



**ประกาศโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์**  
**เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม**  
**ในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์**

.....

ตามประกาศ โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ ณ วันที่ ๑๒ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕ นั้น

บัดนี้ การรับสมัครได้สิ้นสุดแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ ในวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ พร้อมกับแจ้งรายการอาหารและเครื่องดื่มบังคับและเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า โดยผู้สมัครจะต้องจัดเตรียมและนำอุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหารมาเองทั้งหมด พร้อมเตรียมเมนูแนะนำมาอีก ๑ รายการ เพื่อประกอบการปรุงอาหารและเครื่องดื่มให้แก่คณะกรรมการฯ ได้ทดสอบรสชาติอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งนี้ ผู้มีสิทธิ์เข้าแข่งขันต้องแสดงรายการอาหารที่จะจำหน่ายพร้อมระบุราคาจำหน่ายเสนอแก่คณะกรรมการฯ ทราบ ซึ่งผู้สมัครสามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่โทรศัพท์หมายเลข ๐๒ ๐๒๗ ๗๘๕๐ ต่อ ๔๐๖

อนึ่ง กรณีที่ท่านไม่สามารถเดินทางมาเข้าร่วมการแข่งขันในวันและเวลาดังกล่าวได้ ขอให้แจ้งทางโรงเรียนทราบภายในวันที่ ๑๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(ดร.วรรงค์ รักเรืองเดช)  
ผู้อำนวยการโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์

เอกสารแนบท้ายประกาศ  
เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
ในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

.....

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทเครื่องดื่มและขนมหวาน และเมนูบังคับ

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| ๑. น.ส.สรินยา   | แซ่เล็ก          |
| ๒. น.ส.วราภัสร์ | กล้าพุลสวัสดิ์   |
| ๓. นางโกศลัญญา  | มันการโชค        |
| ๔. น.ส.ธัญรดี   | ศรีม่วง          |
| ๕. นายประสิทธิ์ | ม่วงเจริญ        |
| ๖. นายชัยชาญ    | เลิศทรัพย์สุรีย์ |
| ๗. น.ส.ธนันท์   | แสงจันทร์        |
| ๘. น.ส.ธีรณัฐ   | สังวาลย์         |
| ๙. นางรัชนา     | ปรีชารัตน์       |
| ๑๐. น.ส.ปพิชญา  | สมจิตต์          |

รายการเครื่องดื่มบังคับ : ชานมเย็น

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทร้านก๋วยเตี๋ยว และเมนูบังคับ

- |                |                  |
|----------------|------------------|
| ๑. นางโกศลัญญา | มันการโชค        |
| ๒. นายชัยชาญ   | เลิศทรัพย์สุรีย์ |

รายการอาหารบังคับ : ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูต้มยำ

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทอาหารว่าง ( เครปญี่ปุ่น หรือ ขนมโตเกียว หรือ โรตี่ )  
และรายการอาหารว่างบังคับ

- |               |          |  |
|---------------|----------|--|
| ๑. นายนพรัตน์ | จามรสิริ | เมนูบังคับ : ขนมโตเกียว ใส่หมูสับ ไส้กรอกและไข่    |
| ๒. นายอลงกรณ์ | ไชยบุตร  | เมนูบังคับ : เครปญี่ปุ่น ใส่แฮม หมูหยอง น้ำพริกเผา |

กำหนดการแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
ในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

วันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

เวลา	รายละเอียดการแข่งขัน
๐๙.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.	แข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทเครื่องดื่มและขนมหวาน
๑๐.๓๐ - ๑๑.๓๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกการแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทเครื่องดื่มและขนมหวาน
พักการแข่งขัน	
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	แข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทก๋วยเตี๋ยว
๑๔.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกการแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทก๋วยเตี๋ยว
๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.	แข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทอาหารว่าง ( เครปญี่ปุ่น หรือ ขนมโตเกียว หรือ โรตีส )
๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกการแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทอาหารว่าง ( เครปญี่ปุ่น หรือ ขนมโตเกียว หรือ โรตีส )

**เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า  
โรงเรียนมหิตลวิทยาลัยอนุสรณ์ มีดังนี้**

\*\*\*\*\*

คะแนนเต็ม ๘๐ คะแนน แบ่งเป็น ๒ ส่วนได้แก่

**๑. ทักษะในการเตรียมและการประกอบอาหาร (คะแนนเต็ม ๖๐ คะแนน) แบ่งเป็น**

เมนูอาหารบังคับ: ๓๐ คะแนน และเมนูอาหารแนะนำ ๓๐ คะแนน มีเกณฑ์พิจารณาข้อละ ๕ คะแนนดังนี้

- ๑.๑ ความสดใหม่และคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร
- ๑.๒ ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ/การหั่นโดยแยกเขียง ของดิบ-ของสุก
- ๑.๓ เครื่องปรุงที่ใช้ผ่านมาตรฐาน ออย.หรือมีเครื่องหมายอก.กำกับ
- ๑.๔ ทักษะในการปรุงประกอบอาหาร
- ๑.๕ สีสัมผัสและกลิ่นของอาหารขณะปรุงสุก
- ๑.๖ รสชาติอาหาร

**๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร (คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน) มีเกณฑ์พิจารณาข้อละ ๕ คะแนนดังนี้**

- ๒.๑ เป็นผู้ที่มีพฤติกรรมสุภาพเรียบร้อย เป็นมิตรต่อผู้ให้บริการ
- ๒.๒ มีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารหรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานภาครัฐ
- ๒.๓ สุขอนามัยขณะประกอบอาหารล้างมือก่อนสัมผัสอาหารเสมอ ไม่ไอจามขณะปรุงอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ด้านการแต่งกายพิจารณาจากการสวมหมวกคลุมผมมิดชิด สวมผ้ากันเปื้อน ไม่สวมแหวน นาฬิกาข้อมือ ไม่ทาสีเล็บ เล็บไม่ยาว
- ๒.๔ เป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาชีพและการจัดจำหน่าย ได้แก่ มีวัสดุ อุปกรณ์เครื่องครัวที่จำเป็นเพียงพอ มีความพร้อมด้านบุคลากรที่จะดำเนินงานและเงินทุนในการประกอบกิจการ

**ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการ**

- ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกต้องผ่านเกณฑ์พิจารณาจากคณะกรรมการ โดยได้คะแนนเฉลี่ยรวมไม่ต่ำกว่า ๕๐ คะแนน
- วิธีการคัดเลือก ตัดสินตามลำดับคะแนนรวมจากมากไปน้อย โดยคัดเลือกผู้สมัครที่ได้รับคะแนนมากที่สุด หากคะแนนเท่ากัน ผลการพิจารณาตัดสินโดยคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหาร ถือเป็นที่ยึดที่สุด โดยจะขึ้นบัญชีผู้ได้รับ การคัดเลือกและลำดับสำรอง ๒ ลำดับ