



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายบริหารการศึกษา กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม โทร. ๐๔๕-๘๑๔๖-๗๓

ที่ ศก ๕๑๐๐๘/ ๔๖๑

วันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนในสังกัดองค์กรบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ

จังหวัดศรีสะเกษ ได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า สำนักงานเลขาธิการคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหาร และโภชนาการในสถานศึกษา ได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะเป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั้งในกรุงเทพมหานครและส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

องค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ จึงประชาสัมพันธ์ให้โรงเรียนที่จัดการเรียนการสอนในระดับประถมศึกษาที่สนใจ มีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามที่กำหนด ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔ โดยสามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่ www.dekthaikamsai.com และจัดส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ fsn.foundation@gmail.com หรือโทรสารหมายเลข - ๒๑๕๐ ๙๘๐๔ หรือจัดส่งสำเนาใบสมัครดังกล่าวฯ มายังกองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ เพื่อรวบรวมจัดส่งให้จังหวัดศรีสะเกษต่อไป ทั้งนี้ หากเลยระยะเวลาที่กำหนดถือว่าไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการดังกล่าว รายละเอียดตามสำเนาหนังสือจังหวัดศรีสะเกษ ด่วนที่สุด ที่ ศก ๐๐๒๓.๓/ว ๓๕๖๒ ลงวันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๔ ที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

(นายวิจิต ไตรสรณกุล)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ

ด่วนที่สุด

ที่ ศก ๐๐๒๓.๓/ว ๓๕๐๒



องค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ

รับที่ ๐๐๘๓

วันที่ 15 มิ.ย. 2564

เวลา ๑๐.๑๕

ศาลากลางจังหวัดศรีสะเกษ

ถนนเทพารักษ์ ศก ๓๓๐๐๐ 1958

วันที่ 15 มิ.ย. 2564

เวลา 10.59

๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง โครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
เรียน นายอำเภอกันทรารมย์, ราชสีห์, บึงบูรพ์, โนนคูณ, ห้วยทับทัน, อุทุมพรพิสัย นายกองค์การบริหาร
ส่วนจังหวัดศรีสะเกษ นายกเทศมนตรีเมืองศรีสะเกษ และนายกเทศมนตรีเมืองกันทรลักษณ์

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๑๑๗๒
ลงวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า ได้รับแจ้งจากสำนักงานเลขาธิการคณะทำงาน
มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหาร
และโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะ
เป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ทั้งในกรุงเทพมหานครและส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้าง
เสริมสุขภาพ (สสส.)

จังหวัดศรีสะเกษพิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุ
วัตถุประสงค์ จึงขอให้อำเภอแจ้งประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแจ้งโรงเรียนในสังกัดที่สนใจ มีความ
พร้อมและมีคุณสมบัติตามที่กำหนด ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหาร
และโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔ โดยสามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มใบสมัครได้ที่
www.dekthaikamsai.com และจัดส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ fsn.foundation@gmail.com
หรือโทรสารหมายเลข ๐ ๒๑๕๐ ๙๘๐๔ ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ และจัดส่งสำเนาใบสมัครให้
จังหวัดศรีสะเกษ ภายใน วันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๔ เพื่อบรรณการจัดส่งให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นต่อไป
ทั้งนี้ หากเลยระยะเวลาที่กำหนดถือว่าไม่ประสงค์เข้าร่วมโครงการดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย
สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ เทศบาลเมืองศรีสะเกษ และเทศบาลเมืองกันทรลักษณ์
ขอให้ดำเนินการเช่นเดียวกัน

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสรินนา กฤษณะคุปต์)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานกฎหมาย ระเบียบและเรื่องร้องทุกข์ รักษาการแทนห้องเรียนจังหวัดศรีสะเกษ
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร./ ๐๔๕-๖๑๓-๗๘๖

ผู้ประสานงาน นางสาวขวัญสุตา พรธนา โทร ๐๘๒ ๑๕๕ ๖๙๖๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
26169
พ.ศ. - 4 มิ.ย. 2554
เวลา.....



สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.)

อาคารมิ่งมิตร เลขที่ ๙๙๙/๑ ซ.พินแลนด์ หมู่ ๒ ถ.งามวงศ์วาน ต.บางเขน อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐ โทร / โทรสาร ๐๒ - ๕๕๐๙๘๐๔, <fsn.foundation@gmail.com>

ที่ มอส. ๕๕ / ๒๕๖๔

วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๔

กองส่งเสริมและพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ.....2438.....
วันที่ ๑ มิ.ย. ๒๕๖๔
เวลา.....

