

**แบบติดตามผลการดำเนินงานของสถานศึกษาตามโครงการอาหารกลางวัน
และโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการดำเนินงานจากกองทุน
เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาประจำปีงบประมาณ 2558**

**กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา**

**เรียนคณะกรรมการติดตามการดำเนินงานของกองทุนฯ**

แบบติดตามฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ภาวะโภชนาการของนักเรียน กระบวนการบริหารจัดการและการดำเนินงานของสถานศึกษาเกี่ยวกับการดำเนินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนสำหรับแบบติดตามฉบับนี้มีทั้งสิ้น6ตอนคือ

**ตอนที่ 1**ข้อมูลทั่วไปของสถานศึกษา

**ตอนที่ 2** ข้อมูลเกี่ยวกับภาวะโภชนาการ

 **ตอนที่ 3**สภาพการบริหารจัดการและการดำเนินงานของสถานศึกษาตามโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

 **ตอนที่ 4**กระบวนการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนตามโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

 **ตอนที่ 5**การประเมินภาวะโภชนาการ

**ตอนที่ 6**แนวปฏิบัติที่ดีในการดำเนินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะในการดำเนินงาน

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสถานศึกษา**

**คำชี้แจง**ให้คณะติดตามทำเครื่องหมาย ✓ลงในช่อง􀂆หรือเติมข้อมูลพื้นฐานของสถานศึกษาตามรายการด้านล่างนี้ให้ครบถ้วนตามความเป็นจริง

ชื่อโรงเรียน..........................................................................................................................

ขนาดโรงเรียน 􀃖 เล็ก 􀃖 กลาง 􀃖 ใหญ่

 สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา....................... เขต.......

ที่ตั้งโรงเรียน....................................................................พื้นที่โรงเรียนทั้งหมด จำนวน............ ไร่

บุคลากรที่ปฏิบัติการในโรงเรียน จำนวน............................. คน

นักการภารโรง หรือพนักงานบริการ จำนวน............................. คน

**ตอนที่ 2** ข้อมูลเกี่ยวกับภาวะทุพโภชนาการ

 **คำชี้แจง** ให้คณะติดตามกรอกข้อมูลภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนตามความเป็นจริง (ข้อมูล ณ วันที่ 10 มิถุนายน 2558 เปรียบเทียบกับข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2558)และสอบถามเกี่ยวกับแนวดำเนินการในการแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของสถานศึกษา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ระดับ | จำนวนนักเรียนทั้งหมด | นักเรียนที่ไม่ได้รับอุดหนุนอาหารกลางวัน | จำนวนนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ(คน) |
| น้ำหนักต่อส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์(ผอม) | ส่วนสูงต่ออายุต่ำกว่าเกณฑ์(เตี้ย) | น้ำหนักต่อส่วนสูงเกินเกณฑ์(อ้วน) |
| 10 มิ.ย. | 30 ก.ย. | 10 มิ.ย. | 30 ก.ย. | 10 มิ.ย. | 30 ก.ย. |
| อ.1  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| อ. 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ป.1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ป.2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ป.3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ป.4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ป.5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ป6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ม.1.3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ม.4-6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| รวมภาวะทุพโภชนาการ |  |  |  |  |  |  |
| เพิ่มขึ้น/ลดลง |  |  |  |
| ร้อยละของภาวะทุพโภชนาการ |  |  |  |

แนวทางการแก้ไขปัญหาของสถานศึกษาในกรณีมีปัญหาภาวะทุพโภชนการ

.................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

\*\* **การสรุปภาวะทุพโภชนาการ** นักเรียนหนึ่งคน ให้นับภาวะทุพโภชนาการเพียง 1 ครั้ง
ถ้านักเรียนมีภาวะทุพโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง เช่น อ้วน และเตี้ย ให้นับภาวะ ทุพโภชนาการเพียง 1 ครั้งเท่านั้น

**ตอนที่ 3**สภาพการบริหารจัดการและการดำเนินงานของสถานศึกษาตามโครงการอาหารกลางวัน

ในโรงเรียน โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และ

โครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

 **คำชี้แจง** ให้คณะกรรมการติดตามตรวจสอบสภาพการบริหารจัดการและการดำเนินงานของสถานศึกษาเกี่ยวกับโครงการ กิจกรรมที่โรงเรียนดำเนินการ

1. โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
	1. ความทันเวลาของการได้รับจัดสรรงบประมาณสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น.ในการดำเนินโครงการอาหารกลางวันให้ทันในวันเปิดเรียนวันแรกของภาคเรียน หรือปีการศึกษา

 □ทันเวลาได้รับเมื่อ………………….. □ไม่ทันได้รับเมื่อ…………………….

