

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันนักเรียน

โรงเรียนเทศบาลนาบอน

อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเทศบาลนาบอน ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนในระดับปฐมวัยอายุ ๓ ปี ถึง อายุ ๕ ปี รวมนักเรียนทั้งหมด ๙๖ คน และได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เงินอุดหนุนสำหรับสนับสนุนอาหารกลางวัน ดังนั้นโรงเรียนเทศบาลนาบอน จึงได้จัดทำโครงการอาหารกลางวัน เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณที่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียนโรงเรียนเทศบาลนาบอน ให้ได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย และเพียงพอต่อจำนวนนักเรียนโรงเรียนเทศบาลนาบอน ต้องจัดหาอาหารกลางวันให้กับนักเรียนจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมทั้งผลไม้ตามฤดูกาล เพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับนักเรียน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างในการประกอบอาหาร และต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนเป็นผู้ทำงานของทางราชการหรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่โรงเรียนเทศบาลนาบอน หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๓.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

- ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
- ข. วัณโรคในระยะอันตราย
- ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
- ง. โรคยาเสพติดให้โทษ
- จ. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๔. ข้อมูลรายละเอียด

๔.๑ อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีนและเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะ สำหรับนักเรียนจำนวน ๙๖ คน วันละ ๑ มื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ถึง ๘ ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๐๐ วันทำการ

๔.๒ รายการอาหารประจำวันต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ตามที่โรงเรียนเทศบาลนาบอน (รายละเอียดรายการอาหารตามเอกสารหมายเลข ๑)

๔.๓ นักเรียนจะต้องไปปรับปริมาณอาหารไม่น้อยกว่าที่โรงเรียนเทศบาลนาบอนกำหนด (ปริมาณอาหารตามเอกสารหมายเลข ๒)

๔.๔ ผู้อำนวยการสถานศึกษามีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อหรือไม่สามารถรับประทานอาหารประเภทนั้นได้

๔.๕ อาหารและเครื่องปรุง

๔.๕.๑ อาหารและเครื่องปรุงต้องมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระป๋องไม่บวม กล่องไม่ฉีกขาดหรือเปราะเปื้อน

๔.๕.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง และหามนำผัก ผลไม้ และอาหารสดอื่น ๆ ที่เก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลาเกิน ๓ วัน มาปรุงอาหาร

๔.๕.๓ อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๖ งานภาชนะและอุปกรณ์

๔.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น หม้อ กระทะ ชาม ช้อน ตะหลิว ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนขาวหรือสีเหลืองอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

๔.๖.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม หรือเครื่องปรุงที่เป็นกรด ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องขาวมีฝาปิดสนิท และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส รวมทั้งเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๖.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำสะอาด

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๓ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาดไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์ล้างต้องอยู่สูงจากพื้น

อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๖.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๖.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๗ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง(บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

๔.๘ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหาร

๔.๘.๑ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ

๔.๘.๒ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องใส่หมวกคลุมศีรษะหรือเน็ตคลุมผม และถุงมือสำหรับการประกอบอาหาร

๔.๘.๓ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๘.๔ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จโดยตรง

๔.๙ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องพร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากสาธารณสุข เทศบาลตำบลนาบอนหรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ถึง ๘ ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๐๐ วันทำการ โดยส่งมอบอาหารกลางวันให้โรงเรียนเทศบาลนาบอน เวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวัน ให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน

๖. งบประมาณ

งบประมาณตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ ของโรงเรียนเทศบาลนาบอน โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการบริหารสถานศึกษา สำหรับเป็นค่าอาหารกลางวันนักเรียนโรงเรียนเทศบาลนาบอน งบประมาณตั้งไว้ ๔๔๘,๐๐๐.-บาท (-สี่แสนสี่หมื่นแปดพันบาทถ้วน-) รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวันนักเรียน จำนวน ๙๖ คน ๆ ละ ๒๐ บาท จำนวน ๑๐๐ วันทำการ เป็นเงิน ๑๙๒,๐๐๐.-บาท (-หนึ่งแสนเก้าหมื่นสองพันบาทถ้วน-)