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์แจ้งโรงเรียนเพื่อแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๔

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน จำนวน ๑ ฉบับ
๒) ตัวอย่างตัวชี้วัดของเกณฑ์มาตรฐานฯ ฉบับบูรณาการ จำนวน ๑ ฉบับ
๓) ข้อมูลแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ
๔) ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ มีนโยบายให้เกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย โดยแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เมื่อวันที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้นรับผิดชอบ ดังรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) ซึ่งประธานคณะกรรมการฯ ได้แต่งตั้งคณะทำงานมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษาขึ้นเพื่อทำหน้าที่ศึกษา พัฒนา เกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารและโภชนาการที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน บูรณาการเป็นเกณฑ์มาตรฐานกลางระดับประเทศ ที่คำนึงถึงประโยชน์สูงสุดที่เด็กจะได้รับ สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน นั้น

ในการนี้ คณะทำงานได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ฉบับบูรณาการ ดังมีรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) โดยมีกำหนดการจะทดลองดำเนินการนำร่องกับโรงเรียนที่มีลักษณะเป็นตัวแทนที่หลากหลายในสังกัด สพฐ. และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งในกทม.และส่วนภูมิภาค โดยการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) จึงขอความอนุเคราะห์ท่านได้โปรดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อแจ้งโรงเรียนที่สนใจ มีความพร้อมและมีคุณสมบัติตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓) ส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ตามรายละเอียดในสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔) ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและดำเนินการ ด้วย จะเป็นพระคุณ

456
10 มิ.ย. ๒๕๖๔
16.04.96

ขอแสดงความนับถือ

(นางจกกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี)

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนา
การจัดการศึกษาท้องถิ่น
เลขรับ.....553.....
วันที่ - 4 มิ.ย. 2554
เวลา.....15.49 น

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา



คำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ที่ ๑/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน

ตามคำสั่งคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ที่ ๒/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เพื่อให้การดำเนินงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติสู่การปฏิบัติในระดับพื้นที่ให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสอดคล้องตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ที่ได้กำหนดเป้าหมายรวมไว้ ๖ ด้าน เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์การดำเนินงานในอีก ๒๐ ปีข้างหน้า และมีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ หรือ SDGs ได้แก่ จำนวนคนขาดแคลนอาหารลดลง ปริมาณการสูญเสียและขยะอาหารลดลง ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพิ่มขึ้น มูลค่าการค้าอาหารเพิ่มขึ้น จำนวนคนที่มีภาวะโภชนาการ (ขาดและเกิน) ลดลง และมีกลไกประสานงานกลางและบูรณาการดำเนินงาน โดยเกิดกระบวนการจัดการด้านอาหารที่เป็นไปตามหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่ดีในโรงเรียนและชุมชน เพื่อให้นักเรียนมีการเจริญเติบโตสมวัย ตลอดจนสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคและมีการดูแลสุขภาพได้อย่างเหมาะสม นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องตามนโยบายรัฐบาลและความต้องการของประชาชน รองรับการพัฒนาประเทศด้านความมั่นคงทางอาหารและสุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบัน และการเปลี่ยนแปลงด้านสิ่งแวดล้อม โป่งกันการเจ็บป่วยจากการได้รับอาหารที่มีสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง โรคติดต่อ โรคอุบัติใหม่ และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง อันเนื่องมาจากอาหาร และการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันเด็กของหน่วยงานรัฐได้ปฏิบัติถูกต้อง ครบถ้วนตามหมวด ๕ หน้าที่ของรัฐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ ตลอดจนการเสริมสร้างสมรรถนะของบุคลากรในพื้นที่ และการยกระดับมาตรฐานการทำงานของสถานศึกษาให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙ วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๑ ประกอบกับมติที่ประชุมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๑ จึงขอยกเลิกคำสั่งเดิม และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนขึ้นใหม่ โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. องค์ประกอบ

- | | |
|---|------------------------|
| (๑) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๒) ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสีต | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๓) นายสง่า ดามาพงษ์ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๔) รองศาสตราจารย์ลัดดา เหมาะสุวรรณ | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๕) อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น | ที่ปรึกษาและอนุกรรมการ |
| (๖) รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานที่ได้รับมอบหมาย | ประธานอนุกรรมการ |

- (๗) รองอธิบดีกรมอนามัย ที่ได้รับมอบหมาย รองประธานอนุกรรมการ
- (๘) รองเลขาธิการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ที่ได้รับมอบหมาย อนุกรรมการ
- (๙) ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๐) ผู้อำนวยการสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๑) ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๒) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนากิจการการศึกษาท้องถิ่น
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๓) ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ อนุกรรมการ
- (๑๔) ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ กรมอนามัย หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๕) ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๖) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๗) ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๘) ผู้อำนวยการกองสนับสนุนสุขภาพภาคประชาชน
กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๑๙) ผู้อำนวยการกองอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๒๐) นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ อนุกรรมการ
- (๒๑) นางอัจฉราภรณ์ ตั้งอุทัยสุข อนุกรรมการ
- (๒๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรพร จิตต์แจ้ง อนุกรรมการ
- (๒๓) นางสุปิยา เจริญศิริวัฒน์ อนุกรรมการ
- (๒๔) นายอารยะ โรจนวนิชชากร อนุกรรมการ
- (๒๕) นางสาววรลักษณ์ คงหนู อนุกรรมการ
- (๒๖) ผู้จัดการแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ
สำนักพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ หรือผู้แทน อนุกรรมการ
- (๒๗) ผู้เชี่ยวชาญที่ประธานแต่งตั้งเป็นครั้งคราว ครึ่งละไม่เกิน ๕ คน อนุกรรมการ
- (๒๘) ผู้อำนวยการสำนักพัฒนากิจการนักเรียน
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน และเลขานุการ
- (๒๙) หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมโภชนาการวัยเรียน อนุกรรมการ
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย และเลขานุการร่วม
- (๓๐) นางจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี อนุกรรมการ
ประธานมูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และเลขานุการร่วม
- (๓๑) นางสาวนฤมล ธนเจริญวัชร อนุกรรมการ
สำนักโภชนาการ กรมอนามัย และผู้ช่วยเลขานุการ
- (๓๒) นายชาญณรงค์ ศรีจันทร์ สำนักพัฒนากิจการนักเรียน อนุกรรมการ
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน และผู้ช่วยเลขานุการ
- (๓๓) นายไพโรจน์ กระโจมทอง อนุกรรมการ
มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และผู้ช่วยเลขานุการ
- (๓๔) เจ้าหน้าที่ฝ่ายเลขานุการ อนุกรรมการ
คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ และผู้ช่วยเลขานุการ