 1.2 งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ระดับ** | **ค่าอาหารกลางวันภาคเรียนที่ 1** | **ค่าอาหารกลางวันภาคเรียนที่ 2** |
| จำนวนคน |  งบประมาณ | จำนวนคน |  งบประมาณ |
| อนุบาล 1 |  |  |  |  |
| อนุบาล 2 |  |  |  |  |
| ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 |  |  |  |  |
| ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 |  |  |  |  |
| ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 |  |  |  |  |
| ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 |  |  |  |  |
| ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 |  |  |  |  |
| ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 |  |  |  |  |
| มัธยมศึกษาต้อนปลาย |  |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |  |

 1.3 งบประมาณเพื่อจัดโครงการอาหารกลางวัน(ทั้งของรัฐและการบริจาค)ตลอดปีการศึกษา

 □ไม่เพียงพอ□เพียงพอ

 1.4 ท่านมีหน่วยงาน/เอกชนใดที่มีส่วนร่วมในการสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน

 □ไม่มี

 □มีประกอบด้วย……………………………… ..............................................

 รูปแบบการสนับสนุน...............................................................................

 1.5 เงินทุนโครงการอาหารกลางวันที่เหลือจากปีการศึกษาที่ผ่านมาของสถานศึกษา

 □ไม่มีเงินเหลือ

 □มีเหลือ จำนวน ................. บาท

สาเหตุสำคัญที่เงินเหลือ คือ.........................................................................

 1.6โรงเรียนมีการดำเนินโครงการอาหารกลางวัน□ต่อเนื่อง □ไม่ต่อเนื่อง

 โดยจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนกลุ่มใดบ้าง

 □นักเรียนทุกคน□นักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ

□นักเรียนขาดแคลน□อื่น ๆ โปรดระบุ ....................................................

 1.7รูปแบบการดำเนินงานอาหารกลางวันในโรงเรียน

 □โรงเรียนซื้ออาหารสดอาหารแห้งมาประกอบอาหารเอง

 □ จ้างบุคคลภายนอกมาประกอบอาหาร□จ้างเหมาทำอาหาร

 □อื่น........................................................................................................

 1.8โรงเรียนมีคณะกรรมการบริหารโครงการอาหารกลางวัน

 □ไม่มี

 □มีได้มีการประชุมคณะกรรมการจำนวนครั้ง..............ต่อภาคเรียน

 1.9 บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน

 □เพียงพอ □ไม่เพียงพอ

 1.10 โรงเรียนมีกรอบ/นโยบาย/แนวปฏิบัติโครงการอาหารกลางวัน

 □ไม่มี □มี

 1.11 มีการจัดทำเมนูอาหารกลางวันที่หลากหลาย อย่างน้อยล่วงหน้า 1 สัปดาห์

 □ไม่มี

□มีระบุรูปแบบการจัดเมนู □ใช้โปรแกรมThai school lunch □อื่นๆ..........

 1.12มีการจัดทำบัญชีรับ – จ่าย เงินโครงการอาหารกลางวัน

 □ ไม่มี

 □ มี ระบุ □ เป็นปัจจุบัน□ ไม่เป็นปัจจุบัน

 1.13การรายงานผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในโรงเรียน

 □ ไม่มี

 □มีโดยรายงาน□ ทุกสัปดาห์□ ภาคเรียนละครั้ง□ปีละครั้ง

□ อื่น ๆ (ระบุ) .................................................................................

 1.14 การนิเทศและติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยผู้บริหาร

 โรงเรียนและหน่วยงานระดับสูงขึ้นไป

 □ไม่มี

□มีระบุตำแหน่งผู้นิเทศ.................................................................