๗. ค่าจ้างและการเบิกจ่าย

โรงเรียนเทศบาลนาบอน จะเบิกจ่ายค่าจ้างเป็น ๕ งวด ดังนี้

- งวดที่ ๑ งวดเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๑ วันทำการ เป็นเงิน ๒๑,๑๒๐.-บาท
- งวดที่ ๒ งวดเดือน มิถุนายน ๒๕๖๑ จำนวน ๒๑ วันทำการ เป็นเงิน ๔๐,๓๒๐.-บาท
- งวดที่ ๓ งวดเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงิน ๓๘,๕๐๐.-บาท
- งวดที่ ๔ งวดเดือน สิงหาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๒ วันทำการ เป็นเงิน ๔๒,๒๔๐.-บาท
- งวดที่ ๕ งวดเดือน กันยายน-ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๖ วันทำการ เป็นเงิน ๕๒,๘๒๐.-บาท

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิจัยหรือแสดงความคิดเห็น

สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะวิจัยเกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานได้ที่ โรงเรียนเทศบาล
นาบอน เลขที่ ๔๑๘ หมู่ที่ ๒ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช ๘๐๒๒๐ โทรศัพท์
/โทรสาร ๐๙๕-๔๙๑-๘๑๗

สำหรับสาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจัยหรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้
ข้อเสนอแนะวิจัยหรือข้อคิดเห็น

รายการอาหารตามที่โรงเรียนเทศบาลนาบอนกำหนด

เดือน พฤษภาคม ๒๕๖๑				
		๑๖ -พ.ค.๖๑	๑๗ -พ.ค.๖๑	๑๘ -พ.ค.๖๑
		ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป	ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล
๒๑ -พ.ค.๖๑	๒๒ -พ.ค.๖๑	๒๓ -พ.ค.๖๑	๒๔ -พ.ค.๖๑	๒๕ -พ.ค.๖๑
ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่	ข้าวสวย แกงจืด แตงกวายัดไส้หมูสับ แอปเปิ้ล	ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง	ข้าวหมูแดง ซุปรู้ออกหัวไชเท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล	ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง
๒๘ -พ.ค.๖๑	๓๐ -พ.ค.๖๑	๓๑ -พ.ค.๖๑		
ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า) มะม่วงสุก	ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม มะละกอสุก	ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง		
เดือน มิถุนายน ๒๕๖๑				
				๑-มิ.ย.๖๑
				ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า) ฝรั่ง
๔-มิ.ย.๖๑	๕-มิ.ย.๖๑	๖-มิ.ย.๖๑	๗-มิ.ย.๖๑	๘-มิ.ย.๖๑
ข้าวสวย แกงจืดตำลึงผักหวาน หมูสับเต้าหู้ไข่ มะละกอสุก	ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า) มะม่วงสุก	ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก ชมพู	บะหมี่หอยก้นน้ำแดง (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า) แอปเปิ้ล	ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า) ฝรั่ง
๑๑-มิ.ย.๖๑	๑๒-มิ.ย.๖๑	๑๓-มิ.ย.๖๑	๑๔-มิ.ย.๖๑	๑๕-มิ.ย.๖๑
หมีเหลืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุปรู้ออกหัวไชเท้า) มะละกอ	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ ฝรั่ง	ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม กล้วยไข่	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล	ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่