๒. อำนาจหน้าที่

(๑) สนับสนุนให้มีการพัฒนาการติดตาม และประเมินผลข้อมูลภาวะโภชนาการและคุณภาพอาหารของนักเรียนอย่างเป็นระบบเดียวกัน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียน

(๒) พัฒนามาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ให้มีประสิทธิภาพภายใต้มาตรฐานเดียวกันครอบคลุมทั้งประเทศ ลดปัญหาสุขภาพด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) อันเกิดจากภาวะทุพโภชนาการ สารเคมีทางการเกษตรตกค้างและความไม่ปลอดภัยในอาหารของเด็กปฐมวัย และ เด็กวัยเรียน

(๓) จัดทำข้อเสนอแนะกฎระเบียบและคำแนะนำที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ตลอดจนส่งเสริมให้มีการผลิตและจัดการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยต่อเด็กตามความต้องการของสถานศึกษา

(๔) จัดทำข้อเสนอกรอบอัตรากำลังคน การผลิตและพัฒนาบุคลากร และหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการชุมชนแบบครบวงจรเพื่อสภาวะของประชาชนทุกกลุ่มวัย เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการของเด็กและชุมชน

(๕) จัดทำข้อเสนอแนะการดำเนินงานเชิงนโยบาย การจัดการองค์ความรู้ การจัดการงานด้านความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการชุมชนอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ เสนอต่อคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

(๖) แต่งตั้งคณะทำงานหรือเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม

(๗) ดำเนินการเรื่องอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการเฉพาะเรื่องคณะที่ ๓ คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔



(ศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต)

ประธานคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้าง
ความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี

(ร่าง)เกณฑ์มาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
หมวดที่ 1 : นโยบายและ การบริหาร จัดการของ สถานศึกษา (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 15)	1. มีนโยบายด้านการบริหารจัดการ อาหาร โภชนาการ และสุขภาพ นักเรียน ที่สอดคล้องกับประกาศ กระทรวงศึกษาธิการ สพฐ. กรม ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงสาธารณสุข (กรมอนามัย กรมควบคุมโรค ฯ) สสส. และ นโยบายรัฐบาล ในสถานการณ์ต่างๆ	1) ผู้บริหารสถานศึกษาและคณะกรรมการหรือ คณะทำงาน มีการประชุมเพื่อวิเคราะห์นโยบายและ ตัดสินใจปรับให้เหมาะสมกับพื้นที่และบริบทของ โรงเรียน กำหนดขึ้นเป็นนโยบายของสถานศึกษา 2) มีเอกสารนโยบายและเป้าหมายที่ชัดเจนที่แสดงถึง เจตนาในการขับเคลื่อนตามระยะเวลาที่กำหนด 3) ส่งเอกสารนโยบาย เป้าหมาย และแผนการ ขับเคลื่อนให้หน่วยงานต้นสังกัดและผู้เกี่ยวข้องทราบ	
	2. มีกลไกการขับเคลื่อนงานคุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร	1) มีคณะกรรมการหรือคณะทำงานด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน ที่มีการกำหนด โครงสร้างและบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจน 2) มีการจัดทำ TOR การจัดจ้างแม่ครัว หรือผู้รับจ้าง เหมาจัดประกอบอาหารกลางวัน (กรณีจ้างเหมา) ที่ กำหนด Spec ของคุณภาพอาหารตามมาตรฐาน สุขาภิบาล อาหารปลอดภัยและโภชนาการ 3) มีการจัดทำ MOU ระหว่างผู้รับผิดชอบอาหาร กลางวันโรงเรียน กับ แม่ครัว หรือ ผู้รับจ้างเหมา ประกอบอาหารกลางวัน และ เกษตรกร หรือตัวแทน กลุ่มเกษตรกร และ ตัวแทนผู้ปกครองนักเรียน เพื่อให้ ได้ผลผลิตเกษตรปลอดภัย มาจัดทำอาหารกลางวัน	
	3. มีแผนปฏิบัติงาน/โครงการ/ กิจกรรมรองรับนโยบายสู่การปฏิบัติ	1) มีเอกสารแสดงถึงการนำนโยบายและเป้าหมายมา จัดทำเป็นแผนปฏิบัติงาน 2) มีโครงการ และ/หรือ กิจกรรมแสดง และเป็น ที่ประจักษ์ 3) มีแผนกำกับ ติดตาม และประเมินผล 4) มีชื่อผู้รับผิดชอบ ที่ชัดเจน	
	4. มีการบริหารจัดการงบประมาณ อาหารกลางวันนักเรียนที่ถูกต้อง ทันเวลา	1) ได้รับการจัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันครบถ้วน ทันเวลา 2) การเบิก-จ่ายทันเวลา ถูกต้องตามระเบียบการเงิน การคลัง 3) การจัดการบคงเหลือถูกต้องตามระเบียบ เช่น	หนังสือ

