑.๒ ขนมขบเคี้ยว
- ๑.๑.๓ เบเกอรี่ แขนวิช ขนมปัง
- ๑.๑.๔ เครื่องดื่มประเภทนม
- ๑.๑.๕ เครื่องดื่มสำเร็จรูป คือ โออิชิ อิชิตัน น้ำผลไม้สำเร็จรูป
- ๑.๑.๖ ไอศกรีม ป๊อปปี้ ดีดี เจลลี่
- ๑.๑.๗ อุปกรณ์เครื่องเขียน
- ๑.๑.๘ ประกอบการถ่ายเอกสาร พิมพ์เอกสาร
- ๑.๑.๙ อุปกรณ์ทำความสะอาด คือ น้ำยาล้างจาน สบู่ น้ำยาซักผ้า น้ำยาปรับผ้านุ่ม
- ๑.๑.๑๐ อุปกรณ์เครื่องแบบนักเรียน
- ๑.๑.๑๑ อุปกรณ์เครื่องแต่งตัว คือ แปะ โลชั่น ลิปมัน โรลออน โคลโลญ น้ำหอม
- ๑.๑.๑๒ อุปกรณ์ศาสนพิธี คือ รูป เทียน ชุดสังฆทาน ข้าวสารอาหารแห้ง ดอกไม้บูชา
- ๑.๑.๑๓ ยาสามัญประจำบ้าน

๑.๒ สินค้าห้ามจำหน่าย

- ๑.๒.๑ ลูกอม
- ๑.๒.๒ อมยิ้ม
- ๑.๒.๓ หมากฝรั่ง
- ๑.๒.๔ เครื่องดื่มประเภทชง
- ๑.๒.๕ น้ำเปล่า
- ๑.๒.๖ เครื่องดื่มชูกำลัง
- ๑.๒.๗ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
- ๑.๒.๘ ไฟแช็ค
- ๑.๒.๙ บุหรี่ สุรา ยาเสพติด
- ๑.๒.๑๐ น้ำอัดลม
- ๑.๒.๑๑ สินค้าอื่นๆ ที่ข้าราชการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

- ๑.๓ ร้านจำหน่ายสินค้าตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย
- ๑.๔ ต้องมีสินค้าให้เลือกซื้อ/บริการตามสินค้าที่กำหนด
- ๑.๕ ราคาสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานตามท้องตลาด

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

๒.๑.๑ การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุด นักชัตฤดู) ช่วงเช้า ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. ช่วงกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕-๑๒.๕๐ น. ช่วงบ่ายตั้งแต่เวลา ๑๔.๓๐ น. เป็นต้นไป โดยจำหน่ายให้แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันที่นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ตู้แช่ ชั้นวางของต้องมีความสะอาด ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เป็นต้น

๓.๒ ซ้อน ส้อม หลอดดูด วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด

๔. คุณภาพสินค้าอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาขอมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๔.๓ เป็นสินค้าที่ไม่หมดอายุ

๕. แนวปฏิบัติของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียนด้วย

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิ์จำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ ก็ได้

๕.๕ สิทธิใดๆ ที่มีสิทธิ์จำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่ายทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิ์เลิกสัญญาได้ โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านค้าก๋วยเตี๋ยว ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ ร้าน ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

๑.๑ ร้านจำหน่ายอาหารตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย

๑.๒ ก๋วยเตี๋ยว ๑ ถ้วย ประกอบด้วย

๑) เส้นก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นบะหมี่ (หมี่เหลือง) เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป (หมี่ขาว) เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (เส้นมามา) เส้นวุ้นเส้น

๒) เนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อหมู และเนื้อไก่

๓) ผัก ได้แก่ ผักบุ้ง ผักถั่วงอก ต้นหอม ผักชี ยี่ห่วย ผักตามฤดูกาล (กะหล่ำปลี กระบี่ กวางตุ้ง)

๔) น้ำซุปรกระดูกหมูหรือไก่

๕) ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นเนื้อ ลูกชิ้นปลา เกี้ยว

๑.๓ เครื่องปรุงรสก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มสายชู พริกป่น ถั่วบด พริกเผา