เดือน มิถุนายน 2561 ต่อ				
๑๘ -มิย.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล	๑๙-มิย.๖๑ ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง	๒๐ -มิย.๖๑ ข้าวหมูแดง (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล	๒๑ -มิย.๖๑ ก๋วยจั๊บน้ำร้อนไก่ ฝรั่ง	๒๒-มิย.๖๑ ข้าวมันไก่ (น้ำซุ๊ปหมูสับ ถั่วงอก) มะม่วงสุก
๒๕ -มิย.๖๑ ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผัดรวม มะละกอสุก	๒๖-มิย.๖๑ ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง	๒๗-มิย.๖๑ ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า) แอปเปิ้ล	๒๘-มิย.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดตำลึง ผักหวานหมูสับเต้าหู้ ไข่ ฝรั่ง	๒๙-มิย.๖๑ ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุ๊ป ถั่วงอก หมูสับ) มะม่วงสุก
เดือน กรกฎาคม ๒๕๖๑				
๒ ก.ค.๖๑ ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก แอปเปิ้ล	๓ ก.ค.๖๑ บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุ๊ปถั่วงอก) กล้วยเล็บมือนาง	๔ ก.ค.๖๑ ข้าวหมกไก่ (น้ำซุ๊ปผักไก่ฉีก) แคนตาลูป	๕ ก.ค.๖๑ หมีเหลืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุ๊ปหมูสับถั่วงอก) มะละกอสุก	๖ ก.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ ฝรั่ง
๙-ก.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง	๑๐ ก.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับ ผักสามสี แอปเปิ้ล	๑๑ ก.ค. ๖๑ ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่	๑๒ -ก.ค..๖๑ ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล	๑๓ ก.ค.๖๑ ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง
๑๖ ก.ค.๖๑ ข้าวหมูแดง น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล	๑๗ ก.ค.๖๑ ก๋วยจั๊บน้ำร้อนไก่ ฝรั่ง	๑๘ ก.ค.๖๑ ข้าวมันไก่ (น้ำซุ๊ปหมูสับ ถั่วงอก) มะม่วงสุก	๑๙ ก.ค. ๖๑ ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผัดรวม มะละกอสุก	๒๐ ก.ค. ๖๑ ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง
๒๓ ก.ค. ๖๑ ข้าวผัดอเมริกัน น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า แอปเปิ้ล	๒๔ ก.ค. ๖๑ ข้าวสวย แกงจืดตำลึง ผักหวานหมูสับ เต้าหู้ไข่ ชมพู	๒๕ ก.ค. ๖๑ ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุ๊ปถั่วงอก หมูสับ) มะม่วงสุก	๒๖ ก.ค. ๖๑ ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก ชมพู	
	๓๑ -ก.ค..๖๑ หมีเหลืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุ๊ปหมูสับถั่วงอก) สาหร่าย			

เดือน สิงหาคม ๒๕๖๑				
		๑ -ส.ค..๖๑	๒-ส.ค.-๖๑	๓-ส.ค.๖๑
		ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป	ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล
๖-ส.ค.๖๑	๗ส.ค.๖๑	๘-ส.ค.๖๑	๙-ส.ค.๖๑	๑๐-ส.ค.๖๑
ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่	ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล	ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า ใกฉีก) ฝรั่ง	ข้าวหมูแดง (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไช เท้า ใกฉีก) แอปเปิ้ล	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนไก่ ฝรั่ง
	๑๔ส.ค.๖๑	๑๕-ส.ค.๖๑	๑๖-ส.ค.๖๑	๑๗-ส.ค.๖๑
	ข้าวมันไก่ (น้ำซุ๊ปหมูสับ ถั่วงอก) มะม่วงสุก	ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม มะละกอสุก	ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง	ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุ๊ป ถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง
๒๐-ส.ค.๖๑	๒๑-ส.ค.๖๑	๒๒-ส.ค.๖๑	๒๓-ส.ค.๖๑	๒๔-ส.ค.๖๑
ข้าวสวย แกงจืดตำลึงผักหวาน หมูสับเต้าหู้ไข่ ชมพู	ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุ๊ปถั่วงอก หมูสับ) มะม่วงสุก	ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ฟัก แคนตาลูป	บะหมี่หอยกน้ำแดง (น้ำซุ๊ปถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง	ข้าวหมกไก่ (น้ำซุ๊ปหมูสับ ถั่วงอก) มะละกอ
๒๗-ส.ค.๖๑	๒๘-ส.ค.๖๑	๒๙-ส.ค.๖๑	๓๐-ส.ค.๖๑	๓๑-ส.ค.๖๑
หมีเหืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุ๊ปหมูสับถั่วงอก) สาหร่าย	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป	ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล	ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่