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		ส่งคืน อปท. หรือ อื่นๆ..... 4) การจัดซื้อ/จัดจ้างถูกต้องตามแนวทางปฏิบัติของ คณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ 5) กำหนดระเบียบของสถานศึกษาให้จัดทำรายการ อาหารที่ต้องประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) เป็นราย สัปดาห์ รายเดือน รายภาคเรียน หรือ รายปี ที่คำนึงถึง คุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการพัฒนาร่างกาย ตามวัยของนักเรียนในแต่ละวัน	กรมบัญชีกลาง ที่ กค.(กวจ) 0405.2/ว.116 ลว. 12 มีนาคม 2562
	5. มีแผนการพัฒนาบุคลากรที่ เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหาร โภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียน	1) ผู้บริหารสถานศึกษาเข้าร่วมการพัฒนาศักยภาพด้าน อาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียนจาก หน่วยงานต่างๆอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง 2) ครูที่รับผิดชอบ/บุคลากร ได้รับการอบรม ดูงาน เพื่อ พัฒนาศักยภาพ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง 3) แม่ครัว / ผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร ได้รับการ อบรม อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง 4) นักเรียนแกนนำ ได้รับการอบรมความรู้และฝึก ทักษะ ภาคการศึกษาละ อย่างน้อย 2 ครั้ง 5) มีการประชุม อบรม สัมมนา ผู้ปกครองเพื่อสร้าง ความรอบรู้ด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัย เรียน	
	6. มีฐานข้อมูลสารสนเทศและการ จัดการความรู้/สื่อสารประชาสัมพันธ์ ด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ นักเรียน	1) มีระบบ IT ที่เอื้อต่อการจัดการฐานข้อมูลอย่าง ต่อเนื่อง 2) มีผู้รับผิดชอบ และปฏิบัติการได้ถูกต้องครบถ้วน 3) มีการนำข้อมูลมาจัดการความรู้และสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ให้กับผู้ปกครอง หน่วยงานและภาคส่วน ที่เกี่ยวข้องทราบเพื่อร่วมแก้ไขปัญหา	
	7. มีการประสานงานและสร้างความ ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและ	1) มีการประสานงานกับ อปท. (ด้านงบประมาณ/การ ผลิตต้นอาหารปลอดภัย อาหารสุขภาพในชุมชน-รอบ	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
	ภาคส่วนต่างๆ (Collaboration)	รื้อ รร. และการอบรม ตรวจรับรองผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร) 2) มีการประสานงานกับ รพ.สต./รพ.ชุมชนในพื้นที่ (การคัดกรองเด็กกลุ่มเสี่ยง กลุ่มป่วยสู่ระบบบริการทางการแพทย์ การตรวจสุขภาพแม่ครัว ผู้ประกอบอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารแก่สถานศึกษา) 3) มีการประสานงาน ค้นหา กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์/เกษตรกรปลอดภัย เพื่อให้โรงเรียนมีวัตถุดิบปลอดภัยในการประกอบอาหารตามเมนู TSL) 4) มีการประสานงานร่วมกับ อสม./แกนนำชุมชน ในการตรวจสอบการจ้างเหมาประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัยแก่นักเรียน 5) มีการประสานงานกับวิสาหกิจชุมชน/ร้านค้า/ผู้ประกอบการอาหาร ผู้ปกครองนักเรียน (ช่วยครูปรับพฤติกรรมนักเรียนด้านการกิน การออกกำลังกายที่บ้าน)	
	8. การกำกับติดตามและประเมินผล	1) มีเครื่องมือ และ ตัวชี้วัด ในการกำกับ ติดตาม และ ประเมินผลใน 3 มิติ ได้แก่ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์ (Input - Process – Output) 2) มีการระบบการทำงาน แบบ Plan-Do-Check-Act	
หมวดที่ 2 : คุณภาพและ ความปลอดภัย อาหาร (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 25)	ก. <u>กรณีปรุงประกอบอาหารในโรงเรียน</u>	1) โรงเรียนผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561(4 หมวดย่อย) สำหรับอาหารโรงเรียน 50 ข้อ และ หลัก 5 ประการสู่อาหารปลอดภัยตาม ข้อเสนอแนะองค์การอนามัยโลก 2) เมนูอาหารที่จัดบริการ ถูกต้องตรงกับหลัก โภชนาการและปริมาณเพียงพอ	กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามพรบ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535
	ข. <u>กรณีจ้างเหมาประกอบอาหารจากภายนอก</u>	1) ผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการตรวจสอบสถานที่ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยที่โรงเรียนจัดตั้งขึ้น ร่วมกับหน่วยงานที่รับผิดชอบ ประกอบด้วย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมของอปท. ในเขตรับผิดชอบ / จนท.สาธารณสุข / กรรมการ	โดยใช้ตาม แบบตรวจ มาตรฐาน สุขาภิบาล อาหารสำหรับ