ความถี่ในการนิเทศ □ สม่ำเสมอ□นาน ๆ ครั้ง

 □ อื่น ๆ (ระบุ) ..................................................

 1.15 ปัญหาอุสรรคที่พบในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

 □ไม่มี

 □มีระบุ……………………………………………………………………………………………………….

 ………………………………………………………………………………………………………

 …………………………………………………………………… ……………………………….

1. **โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน**

 2.1 โครงการที่โรงเรียนได้รับจัดสรรงบประมาณจากโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

 □ไม่มี

 □มี ได้รับเมื่อพ.ศ. ..........................

 โปรดระบุชื่อโครงการ กิจกรรมที่โรงเรียนดำเนินการและงบประมาณ

 1.ชื่อโครงการ/กิจกรรม................................................................................

งบประมาณที่ได้รับ ……………….. บาท

2.ชื่อโครงการ.............................................................................................

งบประมาณที่ได้รับ ……………….. บาท

3.ชื่อโครงการ.............................................................................................

งบประมาณที่ได้รับ ……………….. บาท

 2.2 พื้นที่ทำการเกษตร/กิจกรรม การดำเนินงานตามโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน

□ ไม่มี

□ มี จำนวน.................... ไร่ ................... งาน

2.3 การนำผลผลิตจากโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ไปใช้ในโครงการอาหารกลางวัน

 □ไม่เพียงพอ □เพียงพอบางฤดูกาล □เพียงพอตลอดปี

□อื่น ๆ ......................................................................................................

 2.4 รูปแบบการนำผลผลิตจากโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวันเข้าสู่โครงการอาหารกลางวัน

 □ ผ่านระบบสหกรณ์โรงเรียน

 □ อื่น ๆ ระบุ.................................................................................................

 .............................................................................................................

 2.5มีการจัดทำบัญชีรับ – จ่าย เงินโครงการเงินทันหมุนเวียนส่งเสริมผผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

 □ ไม่มี

 □ มี ระบุ □ เป็นปัจจุบัน□ ไม่เป็นปัจจุบัน

 2.6 การรายงานผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวันให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในโรงเรียนได้รับทราบ

 □ ไม่มี

 □มีรายงาน□ ทุกสัปดาห์□ ภาคเรียนละครั้ง□ปีละครั้ง

□ อื่น ๆ (ระบุ) .......................................................................

 2.7การนิเทศและติดตามผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน โดยผู้บริหารโรงเรียนและหน่วยงานระดับสูงขึ้นไป

 □ไม่มี

□มีระบุตำแหน่งผู้นิเทศ.................................................................

ความถี่ในการนิเทศ □ สม่ำเสมอ□นาน ๆ ครั้ง

 □ อื่น ๆ (ระบุ) ..................................................

 2.8 ปัญหาอุสรรค์ที่พบในการดำเนินงานโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

 □ไม่มี

 □มีระบุ……………………………………………………………………………………………………….

 ………………………………………………………………………………………………………

 2.9 แนวปฏิบัติที่ดีในการดำเนินโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. **โครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน**

3.1โรงเรียนได้รับจัดสรรงบประมาณจากโครงการระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

  ไม่มี

  มี ได้รับเมื่อพ.ศ. ..........................

 โปรดระบุ กิจกรรมที่โรงเรียนดำเนินการและงบประมาณ

 ปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร งบประมาณที่ได้รับ ……………….. บาท

 ปรับปรุงสถานที่รับประทานอาหาร งบประมาณที่ได้รับ …………….. บาท

ปรับปรุงที่นั่งรับประทานอาหาร(โต๊ะ เก้าอี้) งบประมาณที่ได้รับ ……. บาท

* 1. สถานประกอบการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

□ ไม่มี

 □ มี ระบุลักษณะของสถานที่ประกอบการ..................................................... ............................................................................................................................. .............................................................................................................................

 3.3สถานที่ประกอบอาหาร แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ เช่น มีโรงครัว โรงอาหารที่มีห้องครัว

 □ไม่มี □มีระบุลักษณะที่พบ..................................................................... 3.4สถานที่รับประทานอาหาร แยกเป็นสัดส่วน เช่น มีโรงอาหาร มีอาคารที่ใช้เป็นโรงอาหาร

 □ไม่มี □มีระบุลักษณะที่พบ....................................................................

