

- ๒.๑๒ การจำหน่ายอาหารจะต้องประกอบอาหารจำหน่ายตามที่ได้สมัครและสอบปฏิบัติผ่านเท่านั้น
 - ๒.๑๓ ต้องไม่ก่อเหตุทะเลาะวิวาทซึ่งกันและกัน และให้ความร่วมมือกับงานของโรงเรียนตามกรณีที่เหมาะสม
 - ๒.๑๔ ต้องรับฟังคำตักเตือนและปฏิบัติตามคำแนะนำของคณะกรรมการงานโภชนาการและโรงอาหาร และครูอาจารย์ ภายในโรงเรียนทุกคนอย่างเคร่งครัด
 - ๒.๑๕ ผู้ประกอบอาหารร้านใด หรือรายใด กระทำการฝ่าฝืน ขัดต่อระเบียบ เมื่อคณะกรรมการโภชนาการและโรงอาหารพิจารณาแล้วว่ามีความผิด ขัดต่อระเบียบจะถูกตัดสิทธิ์ในการจำหน่ายตามกรณี
 - ๒.๑๖ ห้ามนำสิ่งที่เป็นพิษและเป็นอันตรายต่อสุขภาพมาประกอบอาหารหรือจำหน่ายโดยเด็ดขาด เช่น ผงชูรส สีสผสมอาหาร ขันตศกร น้ำส้มสายชูเทียม น้ำปลาเทียม (เครื่องปรุงอาหารต้องมี อย. รับรอง เป็นต้น)
 - ๒.๑๗ ห้ามเล่นการพนันทุกชนิดในบริเวณโรงเรียน อันก่อให้เกิดความเสียหายแก่ชื่อเสียงของโรงเรียนหากพบเห็นให้แจ้งโรงเรียนทราบทันที
 - ๒.๑๘ ห้ามนักเรียนเข้าไปรับประทานอาหาร หรือ จับกลุ่มหลังร้านค้าอย่างเด็ดขาด
 - ๒.๑๙ ห้ามแอบแฝงใช้ทรัพย์สินของโรงเรียนโดยไม่ได้รับอนุญาต เช่น ไฟฟ้า ประปา
 - ๒.๒๐ ห้ามใช้บริเวณโรงอาหารเป็นที่นอนพักผ่อน หรือ จำหน่ายสินค้าที่ไม่ได้รับอนุญาตตามสัญญาที่ตกลงกัน
 - ๒.๒๑ ห้ามให้อาหารสุนัข หรือนำมาเลี้ยงในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร
- ๓. ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารให้นักเรียน ต้องใช้ภาชนะที่โรงเรียนจัดหาให้**
- ๓.๑ อาหารร้อนทุกชนิดต้องใช้ภาชนะที่ทนความร้อนและปลอดภัย
 - ๓.๒ อาหารหวานทุกชนิดต้องใช้ถ้วยหรือจานกระดาษอย่างดี
 - ๓.๓ ซ้อน ส้อม ต้องใช้ชนิดที่ทำจากสแตนเลส หรือ อลูมิเนียมอย่างดี
 - ๓.๔ ห้ามใช้ถุงพลาสติก กล่องโฟม ใส่อาหารจำหน่ายให้แก่ นักเรียนโดยเด็ดขาด
 - ๓.๕ ในการประกอบอาหารจำหน่ายให้ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงเท่านั้นยกเว้นการจำหน่ายลูกชิ้นปิ้ง

คุณสมบัติของผู้สมัคร

๑. ผู้สมัครต้องไม่เป็นราชการ หรือ ลูกจ้างของโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ ปทุมธานี
๒. ไม่เป็นโรคที่เป็นอันตราย หรือ โรคติดต่อ ต่อการประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร เช่น วัณโรค พยาธิไวรัสทุกชนิด (รายการที่ต้องตรวจ ๑. ตรวจหาภูมิคุ้มกันไวรัสตับอักเสบ เอ (Anti-HAV Total) ๒. ตรวจหาไวรัสตับอักเสบ เอ ๓. พาหะการติดเชื้อของโรค (Hep A (Anti HAV IgM) ๔. ตรวจไวรัสตับอักเสบบี พาหะการติดเชื้อของโรค (HBsAg) ๕. ตรวจหาภูมิคุ้มกันไวรัสตับอักเสบบี (Anti HBs))