มาตรฐาน หมวด	ชื่อย่อ/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		สถานศึกษา / นักเรียน อย.น้อย	โรงอาหารใน โรงเรียน (พ .ศ.2561)
	1. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย	1) มีการจัดซื้อ/จัดหาผักผลไม้เกษตรอินทรีย์หรือเกษตร ปลอดภัยที่เชื่อถือได้มาใช้ในโครงการอาหารกลางวัน นักเรียนตามข้อตกลงระหว่างโรงเรียน แม่ครัว และ เกษตรกร 2) ตัวอาหารสด อาหารแห้ง ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ เครื่องปรุง รส และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม จัดได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและ อาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียน	
	2. เครื่องปรุงรส	1) หลีกเลี่ยงการใช้อาหารสำเร็จรูป การเติมผงชูรส ผง ปรุงแต่งรส และอาหารที่มีสีอุตสาหกรรม 2) ใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร	
	3. อุปกรณ์ เครื่องใช้	อุปกรณ์ เครื่องใช้ปฏิบัติตามสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ 11 ข้อ	
	4. สถานที่ หรือ บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร	ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงเรียน 8 ข้อ	
	5. บริเวณที่บริโภคอาหาร	โรงเรียนปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับ โรงเรียน 6 ข้อ	
	6. น้ำดื่ม /น้ำใช้ /น้ำแข็ง	1) น้ำดื่ม น้ำใช้ ปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงเรียน 4 ข้อ 2) น้ำแข็งปฏิบัติได้ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร สำหรับ โรงเรียน 3 ข้อ	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
	7. อาหารเสริมนม	1) อาหารเสริม มีการตรวจรับและจัดเก็บใน (นม) ไม่เกิน) อุณหภูมิที่เหมาะสม 8 องศาเซลเซียส 2) สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะตามข้อแนะนำของ อย.	
	8. แม่ครัว ผู้รับเหมา ผู้สัมผัสอาหาร	1) มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้และ มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน 2) มีทะเบียนผ่านหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารและหลักการโภชนาการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (มีใบรับรองที่เชื่อถือได้จากหน่วยงานสาธารณสุขหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือสถาบันการศึกษา) 3) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 4) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ ใช้อุปกรณ์ใน การหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือกระทำใดๆที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	
	9. การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูล	1) การจัดการขยะ มีถังรวบรวมขยะ ไม่รั่วซึม มีฝาปิด ป้องกันการคั่วเหยียดจากสัตว์ 2) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำทิ้งจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และ ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ 3) มีบ่อดักเศษอาหาร บ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้งท่อน้ำสาธารณะ	
	10. สิ่งแวดล้อมบริเวณสถานที่ปรุงประกอบอาหาร	1) ไม่มีการสูบบุหรี่ และติดเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" 2) มีแสงสว่างเพียงพอ 3) ไม่อยู่ใกล้แหล่งขยะ และ สารเคมีที่มีพิษ 4) ท่อน้ำห้องส้วม ต้องไม่เปิดประตูดตรงสู่บริเวณปรุงประกอบอาหาร 5) มีอ่างล้างมือ และน้ำยาล้างมือ / แอลกอฮอล์ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร แยกเป็นสัดส่วน	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		3) มีการประชุม ถอดบทเรียน สรุปผล 4) มีการถ่ายทอดกิจกรรม ประเพณี จากรุ่นสู่รุ่น	
	5. อาหารเหลือทิ้ง (Food waste)	1) มีการจัดกิจกรรมของสภานักเรียนและครูในการ กำกับติดตามอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) ของ นักเรียน ประจำวัน 2) มีการจัดบันทึก ติดตาม ชั่งน้ำหนักอาหาร และชนิด อาหารที่นักเรียนทิ้ง เพื่อวิเคราะห์สาเหตุ 3) ประชุมร่วมระหว่างนักเรียนแกนนำ ครู และ แม่ ครัว หรือผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร เพื่อหาวิธีแก้ไข 4) จัดทำบันทึกผลการดำเนินงาน	
หมวดที่ 4 การ จัดปัจจัย แวดล้อมและ สิ่งแวดล้อมเชิง สร้างสรรค์ (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 20)	1. การจัดการเรียนการสอนแบบ บูรณาการ 8 กลุ่มสาระ	1) มีแผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและกิจกรรม ที่สอดคล้องกับเรื่อง โภชนาการ และสุขภาพตั้งแต่ ประถมศึกษาปีที่ 1-6	
	2. การจัดกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรม การกิน การออกกำลังกายและภาวะ โภชนาการ	1) การจัดกิจกรรมส่งเสริมพฤติกรรมการกิน การออก กำลังกายและภาวะโภชนาการ 2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมความรู้ เรื่องของการ กิน การออกกำลังกาย และภาวะโภชนาการ	
	3. การใช้อาหารกลางวันนักเรียน เชื่อมโยงเศรษฐกิจชุมชน เช่น การ ใช้บออาหารกลางวันอย่างน้อย 30% จัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยในชุมชน ผัก ผลไม้อินทรีย์อย่างน้อย 2 วัน/ สัปดาห์ การส่งเสริมการปลูกผัก ผลไม้อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน	3) การใช้อาหารกลางวันนักเรียนเชื่อมโยงเศรษฐกิจ ชุมชน เช่น การใช้บออาหารกลางวันอย่างน้อย 30% จัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยในชุมชน ผักผลไม้อินทรีย์อย่าง น้อย 2 วัน/สัปดาห์ การส่งเสริมการปลูกผักผลไม้ อินทรีย์ในครอบครัว-ชุมชน	
	4. อื่นๆ		
หมวดที่ 5 การ เฝ้าระวังภาวะ โภชนาการ (ค่าน้ำหนัก คะแนน = 15)	1. การเฝ้าระวังพฤติกรรมกรรมการกิน และการออกกำลังกายตามสุข บัญญัติแห่งชาติ	นักเรียนปฏิบัติตามสุขบัญญัติ 10 ข้อ เพื่อปรับ พฤติกรรมกรรมการกินและการออกกำลังกายที่ถูกต้อง	
	2. การเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ + มาตรฐานของเครื่องมือ	1) มีการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง ภาคเรียนละ 2 ครั้ง 2) เครื่องมือชั่ง วัด ถูกต้องได้มาตรฐาน 3) มีการจดบันทึกเป็นรายบุคคล/รายห้อง	