เดือน กันยายน ๒๕๖๑				
๓ -ก.ย. ๖๑	๔ -ก.ย. ๖๑	๕ -ก.ย. ๖๑	๖ -ก.ย. ๖๑	๗-ก.ย. ๖๑
ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล	ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรแครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง	ข้าวหมูแดง น้ำซุปรแครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล	ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง	ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรหมูสับ ถั่วงอก) มะม่วงสุก
๑๐ -ก.ย. ๖๑	๑๑-ก.ย. ๖๑	๑๒-ก.ย. ๖๑	๑๓ -ก.ย. ๖๑	๑๔ -ก.ย. ๖๑
ข้าวสวย ออกไก่ต้ม ไขมันใส่ผัก ชมพูทับทิม	บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปรถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง	ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปรหมูสับ ถั่วงอก) มะละกอ	หมีเหลืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุปรถั่วงอกหมูสับ) ชมพู	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ กล้วยไข่
๑๗-ก.ย. ๖๑	๑๘-ก.ย. ๖๑	๑๙ -ก.ย. ๖๑	๒๐ -ก.ย. ๖๑	๒๑ -ก.ย. ๖๑
ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม แอปเปิ้ล	ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี มะม่วง	ข้าวสวย ต้มจืดไขเจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่	ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล	ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรแครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง
๒๔ -ก.ย. ๖๑	๒๕-ก.ย. ๖๑	๒๖ -ก.ย. ๖๑	๒๗ -ก.ย. ๖๑	๒๘-ก.ย. ๖๑
ข้าวหมูแดง น้ำซุปรแครอทหัวไช เท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล	ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง	ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรหมูสับถั่วงอก) มะม่วง	ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม กล้วยไข่	ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น ชมพูทับทิม

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๑				
๑ -ต.ค. ๖๑ ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปล้วนอกหมูสับ) ฝรั่ง	๒ -ต.ค. ๖๑ ข้าวสวย แกงจืดตำลึงผักหวาน หมูสับเต้าหู้ไข่ ชมพู	๓ -ต.ค. ๖๑ ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปล้วนอก หมูสับ) มะม่วงสุก	๔-ต.ค. ๖๑ ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ฟัก แคลตาลูป	๕ -ต.ค. ๖๑ บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปล้วนอกหมูสับ) ฝรั่ง
๘ -ต.ค. ๖๑ ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปล้วนอก หมูสับ มะละกอ				

หมายเหตุ รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ปริมาณอาหารในแต่ละเมนูตามที่โรงเรียนเทศบาลนาบอนกำหนด**๑. ข้าวหมกไก่**

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ปีกบนไก่ ๒ ชิ้น
- ชุปฟัก (อกไก่ฉีก ฟัก ๓-๔ ชิ้น)
- แดงกวา ๓ ชิ้น

๒. ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่

- ข้าวสวย ๓ ถ้วย
- หมูสับ ๔ – ๕ ก้อน (ก้อนเท่าหัวแม่มือ)
- เต้าหู้ไข่ ๒ ชิ้น (หนึ่งหลอด แบ่ง ๔ ชิ้น)
- แครอท เห็ดหูหนู ผักกาดขาว

๓. บะหมี่หอยน้ำแดง (น้ำซุปล้างอก)

- บะหมี่หอย ๑ ถ้วย
- ลูกชิ้น ๒ ลูก หมูแดง ๓ ชิ้น ตับ ๒-๓ ชิ้น
- น้ำซุปล้างอก หมูสับ

๔. ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับเห็ดหอม

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ฟัก ๓-๔ ชิ้น (ขนาด ๒ นิ้ว)
- หมูสับ ๔-๕ ก้อน
- เห็ดหอม แครอท

