

แบบประเมินการตรวจสอบคุณภาพอาหาร  
โรงเรียนเพชรพิทยาคม ประจำปีการศึกษา 2566  
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

1. ชื่อผู้ประกอบการ.....
2. ที่อยู่ผู้ประกอบการ.....
3. ชื่อร้าน.....โทรศัพท์.....

**ตอนที่ 2 ข้อมูลรายการประเมิน** ตามตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561  
โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในตารางตามความเป็นจริง

| ลำดับ    | รายการ                                                                                                        | เกณฑ์การให้คะแนน |   |   |   |   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|          |                                                                                                               | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1        | เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ                                                       |                  |   |   |   |   |
| 2        | เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาดและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร   |                  |   |   |   |   |
| 3        | เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ                                                    |                  |   |   |   |   |
| 4        | อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร          |                  |   |   |   |   |
| 5        | อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง                 |                  |   |   |   |   |
| 6        | อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร         |                  |   |   |   |   |
| 7        | อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น             |                  |   |   |   |   |
| 8        | อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า 60 องศาเซลเซียส |                  |   |   |   |   |
| 9        | อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส                                              |                  |   |   |   |   |
| 10       | อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น                        |                  |   |   |   |   |
| รวมคะแนน |                                                                                                               |                  |   |   |   |   |

### ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในตารางตามความเป็นจริง

| ลำดับ    | รายการ                      | เกณฑ์การให้คะแนน |   |   |   |   |
|----------|-----------------------------|------------------|---|---|---|---|
|          |                             | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1        | รสชาติของอาหาร              |                  |   |   |   |   |
| 2        | ปริมาณอาหารต่อราคาจำหน่าย   |                  |   |   |   |   |
| 3        | คุณภาพวัตถุดิบในการทำอาหาร  |                  |   |   |   |   |
| 4        | ความสะอาดของอาหาร           |                  |   |   |   |   |
| 5        | ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ |                  |   |   |   |   |
| รวมคะแนน |                             |                  |   |   |   |   |

#### ระดับเกณฑ์การประเมิน

- 5      ระดับ ดีมาก
- 4      ระดับ ดี
- 3      ระดับ ปานกลาง
- 2      ระดับ น้อย
- 1      ระดับ น้อยที่สุด

ผลการประเมิน รวมคะแนนตอนที่ 2 และตอนที่ 3 คิดเป็นค่าร้อยละ ดังต่อไปนี้

- ☐ ระดับดีมาก ( ร้อยละ 90 ขึ้นไป )
- ☐ ระดับดี ( ร้อยละ 80 -89 )
- ☐ พอใช้/ผ่านเกณฑ์การประเมิน ( ร้อยละ 70 -79 )
- ☐ ปรับปรุง/ผ่านเกณฑ์การประเมินแบบมีเงื่อนไข ( ร้อยละ 60-69 )
- ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ( ร้อยละ 59 ลงมา )

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ ตำแหน่ง หมายถึง ตำแหน่งตามคำสั่งการปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการในการประเมินในครั้งนี้

แบบประเมินการตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มและเบ็ดเตล็ด  
โรงเรียนเพชรพิทยาคม ประจำปีการศึกษา 2566  
(ตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

1. ชื่อผู้ประกอบการ.....
2. ที่อยู่ผู้ประกอบการ.....
3. ชื่อร้าน.....โทรศัพท์.....

**ตอนที่ 2 ข้อมูลรายการประเมิน** ตามตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในตารางตามความเป็นจริง

| ลำดับ    | รายการ                                                                                                              | เกณฑ์การให้คะแนน |   |   |   |   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|          |                                                                                                                     | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1        | วัตถุดิบ ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ                                                                       |                  |   |   |   |   |
| 2        | วัตถุดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาดและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร             |                  |   |   |   |   |
| 3        | วัตถุดิบที่จำเป็นต้องแช่เย็นเก็บในภาชนะที่สะอาด หรือ ผักหรือผลไม้สดที่ใช้ มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ            |                  |   |   |   |   |
| 4        | อาหารแห้งหรือภาชนะที่ใส่ ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร |                  |   |   |   |   |
| 5        | อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง                       |                  |   |   |   |   |
| 6        | อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร               |                  |   |   |   |   |
| 7        | อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น                   |                  |   |   |   |   |
| 8        | อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย มีการเก็บอย่างมิดชิดไม่มีแมลงรบกวน                                       |                  |   |   |   |   |
| 9        | อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่จำเป็นต้องแช่เย็น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส                                |                  |   |   |   |   |
| 10       | อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น                              |                  |   |   |   |   |
| รวมคะแนน |                                                                                                                     |                  |   |   |   |   |

### ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในตารางตามความเป็นจริง

| ลำดับ    | รายการ                                             | เกณฑ์การให้คะแนน |   |   |   |   |
|----------|----------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|          |                                                    | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1        | รสชาติของอาหารหรือเครื่องดื่ม                      |                  |   |   |   |   |
| 2        | ปริมาณอาหารหรือเครื่องดื่มต่อราคาจำหน่าย           |                  |   |   |   |   |
| 3        | คุณภาพวัตถุดิบในการทำอาหารหรือเครื่องดื่ม          |                  |   |   |   |   |
| 4        | ความสะอาดของอาหารหรือเครื่องดื่ม                   |                  |   |   |   |   |
| 5        | ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ใส่อาหารหรือเครื่องดื่ม |                  |   |   |   |   |
| รวมคะแนน |                                                    |                  |   |   |   |   |

#### ระดับเกณฑ์การประเมิน

- 5      ระดับ ดีมาก
- 4      ระดับ ดี
- 3      ระดับ ปานกลาง
- 2      ระดับ น้อย
- 1      ระดับ น้อยที่สุด

ผลการประเมิน รวมคะแนนตอนที่ 2 และตอนที่ 3 คิดเป็นค่าร้อยละ ดังต่อไปนี้

- ☐ ระดับดีมาก ( ร้อยละ 90 ขึ้นไป )
- ☐ ระดับดี ( ร้อยละ 80 -89 )
- ☐ พอใช้/ผ่านเกณฑ์การประเมิน ( ร้อยละ 70 -79 )
- ☐ ปรับปรุง/ผ่านเกณฑ์การประเมินแบบมีเงื่อนไข ( ร้อยละ 60-69 )
- ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ( ร้อยละ 59 ลงมา )

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ ตำแหน่ง หมายถึง ตำแหน่งตามคำสั่งการปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการในการประเมินในครั้งนี้