มาตรฐาน หมวด	ข้อย่อย/ตัวชี้วัด	คำอธิบาย	แหล่งข้อมูล/ เอกสาร
		4) นำข้อมูลไปวิเคราะห์ นำไปแจ้งนักเรียน ผู้ปกครอง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	
	3. การคัดกรองส่งต่อเด็กกลุ่มเสี่ยง เช่น อ้วนคอดำ อ้วนเตี้ย ผอมเตี้ย	1) มีแบบสำรวจและคัดแยกนักเรียน 2) ส่งต่อนักเรียนกลุ่มเสี่ยงไป รพสต./อนามัย	
	4. การแก้ไขภาวะทุพโภชนาการ แบบมีส่วนร่วม	1) มีโครงการ/กิจกรรมแก้ปัญหาภาวะโภชนาการ 2) เชิญผู้ปกครองและชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการ แก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ	
	5. การเฝ้าระวังสารปนเปื้อน/ สารเคมีในเลือด/ปัสสาวะของ นักเรียน - ครู	1) ไม่นำวัตถุดิบที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่รู้แหล่งที่มา นำ ประกอบอาหาร ให้กับนักเรียนรับประทาน 2) ให้มีการตรวจเลือดนักเรียนเพื่อหาสารปนเปื้อน	
	6. การติดตามเยี่ยมบ้านเด็กที่มีภาวะ ทุพโภชนาการ	1) มีโครงการออกเยี่ยมบ้านนักเรียน 2) โรงเรียนมีข้อมูลส่วนบุคคลของนักเรียนทุกคน	

**ข้อมูลแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ
นำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา
ปีการศึกษา 2564**

.....

1. ความเป็นมา

ตามที่ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) โดยการสนับสนุนทุนดำเนินงานจาก สสส. ได้จัดทำโครงการขับเคลื่อนนโยบายอาหารโภชนาการและสุขภาพเด็กวัยเรียนในกลุ่มโรงเรียนแม่ข่ายเด็กไทยแก้มใส และขยายผลสู่โรงเรียนเครือข่ายในแต่ละจังหวัดจากแนวทางที่ดีของโครงการเฉลิมพระเกียรติฯ เด็กไทยแก้มใส จนเกิดมีนักเรียนแกนนำเรื่อง Healthy Food Healthy kids, Fit and Fun ในแต่ละโรงเรียนขึ้นแล้ว ซึ่งสรุปผลในช่วงที่ผ่านมาเป็นที่น่าชื่นชม ปัจจัยความสำเร็จของโรงเรียน พบว่า ได้เกิดจุดเปลี่ยนของโรงเรียน ได้แก่ผู้บริหารสถานศึกษา คณะครู กรรมการสถานศึกษา ผู้ปกครอง นักเรียน ชุมชน เกษตรกร และภาคีทางวิชาการในพื้นที่ได้มีการทำงานร่วมกัน มีความตระหนักถึงปัญหาของสภาพแวดล้อมทางอาหารที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของนักเรียน และปัญหาการจัดการอาหารและโภชนาการของโรงเรียน โดยอาศัยกระบวนการบริหารจัดการที่ดีภายในโรงเรียน ได้แก่ การกำหนดนโยบายของผู้บริหารสถานศึกษาและการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบที่ชัดเจน การบรรจุเป็นแผนงานของโรงเรียน การจัดการอาหารและโภชนาการของโรงเรียนที่สอดคล้องกับปัญหาด้านโภชนาการหรือพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียน การบริหารทรัพยากรของโรงเรียนด้านบุคลากร ความรู้และงบประมาณ ทั้งจากภายในและภายนอกที่โรงเรียนได้รับ ซึ่งจากการวิจัยประเมินผลการดำเนินงาน พบว่านักเรียนที่เข้าร่วมในโครงการเด็กไทยแก้มใสอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ ปี 2558-2563 มีความตระหนักในเรื่องภาวะโภชนาการของนักเรียนดีกว่าโรงเรียนที่ไม่ได้ดำเนินงานตามแนวทางเด็กไทยแก้มใส และได้ส่งผลให้ผู้บริหารและคณะครูจากหลายโรงเรียนเห็นตรงกันว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง จากที่ได้เข้าร่วมโครงการ คือ เกิดความตื่นตัวมากขึ้นในกลุ่มครู นักเรียน ทำให้การดำเนินงานเป็นไปได้อย่างราบรื่น รวมทั้ง การได้ทำการเกษตรในโรงเรียน และการได้มีทักษะการเรียนรู้การใช้โปรแกรมช่วยจัดเมนูอาหาร Thai School Lunch และ โปรแกรมวิเคราะห์อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง แปรผลเป็นภาวะการเจริญเติบโตและภาวะโภชนาการ เป็นประโยชน์มาก พฤติกรรมการบริโภคของเด็กนักเรียน ป. 4-6 ร้อยละ 76.1 บริโภคผักเพียงพอ ร้อยละ 83.3 นักเรียนมีความพึงพอใจในการจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียน รวมทั้งความรู้ความตระหนักของผู้ปกครองก็ดีขึ้นกว่าเดิม ให้ความสำคัญของการกินอาหารมื้อเช้า และการกินผัก ผลไม้ทุกวัน