หลักเกณฑ์ที่ผู้สมัครต้องแสดงความจำนงในการขอจำหน่ายอาหาร

๑. ต้องเสนอรายการเกี่ยวกับการประกอบอาหารลงในใบสมัคร
๒. ต้องชำระค่าเช่าร้านค้าเป็นรายปีการศึกษา ตามประเภทของอาหารในตารางระเบียบการ
๓. ต้องวางเงินประกันความเสียหายเป็นจำนวนเงิน ๓,๐๐๐ บาท (สามพันบาทถ้วน) และโรงเรียนจะคืนให้เมื่อครบสัญญาการจำหน่ายอาหาร การเลิกสัญญา หากผู้ได้รับอนุญาตผิดสัญญาหรือละเมิดต่อระเบียบของโรงเรียน ซึ่งก่อให้เกิดความเสียหาย โรงเรียนมีสิทธิ์ที่จะหักเงินประกันความเสียหายเป็นเบี้ยปรับได้ทันที และหากมีความ

ทันที และหากมีความเสียหายมากกว่าจำนวนเงินดังกล่าวโรงเรียนมีสิทธิ์จะยึดของเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารหรือจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้จนกว่าจะได้มีการชำระค่าเสียหาย

๔. ผู้ที่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามสัญญา และระเบียบของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด
๕. ผู้ที่ได้อนุญาตให้จำหน่ายอาหารจะโอนสิทธิ์ในการจำหน่ายไปให้ผู้อื่นประกอบกิจการแทนไม่ได้ ผู้ที่ได้รับอนุญาตต้องเป็นผู้ดำเนินการจำหน่ายเท่านั้น (มิฉะนั้นโรงเรียนจะตัดสิทธิ์ในการจำหน่าย)
๖. โรงเรียนจะทำสัญญาอนุญาตให้จำหน่ายอาหาร วาระละ ๑ ปีการศึกษา และสงวนสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาเมื่อใดก็ได้ หากผู้ได้รับอนุญาตผิดสัญญา หรือไม่เชื่อฟังคณะกรรมการ ฯ จะต้องเลิกจำหน่ายตามวันและเวลาที่กำหนดทันที โดยจะเรียกชดเชยค่าเสียหายใด ๆ ก็ได้ และผู้ประกอบการอาหารรายใดประสงค์จะเลิกจำหน่ายต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ทางคณะกรรมการ ฯ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อยเป็นเวลา ๑ เดือน

การคัดเลือกผู้ประกอบการในการจำหน่ายอาหาร

๑. โรงเรียนจะดำเนินการพิจารณาโดยใช้วิธีคัดเลือกและยึดถือประโยชน์ที่นักเรียนได้รับมากที่สุด
๒. โรงเรียนจะทำการรับสมัครผู้ประกอบการ ตามประเภทและราคาของอาหาร ตามตารางข้างล่างนี้
๓. ห้าม ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เกินราคา ที่กำหนด