๑.๔ ราคาจำหน่ายต่อถ้วย เริ่มต้นที่ ๒๕ บาท

๑.๕ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆ ที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงพักกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕ - ๑๒.๕๐ น. โดยจำหน่ายให้แก่ นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่ นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันที่นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่ได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสี เป็นต้น สำหรับตะเกียบต้องเป็นตะเกียบไม้ไผ่อนามัยที่ใช้ได้เพียงครั้งเดียวแล้วทิ้งเท่านั้น

๓.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๓.๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บภาชนะในสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๓.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔. คุณภาพอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาขอมเยาและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๔.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซั่มทสกร

๔.๔ เป็นอาหารที่ปรุงสุก สด ใหม่

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนึสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียน

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีฝักันเป็อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ มิได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่ายทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายข้าวเหนียวหมูปิ้ง ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ข้าวเหนียวหมูปิ้ง จำนวน ๑ ร้าน ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

- ๑.๑ อาหารที่ขายได้ คือ ข้าวเหนียว หมูปิ้ง หมูฝอย หมูอบ ไก่ปิ้ง เครื่องในปิ้ง เท่านั้น
- ๑.๒ ให้จำหน่ายรายการอาหารที่ระบุเท่านั้น
- ๑.๓ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆ ที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงเช้า ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. โดยจำหน่ายให้แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันที่มีนักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ถังร้อน ถังเย็น กล่องพลาสติก ซ้อนพลาสติก ไม่เสียบอาหารที่ถูกสุขลักษณะตามที่โรงเรียนกำหนด

๔. คุณภาพอาหาร

- ๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง
- ๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาเหมาะสมและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ
- ๔.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซอส

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียนด้วย

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีฝักกันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ มิได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่ายทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านของทอด ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ของทอด จำนวน ๑ ร้าน ในกรณีนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

- ๑.๑ อาหารที่ขายได้ คือ ของทอดที่เป็นอาหารว่าง
- ๑.๒ ของทอดที่เป็นอาหารว่าง คือ ลูกชิ้นทอด มันฝรั่งทอด นักเก็ตไก่ทอด เกี้ยวทอด ซึลบอลทอด ไก่ป้อบ เท่านั้น
- ๑.๓ ร้านจำหน่ายอาหารตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย
- ๑.๔ ต้องมีลูกชิ้นหรือของทอดให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๔ รายการต่อวัน
- ๑.๕ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆ ที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงเช้า ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. ช่วงกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕ - ๑๒.๕๐ น. ช่วงบ่าย ตั้งแต่เวลา ๑๔.๓๐ น. เป็นต้นไป โดยจำหน่ายให้แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันนี้นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ถังร้อน ถังเย็น ถ้วยพลาสติก ช้อน ไม่เสียบที่ถูกลุสลักษณะเป็นพลาสติกตามที่โรงเรียนกำหนด

๓.๒ ภาชนะใส่น้ำจิ้ม น้ำพริก ต้องทำด้วยพลาสติกมีฝาปิด และช้อนต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและสะอาด

๓.๓ ไม่อนุญาตให้ใช้ถุงหิ้วในการบรรจุอาหาร

๔. คุณภาพอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกลุสลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาอ่อนโยนและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๔.๓ เป็นอาหารที่ไม่ใส่ผงชูรส หรือซั๊ตสกร

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียนด้วย

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมีนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิ์จำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ มิได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่ผู้มีสิทธิ์จำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิ์ในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่ายทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้ โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น



ข้อกำหนดและรายละเอียดการให้บริการจำหน่ายร้านขนมไทย ภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา

เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

ตามที่ โรงเรียนโคกตะเคียนวิทยาได้ประกาศคัดเลือกผู้เช่าพื้นที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ร้าน ประกอบด้วยร้านประเภท ขนมไทย จำนวน ๑ ร้าน ในการนี้ โรงเรียนจึงกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับผู้จำหน่ายอาหารภายในโรงเรียนโคกตะเคียนวิทยา ดังนี้