 3.5ความสะอาด ปลอดภัย เพียงพอ เหมาะสมของสถานที่ประกอบอาหารโครงการอาหารกลางวัน

 □ดี □ พอใช้ □ต้องปรับปรุง คือ...................................................

 3.6 ความสะอาด ปลอดภัย เพียงพอ เหมาะสมของสถานที่รับประทานอาหารกลางวัน

 □ดี □ พอใช้ □ต้องปรับปรุง คือ..................................................

 3.7 ความสะอาด ปลอดภัย เพียงพอ เหมาะสมของของวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหารกลางวัน

 □ดี □ พอใช้ □ต้องปรับปรุง คือ..................................................

 3.8แหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ที่นำมาใช้ในโรงเรียน สำหรับดื่มประกอบอาหารและทำความสะอาด เช่น น้ำฝน น้ำประปาและอื่นๆ คือ.....................................................................................................

 □ไม่เพียงพอ□ เพียงพอตลอดปี

 3.9 ปัญหาอุสรรค์ที่พบในการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

 □ไม่มี

 □มีระบุ……………………………………………………………………………………………………….

 ………………………………………………………………………………………………………

 …………………………………………………………………… ……………………………….

**ตอนที่ 4**กระบวนการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานตามโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวันและโครงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาด

**คำชี้แจง** ให้คณะกรรมการติดตามตรวจสอบสภาพการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานตามโครงการ

4.1 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนสอนกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันการดำเนินงานโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตและโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน

 □ ไม่มี

□ มี ระบุกลุ่มสาระการเรียนรู้ กิจกรรม

 กลุ่มสาระการเรียนรู้........................เรื่อง.......................... กิจกรรม...................

 กลุ่มสาระการเรียนรู้........................เรื่อง.......................... กิจกรรม...................

 กลุ่มสาระการเรียนรู้........................เรื่อง.......................... กิจกรรม...................

 4.2 รูปแบบ วิธีการบูรณาการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้โครงการอาหารกลางวัน

 □ ไม่มี

□ มี ระบุรูปแบบ วิธีการ ...............................................................................

 ............................................................................................................

 4.3การบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับการดำเนินงานโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวันและโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนหรือโครงการกิจกรรมอื่น ๆ

 □ ไม่มี

□ มี ระบุรูปแบบ วิธีการ ...............................................................................
 .............................................................................................................
 .............................................................................................................

**ตอนที่ 5**การประเมินภาวะโภชนาการ

 **คำชี้แจง** ให้ผู้ติดตามตรวจสอบสภาพดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนโดยตรวจสอบประเมินคุณภาพอาหารและอาหารเสริมในโรงเรียนและการใช้โปรแกรม Thai School lunch
ในการจัดอาหารให้กับนักเรียน

**5.1การประเมินคุณภาพอาหารและอาหารเสริมในโรงเรียน**

คำชี้แจงการประเมินคุณภาพอาหารและอาหารเสริมในโรงเรียนโดยการวัดความถี่ และปริมาณ เพื่อประเมินความเพียงพอและความหลากหลายของอาหารกลางวัน และอาหารว่าง สำหรับนักเรียนอนุบาล – ป.6 (อายุ 4–12 ปี) (กรณีทำครัวเอง หรือจ้างเหมาบริการ) โดยทำเครื่องหมาย √ หน้าข้อความที่ได้ปฏิบัติจริงในช่อง (1) – (3) และเติมข้อความให้สมบูรณ์