ลำดับที่	ประเภทอาหารที่จำหน่าย	จำนวนร้านที่ต้องการ	ราคาจำหน่าย/หน่วย (บาท)
๑	ร้านข้าวแกง	๓	๒๕ - ๓๐
๒	ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวหมู เย็นตาโฟ ก๋วยจั๊บ	๓	๒๕ - ๓๐
๓	ร้านข้าวมันไก่ ข้าวหมกไก่	๑	๒๕ - ๓๐
๔	ร้านราดหน้า สุกี้ สปาเก็ตตี้	๑	๒๕ - ๓๐
๕	ร้านข้าวหมูแดง ข้าวหมูกระเทียม	๑	๒๕ - ๓๐
๖	ร้านขนมจีน	๑	๒๕ - ๓๐
๗	ร้านอาหารอิสลาม	๑	๒๕ - ๓๐
๘	ร้านข้าวทอดรียากิ ทงคัสซี	๑	๒๕ - ๓๐
๙	ร้านส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ ลาบ	๑	๑๕ - ๒๐
๑๐	ร้านลูกชิ้นหมูปิ้ง ข้าวเหนียวหมู	๑	๑๕ - ๒๐
๑๑	ร้านลูกชิ้นนึ่ง สโมกกิ้งกลิ้ง	๑	๑๕ - ๒๐
๑๒	ร้านผลไม้ (สด)	๑	๑๕ - ๒๐
๑๓	ร้านไอศกรีม	๑	๑๕ - ๒๐
๑๔	ร้านน้ำแข็งไส ขนมหวาน	๑	๑๕ - ๒๐
๑๕	ร้านเครป โตเกียว แพนเค้ก	๑	๑๕ - ๒๐
๑๖	ร้านเบอร์เกอร์ hotdog ขนมปัง	๑	๑๕ - ๒๐
๑๗	ร้านยำ	๑	๑๕ - ๒๐
๑๘	ข้าวเหนียวหมู	๑	๑๕ - ๒๐
๑๙	ขนมจีบ ซาลาเปา	๑	๑๕ - ๒๐
	รวมทั้งสิ้น	๒๒	

๔. ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการคัดเลือกให้จำหน่ายอาหารจะต้องชำระค่าบำรุงสถานที่ อุปกรณ์ เพื่อการจำหน่ายอาหาร ตามกำหนดเวลาจำหน่าย ๑ ปีการศึกษา ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับที่	ประเภทอาหารที่จำหน่าย	เงินประกันความเสียหาย	ค่าบำรุง ร.ร. / ปี
๑	ร้านข้าวแกง	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๒	ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวหมู เย็นตาโฟ ก๋วยจั๊บ	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๓	ร้านข้าวมันไก่ ข้าวหมกไก่	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๔	ร้านราดหน้า สุกี้ สปาเก็ตตี้	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๕	ร้านข้าวหมูแดง ข้าวหมูกระเทียม	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๖	ร้านขนมจีน	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๗	ร้านอาหารอิสลาม	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๘	ร้านข้าวเหนียวหอย ทงคัสซี่	๓,๐๐๐	๓๖,๐๐๐
๙	ร้านส้มตำข้าวเหนียว ไก่ ลาบ	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๐	ร้านลูกชิ้นหมูบั้ง ข้าวเหนียวหมู	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๑	ร้านลูกชิ้นนึ่ง สโมกกิ้งกลิ้ง	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๒	ร้านผลไม้ (สด)	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๓	ร้านไอศกรีม	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๔	ร้านน้ำแข็งใส ขนมหวาน	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๕	ร้านเครป โตเกียว แพนเค้ก	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๖	ร้านเบอร์เกอร์ hotdog ขนมปัง	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๗	ร้านยำ	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๘	ข้าวเหนียวหมู	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐
๑๙	ขนมจีบ ซาลาเปา	๓,๐๐๐	๑๙,๐๐๐

๕. การตัดสินใจคัดเลือกของคณะกรรมการ ฯ ถือเป็นขั้นสุดท้าย

แนวปฏิบัติที่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารควรทราบ

- ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจะหยุดจำหน่ายอาหารต้องแจ้งคณะกรรมการ ฯ ล่วงหน้าอย่างน้อยหนึ่งวันทำการ
- หากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารรายใดกระทำความผิด ขัดต่อระเบียบที่แจ้งไว้ ข้อใดก็ตามจะได้รับการพิจารณาโทษ ดังนี้
 - ครั้งที่ ๑ ตักเตือนและทำการบันทึกเป็นหลักฐาน
 - ครั้งที่ ๒ ให้หยุดจำหน่ายอาหารสามวันทำการ
 - ครั้งที่ ๓ ให้เลิกจำหน่ายอาหารโดยไม่มีข้อผูกพันใด ๆ และไม่มีสิทธิ์เรียกค่าเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น
- โรงเรียนสามารถเปลี่ยนตำแหน่งของร้านค้าได้ตามความเหมาะสม

(นายพิทักษ์ ตุ่มมี)

ผู้อำนวยการโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ ปทุมธานี