ดังนั้น ในปีการศึกษา 2564 นี้ มูลนิธิสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (มอส.) จึงได้ดำเนินงานพัฒนาต่อเนื่อง ให้เกิดการขับเคลื่อนขับเคลื่อนระบบคุณภาพอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและชุมชน ขึ้น ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก สสส. และ คณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติที่มีส่วนร่วมในระดับกระทรวงและกรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนนโยบาย

อาหารเพื่อสุขภาวะในเด็กวัยเรียนที่มีเกณฑ์มาตรฐานแบบบูรณาการร่วมกัน และผลักดันเป็นนโยบายสาธารณะ
ดำเนินงานครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนในระยะ 10 ปี

2. วัตถุประสงค์โครงการ

- 2.1 เพื่อสนับสนุนและขับเคลื่อนนโยบายอาหารเพื่อสุขภาวะ เข้าสู่ระบบงานประจำของโรงเรียน
- 2.2 เพื่อส่งเสริมความรอบรู้เรื่องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาวะ แก่ ครูนักเรียนและผู้ปกครอง

3. เป้าประสงค์

- 3.1 โรงเรียนมีการนำเกณฑ์มาตรฐานการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ที่คณะทำงาน ฯ ได้จัดทำร่างขึ้นไปทดลองดำเนินการนำร่อง เพื่อให้การจัดบริการอาหารกลางวันได้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย จัดเมนูอาหารให้นักเรียนได้บริโภคผัก ผลไม้เพียงพอตามข้อเสนอแนะทุกวันเรียน (หรืออย่างน้อย 3 วันเรียน)
- 3.2 โรงเรียนจัดปัจจัยแวดล้อมทางอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพนักเรียน
- 3.3 มีการเชื่อมประสานงานการบริหารจัดการ ให้สามารถนำผลผลิตเกษตรอาหารปลอดภัยในชุมชนมาจัดบริการประกอบเป็นอาหารกลางวันนักเรียน และส่งเสริมการบริโภคในโรงเรียน
- 3.4 มีสื่อการเรียนรู้การสอนด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่และชีวิตวิถีใหม่
- 3.5 มีฐานข้อมูลการรายงานกิจกรรมของโรงเรียน การติดตามสถานการณ์ภาวะโภชนาการและพฤติกรรม การกินอาหารของนักเรียนสู่การประมวลผลของส่วนกลาง

4. พื้นที่และคุณสมบัติของโรงเรียนกลุ่มเป้าหมาย

ในระยะนำร่อง ปี 2564 นี้ ได้พิจารณาพื้นที่ที่มีต้นทุนการดำเนินงานมาแล้ว ในช่วงระยะที่ผ่านมา ซึ่งอาจเป็นโรงเรียนต้นแบบที่ผ่านการประเมินด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีการผลิต การเกษตรในโรงเรียน / เชื่อมโยงผลผลิตเกษตรปลอดภัยในชุมชนเข้าสู่โครงการอาหารกลางวัน มีเครือข่ายด้าน เกษตร อาหาร สุขภาพกับชุมชนท้องถิ่นและหน่วยงานภายนอก และ/หรือ เป็นโรงเรียนมีแผนงาน /โครงการด้าน อาหาร โภชนาการและสุขภาพนักเรียน บรรจุในแผนปฏิบัติการโรงเรียนและมีนโยบายการส่งเสริมสนับสนุนจาก องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ/หรือ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เช่น โรงเรียนแม่ข่ายต้นแบบ เด็กไทยเข้มแข็ง เด็กไทยไม่กินหวาน รวมทั้งโรงเรียนเครือข่าย โรงเรียนที่ผ่านการรับรองเป็นโรงเรียนต้นแบบของ สพฐ. กรมอนามัย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สสส. และ หน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ที่มีความหลากหลายทั้งขนาด จำนวนนักเรียน วัฒนธรรมชาติพันธุ์ ศาสนา และรูปแบบการจัดบริการอาหาร ทั้งการประกอบเองที่โรงเรียน จ้างแม่ครัวมาประกอบอาหาร หรือ จ้างเหมาบริการทั้งหมดจากภายนอก เพื่อให้เป็นตัวแทนในการศึกษาความเป็นไปได้ใน การใช้เกณฑ์มาตรฐานการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา ดังกล่าว ในพื้นที่ต่อไปนี้