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ชนิดอาหาร (1)** | **ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อสัปดาห์ (2)** | **ปริมาณอาหารที่ตักให้นักเรียน โดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ (3)** | **หมายเหตุ** |
| 1. ข้าว……………………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ..............ทัพพี 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ......................ทัพพี🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก .......................ทัพพี |  |
| 2. แป้งและเส้น เช่น ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ ฯลฯ ………………………………………………………………………………….…………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ................ ทัพพี 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ...................... ทัพพี🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ........................ ทัพพี |  |
| 3. ผักระบุชนิดผัก……………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ............... ทัพพี 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ...................... ทัพพี🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ........................ ทัพพี |  |
| 4. ผลไม้ \* ระบุชนิด……………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ............ ส่วน🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก .................... ส่วน🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ..................... ส่วน |  |
| \* ผลไม้ 1 ส่วน = ผลไม้แบบหั่นชิ้น = 6 – 8 ชิ้นคำ ผลไม้ผลกลาง = 1 - 2 ผล เช่น ส้ม ชมพู่ผลไม้ผลเล็ก = 3 – 4 ผล เช่น เงาะ มังคุด ผลไม้แบบพวง = 8 – 15 ผล เช่น องุ่น ลำไย |
| 5. เนื้อสัตว์ต่างๆ ระบุชนิด……………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก........ช้อนกินข้าว🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ..........ช้อนกินข้าว🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ......... ช้อนกินข้าว |  |
| 6. ปลาหรือผลิตภัณฑ์ จากปลา ……………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 0) ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก.........ช้อนกินข้าว🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ..........ช้อนกินข้าว🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ...........ช้อนกินข้าว |  |
| **ชนิดอาหาร** **(1)** | **ความถี่ที่โรงเรียนจัดต่อสัปดาห์ (2)** | **ปริมาณอาหารที่ตักให้นักเรียน โดยเฉลี่ยต่อคนต่อมื้อ (3)** | **หมายเหตุ** |
| 7. ไข่ ระบุเมนูอาหาร……………………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ................. ฟอง 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ...................... ฟอง 🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ........................ ฟอง  |  |
| 8. ตับสัตว์ ระบุชนิดที่จัด……………………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ........... ช้อนกินข้าว 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ................. ช้อนกินข้าว 🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ................... ช้อนกินข้าว  |  |
| 9. เลือดสัตว์………………………..……………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก ........... ช้อนกินข้าว 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก ................. ช้อนกินข้าว 🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ................... ช้อนกินข้าว |  |
| 10. เต้าหู้ต่างๆ ระบุชนิดที่จัด……………………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก............ ช้อนกินข้าว 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก....................ช้อนกินข้าว 🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ....................ช้อนกินข้าว |  |
| 11. ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ เช่น ถั่วเขียว แดง ดำ สุก  ระบุชนิด/เมนูที่จัด……………………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วัน | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ตัก............ ช้อนกินข้าว 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 ตัก....................ช้อนกินข้าว 🔾เด็ก ป.4 – ป.6 ตัก ....................ช้อนกินข้าว |  |
| 12. นมโรงเรียน🔾 1) นมสดรสจืด🔾2) นมรสอื่นๆ เช่น รสหวาน/ช็อคโกแลต/สตอเบอรี่ | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ............ วันขนาดบรรจุ (กล่อง/แก้ว) .......... มิลลิลิตร | 🔾 ไม่ได้จัด 🔾 เด็กอนุบาล(ปฐมวัย) ................. แก้ว/กล่อง 🔾 เด็ก ป.1 – ป .3 เฉลี่ย.................แก้ว/กล่อง 🔾เด็ก ป.4 – ป.6 เฉลี่ย .................แก้ว/กล่อง |  |
| 13. อาหารว่าง\* ระบุเมนูที่จัด……………………………………………………………………………………………… | 🔾 ไม่ได้จัด🔾จัด ........... วัน | 🔾 0) ไม่ได้จัด🔾 1) จัดได้ 1 – 2 หมู่อาหาร🔾 2) จัดได้ 3 หมู่อาหาร🔾 3) จัดได้ 4 – 5 หมู่อาหาร  |  |

**5.2ประเมินคุณค่าทางโภชนาการอาหารและอาหารเสริมในโรงเรียน(เก็บข้อมูล ณ วันที่**

**ประเมิน)**

 **5.2.1 กรณีที่โรงเรียนจัดทำเมนูอาหาร โดยใช้ Thai School Lunch Program** หรือ

โปรแกรมสำเร็จรูปการจัดอาหารกลางวันของโครงการโภชนาการสมวัย ให้โรงเรียน print out รายการอาหาร ปริมาณอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการ จากโปรแกรมฯและผู้ประเมินกรอกคะแนนพลังงานและสารอาหารลงในช่อง (5) และ (6) สำหรับโรงเรียนที่ใช้ Thai School Lunch หรือกรอกค่าเฉลี่ยปริมาณพลังงานและสารอาหารในช่อง (3) และ (4) สำหรับโรงเรียนที่ใช้โปรแกรมของโครงการโภชนาการสมวัย