๑. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของร้านจำหน่ายอาหาร

- ๑.๑ อาหารที่ขายได้ คือ ขนมไทยทุกชนิด ยกเว้น น้ำแข็งใส
- ๑.๒ ร้านจำหน่ายอาหารตามลือคที่โรงเรียนกำหนด มีป้ายชื่อร้าน และประเภทของอาหารที่จำหน่าย
- ๑.๓ ต้องมีขนมไทยให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๔ รายการต่อวัน
- ๑.๔ ราคาสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานตามท้องตลาด
- ๑.๕ ไม่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าอื่นๆ ที่ซ้ำรายการประเภทชนิดเดียวกันกับร้านค้าในโรงเรียน

๒. กำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ ช่วงเวลาการขายประจำวัน

การขายและจำหน่าย บริการในวันเปิดทำการปกติทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์) ช่วงกลางวัน ตั้งแต่เวลา ๑๑.๔๕ - ๑๒.๕๐ น. ช่วงบ่ายตั้งแต่เวลา ๑๔.๓๐ น. เป็นต้นไป โดยจำหน่ายให้แก่นักเรียนทุกระดับชั้น

๒.๒ ห้ามจำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียนในขณะที่เป็นเวลาเรียนหรือเวลาที่นอกเหนือจากที่กำหนดโดยเด็ดขาด เว้นแต่กรณีจำเป็นที่ได้รับอนุญาตจากโรงเรียน

๒.๓ ผู้ขายต้องทำการขายอาหารทุกวันนี้นักเรียนมาโรงเรียน ถ้าไม่มาขายต้องแจ้งล่วงหน้า ๒ วัน และถ้าหยุดขายเกิน ๑ สัปดาห์ โรงเรียนสามารถยกเลิกสัญญาการขายได้ตามเหตุผลการพิจารณาของผู้บริหาร สถานศึกษาพร้อมทั้งจะถูกตัดสิทธิ์ยื่นประมูลในปีต่อไป

๓. แนวปฏิบัติเกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์

เพื่อให้ผู้ขายมีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันทุกร้านและเป็นไปตามระเบียบซึ่งก่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และคุณภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับจึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ถ้วยร้อน ถ้วยเย็น ถ้วยพลาสติก ซ้อน ไม้เสียบพลาสติกที่ถูกสุขลักษณะตามที่โรงเรียนกำหนด

๓.๒ ไม่อนุญาตให้ใช้ถุงหิ้วในการบรรจุอาหาร

๔. คุณภาพอาหาร

๔.๑ เป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สะอาด มีสิ่งปกปิดป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

๔.๒ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ราคาเหมาะสมและมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ

๕. แนวปฏิบัติในด้านสุขนิสัยของผู้ขายและผู้ช่วยขายอาหาร

๕.๑ ผู้ประกอบการร้านค้า สามารถมีผู้ช่วยประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ไม่เกินร้านละ ๔ คน เท่านั้น โดยต้องปฏิบัติตามระเบียบ หรือข้อกำหนดต่างๆของทางโรงเรียนด้วย

๕.๒ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องตัดเล็บสั้นสะอาด ไม่ทาสีเล็บ

๕.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องไม่สูบบุหรี่ ไม่เสพของมึนเมาขณะปฏิบัติงาน

๕.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัวและมีหมวกคลุมผมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกฎเกณฑ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนอย่างเคร่งครัด หากกระทำผิด ทางโรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาทันที และผู้จำหน่ายอาหารจะนำไปฟ้องร้องคดีใดๆ ก็ได้

๕.๖ สิทธิใด ๆ ที่ผู้มีสิทธิจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจะขายหรือมอบให้ผู้อื่นมิได้

๖. การประเมิน ตรวจสอบการดำเนินงานตามเงื่อนไขและข้อปฏิบัติตามที่โรงเรียนกำหนด

โรงเรียนสงวนสิทธิในการตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการได้ทุกเมื่อและผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือ และยินยอมให้คณะกรรมการของโรงเรียนเข้าตรวจสอบลักษณะและราคาสินค้าที่วางจำหน่ายทุก ๓ เดือน หากพบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่โรงเรียนกำหนด โรงเรียนมีสิทธิเลิกสัญญาได้ โดยผู้ประกอบการไม่สามารถโต้แย้งหรือเรียกร้องใดๆ จากโรงเรียนทั้งสิ้น