- 4.1 กลุ่มโรงเรียนใน 7 จังหวัดได้แก่ เชียงใหม่ น่าน อุบลราชธานี สุรินทร์ บุรีรัมย์ สมุทรปราการ และ ยะลา
- 4.2 กลุ่มโรงเรียนในกทม. หรือ จังหวัดอื่น ๆ ที่สนใจ และมีคุณสมบัติตามข้างต้น

5. วิธีการสมัคร

5.1 สามารถ Download แบบฟอร์มใบสมัคร ได้ที่ www.dekthaikamsai.com

5.2 กรอกรายละเอียดใบสมัครตามแบบฟอร์ม

5.3 จัดส่งใบสมัครแสดงความจำนงค์เข้าร่วมโครงการ ตามแบบฟอร์มแนบท้าย พร้อมหลักฐานเกี่ยวกับคุณสมบัติตามข้อ 4 ภายในวันที่ 21 มิถุนายน 2564 ทางอีเมล fsn.foundation@gmail.com หรือ โทรสาร หมายเลข 02-1509804

6. ขั้นตอนการดำเนินงาน

6.1 คณะทำงานโครงการจะพิจารณาคัดเลือกโรงเรียน ที่สมัครใจ แจ้งผลภายในวันที่ 25 มิถุนายน 2564

6.2 ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจเกณฑ์มาตรฐาน ฯ และการดำเนินงาน ในวันที่ 30 มิถุนายน 2564 หรือ ช่วงต้นเดือนกรกฎาคม 2564

6.3 จัดทำข้อตกลงการดำเนินงาน และ การสนับสนุนจากโครงการส่วนกลาง (เดือนกรกฎาคม 2564)

6.4 คณะทำงานส่วนกลางติดตาม ให้คำแนะนำแก่ โรงเรียน และชุมชนในพื้นที่นำร่อง (สิงหาคม – ธันวาคม)

6.5 ประเมินผล ถอดบทเรียน จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน (มกราคม 2565)

6.6 ประชุมสรุปผล มอบขวัญกำลังใจ ประกาศเกียรติคุณ

7. การประกาศผล

ประกาศผลโรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการ ในวันที่ 25 มิถุนายน 2564 ผ่านช่องทาง Website : dekthaikamsai.com ทางอีเมลล์ของโรงเรียนตามที่แจ้งในใบสมัคร

8. การติดต่อ สอบถามผู้ประสานงาน

นายไพโรจน์ กระโจมทอง โทรศัพท์ 081-580-8109

นางสาววิรัตน์ดา ดวงใจ โทรศัพท์ 085-553-9680

หรือสามารถสอบถามในกลุ่ม Line : โรงเรียนแม่ข่ายเด็กไทยแก้มใส



เมนูอาหารกลางวันได้มาอย่างไร

- ☐ ใช้โปรแกรม Thai School Lunch โดยใครคิด ?(ระบุ)
- ☐ คุณครูคิดเมนูขึ้นเอง โดยใช้.....
- ☐ ผู้ประกอบการคิดเอง หรือ ☐ แม่ครัว คิดเอง
- ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 โรงเรียนเคยเข้าร่วมโครงการส่งเสริมด้านอาหารโภชนาการและสุขภาพอะไรบ้าง ***

☐ ไม่เคยเข้าร่วมโครงการ

☐ เคยเข้าร่วมโครงการ ดังนี้

- | | |
|--|--|
| ☐ โครงการนักเรียนไทยสุขภาพดี | ☐ โครงการโรงเรียนต้นแบบอาหารกลางวัน |
| ☐ โครงการโรงเรียนต้นแบบด้านโภชนาการ | ☐ โครงการโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ |
| ☐ โครงการโรงเรียนสุขบัญญัติแห่งชาติ | ☐ โครงการเด็กไทยแก้มใส |
| ☐ โครงการเด็กไทยไม่กินหวาน | ☐ โครงการเด็กไทยดูดี บริโภคผัก ผลไม้ปลอดภัย |
| ☐ โครงการสร้างเสริมสุขภาพและป้องกันโรคในโรงเรียน. | ☐ อื่นๆ (ระบุ)..... |

*** (หากมีหลักฐานแสดงใบประกาศเกียรติคุณ หรือรางวัลโรงเรียนต้นแบบ โปรตแบบสำเนาภาพถ่าย มาด้วย)

ส่วนที่ 3

เหตุผลที่โรงเรียนมีความประสงค์ ขอสมัครเข้าร่วมโครงการนำร่องมาตรฐานระบบการจัดการอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา มีดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความที่ระบุไว้ข้างต้นทั้งหมดนี้เป็นความจริงทุกประการ และข้าพเจ้ามีความมุ่งมั่นที่จะเข้าร่วมโครงการดังกล่าว

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

ตำแหน่งผู้อำนวยการสถานศึกษา