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **พลังงานและสารอาหาร****(1)** | **ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่นักเรียน****(ชั้นอนุบาล –ป.6) ควรได้รับในอาหารมื้อกลางวัน-อาหารว่าง (2)** | **ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่โรงเรียนจัดบริการ ให้นักเรียนในอาหารมื้อ กลางวัน – อาหารว่าง\***  **(3) (4)** | **คะแนน****พลังงานและสารอาหาร\*\*** **(5) (6)** |
| 1) พลังงาน  (กิโลแคลอรี) | **600** | ............ | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<9 ควรปรับปรุง🔾 9 พอใช้🔾 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 2) โปรตีน (กรัม) | **18****(15 – 22)** | ............ | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<9 ควรปรับปรุง🔾 9 พอใช้🔾 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 3) ไขมัน (กรัม) | **18****(15 – 22)** | ............ | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<9 ควรปรับปรุง🔾 9 พอใช้🔾 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 4) ใยอาหาร  (กรัม) | **5.3** | ............ | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| **พลังงานและสารอาหาร****(1)** | **ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่นักเรียน(ชั้นอนุบาล –ป.6) คว****ได้รับในอาหารมื้อกลางวันอาหารว่าง (2)** | **ค่าเฉลี่ยของปริมาณพลังงานและสารอาหารที่โรงเรียนจัดบริการ ให้นักเรียนในอาหารมื้อ กลางวัน – อาหารว่าง\***  **(3) (4)** | **คะแนน****พลังงานและสารอาหาร\*\*** **(5) (6)** |
| 5) วิตามินเอ (μg RE) | **215** | .............. | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 6) วิตามินบี 1 (มก.) | **0.3** | .............. | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 7) วิตามินบี 2 (มก.) | **0.3** | .............. | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 8) วิตามินซี (มก.) | **18** | .............. | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 9) แคลเซียม (มก.) | **360** | .............. | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |
| 10) เหล็ก (มก.) | **5.5** | .............. | 🔾 1) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ย🔾 2) เท่ากับค่าเฉลี่ย🔾 3) มากกว่าค่าเฉลี่ย | .............. | 🔾<7 ควรปรับปรุง🔾 7 - 8 พอใช้🔾 9 – 10 ดีพอใช้🔾 11 ดี🔾 12 ดีมาก |

 **5.2.2 กรณีจัดทำเมนูอาหารเองตามประสบการณ์(ไม่ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Thai School Lunch Program หรือโปรแกรมของโภชนาการสมวัยหรือคู่มือตำรับอาหาร 5 ภูมิภาค)**ให้ผู้ประเมินจดบันทึกรายการอาหารที่โรงเรียนจัดบริการ หรือใช้ข้อมูลจากเอกสารการจัดซื้อ/จัดจ้างในวันที่ทำการประเมิน และนำข้อมูลไปคำนวณคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้ Thai School Lunch Program

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| รายการอาหาร | ส่วนประกอบของอาหาร | น้ำหนักอาหาร(กรัม/กิโลกรัม/...) | หมายเหตุ |
| นมโรงเรียน ระบุยี่ห้อ ......................( ) รสจืด( ) รสหวาน ( ) รสช็อกโกแลต( ) อื่นๆระบุ ...................... | - |  ........... มิลลิลิตร |  |
| อาหารว่าง (ถ้ามี) |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| อาหารมื้อกลางวัน |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**ตอนที่ 6**แนวปฏิบัติที่ดีในการดำเนินงาน

**คำชี้แจง** ให้คณะติดตามสรุปจุดเด่นของโรงเรียนในการดำเนินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียนที่สามารถเป็นแบบอย่างได้ และสรุปข้อเสนอแนะที่โรงเรียนควรได้รับการดำเนินสนับสนุนช่วยเหลือส่งเสริม

6.1 จุดเด่นในโรงเรียนเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันที่สามารถเป็นแบบอย่างได้

..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

 6.2จุดเด่นในโรงเรียนเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมผลผลิตเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ที่สามารถเป็นแบบอย่างได้

..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

 6.3จุดเด่นในโรงเรียนเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารที่ดีและน้ำดื่มสะอาดในโรงเรียน ที่สามารถเป็นแบบอย่างได้

..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

 6.4. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ในการดำเนินงานโครงการ

..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

ลงชื่อ ....................................................... ผู้กรอกข้อมูล

 (........................................................)