๕. ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ไข่พะโล้ ๑ ฟอง
- หมูสามชั้น ๓ ชิ้น

๖. ข้าวหมูแดง

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- หมูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ ซม. จำนวน ๓ ชิ้น ไข่ ¼ ฟอง
- น้ำซุปล้างอก เห็ดหอม แครอท
- แดงกวา ๓ ชิ้น

๗. ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ฟัก

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- เนื้ออกไก่ (๔ เหลี่ยม) ๓-๔ ชิ้น
- ฟัก ๓-๔ ชิ้น

๘. ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไชเท้า ใกฉีก)

- ข้าวผัด ๑ ถ้วย
- หอมใหญ่ ปูอัด ๒ ชิ้น กุ้ง ๑ ตัว หมูสับ
- น้ำซุ๊ป แครอท หัวไชเท้า ใกฉีก

๙. ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- หมูสับ ๓-๔ ก้อน
- แครอท ๒ ชิ้น หัวไชเท้า ๓ ชิ้น (หั่นหอม ๑ ดอก หั่น ๔ ชิ้น)

๑๐. ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- กุ้ง ๔-๕ ตัว
- เห็ดฟาง ฟักทอง ผักหวาน ตำลึง บวบ ฟัก

๑๑. ข้าวมันไก่ (น้ำซุ๊ปหมูสับ ถั่วอก)

- ข้าวมันไก่ ๑ ถ้วย
- เนื้อไก่หั่นบาง ๔-๕ ชิ้น
- แดงกวา ๓ ชิ้น
- น้ำซุ๊ปถั่วอก หมูสับ

๑๒. ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับผักกาดขาว

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ไข่เจียว ๑ ชิ้น
- หมูสับ ๓ ก้อน
- ผักกาดขาว

๑๓. ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- แตงกวายัดไส้หมูสับ ๒ ชิ้น
- แครอท เห็ดหูหนู

๑๔. ก๋วยจั๊บน่องไก่

- เส้นหมี่ ๑ ทัพพี
- น่องไก่ ๑ น่อง
- ไข่ไก่ ๑ ฟอง
- ถั่วอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักชี

๑๕. ข้าวสวย แกงจืดตำลึง (ผักหวาน) หมูสับเต้าหู้ไข่

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- หมูสับ ๓ ก้อน
- เต้าหู้ไข่ ๒ ชิ้น (หนึ่งหลอดแบ่ง ๔ ชิ้น)
- ตำลึง/ผักหวาน ๒ ซ้อนโต๊ะ

๑๖. ข้าวผัดอเมริกัน

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ปีกไก่บนทอด ๑ ชิ้น
- น้ำซุปรวมรส ถั่วอก

๑๗. ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปรวมรส ถั่วอก)

- ข้าวมันไก่ ๑ ถ้วย
- เนื้อไก่ทอดหั่นบาง ๔-๕ ชิ้น
- แดงกว่า ๓ ชิ้น
- น้ำซุปรวมรส หมูสับ

๑๘. ปะหมี่เหลืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุปรวมรส)

- ปะหมี่เหลือง ๑ ถ้วย
- ลูกชิ้น ๒ ลูก, ปลาหมึกหลอด ๑ ชิ้น, ปลาแผ่น ๒-๓ ชิ้น, หมูสับ, ไข่
- แครอท, กระเทียม (แขนง)
- น้ำซุปรวมรส (หมูสับ)

นักเรียนได้รับประทานอาหารผลไม้ที่หลากหลายชนิด ตามปริมาณดังต่อไปนี้

๑. แอปเปิ้ล ๓ ชิ้น (๑ ลูกหั่นเป็น ๖ ชิ้น)
๒. ฝรั่ง ๓ ชิ้น
๓. ชมพู่ทับทิม ครึ่งลูก
๔. กัลยไช้ ๒-๓ ลูก
๕. แคนตาลูป ๓ ชิ้น
๖. มะละกอ ๓ ชิ้น
๗. กัลยไล้มีอนาง ๓-๔ ลูก