ตำแหน่ง ................................................................

หมายเลขโทรศัพท์ ................................................

ลงชื่อ ................................................... ผู้ให้ข้อมูล

 (........................................................)

ตำแหน่ง ................................................................

หมายเลขโทรศัพท์ ................................................

**แบบสังเกตเพื่อติดตามการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน**

**โรงเรียน................................................................สพป.....................................................**

**1. ความรู้และประสิทธิภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน**

|  |  |
| --- | --- |
| รายการ | ผลการประเมิน |
| มาก | พอใช้ | น้อย |
| 1. ความรู้ทางโภชนาการของผู้รับผิดชอบโครงการ |  |  |  |
| 2.ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบโครงการ |  |  |  |
| 3. ภารกิจการสอนของครูผู้รับผิดชอบโครงการ |  |  |  |
| 4.การมีส่วนร่วมของนักเรียนด้านโครงการอาหารกลางวัน |  |  |  |
| 5. การติดตามนิเทศจากหน่วยงานอื่น ๆ ด้านโครงการอาหารกลางวัน |  |  |  |

**2. ความเหมาะสมของสถานที่ประกอบอาหาร**

|  |  |
| --- | --- |
| รายการประเมิน | ผลการประเมิน |
| ดี | พอใช้ | ปรับปรุง |
| 1. โรงครัว เป็นสัดส่วน |  |  |  |
| 2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารสะอาด เป็นระเบียบ |  |  |  |
| 3. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร มีการระบายอากาศ/กลิ่น/ควัน จากการทำอาหารได้ |  |  |  |
| 4. อาหารสด มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน |  |  |  |
| 5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ |  |  |  |
| 6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด |  |  |  |
| 7.น้ำดื่ม เครื่องดื่มและน้ำผลไม้ ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกปิดเปิด มีอุปกรณ์ ที่มีด้ามตักโดยเฉพาะ |  |  |  |
| 8. ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด |  |  |  |
| 9. ท่อหรือรางระบายน้ำ มีสภาพดี ไม่แตกร้าว สามารถระบายน้ำสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ |  |  |  |
| 10. คุณภาพของบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**3. ความเหมาะสมของสถานที่รับประทานอาหาร**

|  |  |
| --- | --- |
| รายการประเมิน | ผลการประเมิน |
| ดี | พอใช้ | ปรับปรุง |
| 1) โรงอาหาร, อาคารที่ใช้เป็นโรงอาหาร แยกเป็นสัดส่วน |  |  |  |
| 2) โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ |  |  |  |
| 3) การระบายอากาศ |  |  |  |

**4. ความเหมาะสมของวัสดุ/อุปกรณ์การประกอบอาหาร**

|  |  |
| --- | --- |
| รายการประเมิน | ผลการประเมิน |
| ดี | พอใช้ | ปรับปรุง |
| 1) ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย |  |  |  |
| 2) ภาชนะที่ใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ควรทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย สะอาด มีฝาปิด |  |  |  |
| 3) มีการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องตามสุขลักษณะ |  |  |  |
| 4) ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ที่มีท่อระบานน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง |  |  |  |
| 5) มีการเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ อย่างถูกวิธี ในภาชนะที่โปร่ง สะอาด ปกปิดอย่างดี |  |  |  |
| 6) มีการเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ อย่างถูกวิธี ในภาชนะที่โปร่ง สะอาด มีการปกปิดอย่างดี |  |  |  |
| 7) เขียงมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง แยกใช้สำหรับอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาชีครอบ  |  |  |  |

 ลงชื่อ........................................ผู้ติดตาม

 (......................................)

 .............................................................