



**ประกาศโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์**  
**เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์**

ด้วยโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์มีความประสงค์จะรับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ประเภทต่าง ๆ จำนวน ๒ ร้าน ดังนี้

๑. ประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ ร้าน
๒. ประเภทอาหารตามสั่ง จำนวน ๑ ร้าน

เพื่อจัดจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพในราคาที่เหมาะสม สะอาดถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามระเบียบของโรงเรียนให้นักเรียน บุคลากร และผู้ที่เกี่ยวข้องในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ จำนวนประมาณ ๑,๐๐๐ คน

**๑. คุณสมบัติของผู้สมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม**

- ๑.๑ มีสัญชาติไทย
- ๑.๒ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ โดยนับถึงวันที่ยื่นใบสมัครตามประกาศนี้
- ๑.๓ ต้องเป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาหาร ในช่วงเวลา ๐๖.๐๐-๑๙.๐๐ น.
- ๑.๔ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ร้ายแรงและโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานในฐานะผู้สัมผัสอาหาร/  
ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร

**๒. กำหนดการยื่นใบสมัครและหลักฐานประกอบการรับสมัคร**

๒.๑ ผู้สนใจสามารถติดต่อขอรับใบสมัครได้ที่โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์หรือดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ [shorturl.at/jqyKY](http://shorturl.at/jqyKY) หรือ สแกน QR Code ด้านล่าง และส่งใบสมัครด้วยตนเอง หรือ ส่งเอกสารทางไปรษณีย์ ที่อยู่โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ (งานสุขภาพอนามัย) ๓๖๔ ม.๕ ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม ๗๓๑๗๐ ติดต่องานได้ที่ ๐๒-๐๒๗ ๗๘๕๐ ต่อ ๖๓๔ ตั้งแต่บัดนี้จนถึง วันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๖ ตามวันและเวลาราชการ (๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.)

**๒.๒ หลักฐานประกอบการรับสมัคร**

๒.๒.๑ รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวกและไม่ใส่แว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว  
จำนวน ๑ รูป

๒.๒.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ชุด

๒.๒.๓ ใบรับรองการตรวจสุขภาพผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มจากสถานพยาบาล  
โดยใบรับรองต้องระบุผลการตรวจโรคไวรัสตับอักเสบบีให้ชัดเจน

๒.๒.๔ หนังสือรับรองผ่านการอบรมต่าง ๆ (ถ้ามี) จำนวน ๑ ชุด

๒.๓ ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมทดสอบประกอบอาหาร ในวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๖๖ ทางเว็บไซต์  
[www.mwit.ac.th](http://www.mwit.ac.th)



### ๓. การพิจารณาและผลการพิจารณา

๓.๑ หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายประกอบ

#### หมายเลข ๑

๓.๒ โรงเรียนจะพิจารณาคัดเลือกจากผู้ยื่นใบสมัครและการทดสอบการประกอบอาหารตามเกณฑ์การประเมินของคณะกรรมการฯ

๓.๓ การแข่งขันทดสอบประกอบอาหารจัดในวันที่ **๑๓ มกราคม ๒๕๖๖** ณ โรงเรียนมหิตลิวทยานุสรณ์ โดยผู้สมัครจะต้องนำวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารมาเองทั้งหมด

๓.๔ โรงเรียนจะแจ้งเมนูบังคับให้ทราบในวันประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขัน ทั้งนี้ผู้มีสิทธิ์แข่งขันจะต้องเตรียมเมนูแนะนำ จำนวน ๑ เมนู เพื่อปรุงให้แก่คณะกรรมการฯ ได้ทดสอบและพิจารณารสชาติอาหาร

๓.๕ ในวันแข่งขัน ขอให้ผู้มีสิทธิ์แข่งขันแสดงรายการอาหารที่จะจำหน่ายพร้อมระบุราคาสำหรับเสนอคณะกรรมการเพื่อพิจารณา

๓.๖ ประกาศผลการคัดเลือกในวันที่ **๑๙ มกราคม ๒๕๖๖** ทางเว็บไซต์ [www.mwit.ac.th](http://www.mwit.ac.th)

### ๔. การทำสัญญาประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

๔.๑ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องทำสัญญากับโรงเรียนพร้อมยื่นหลักฐานประกอบการทำสัญญาในวันที่ **๒๐ มกราคม ๒๕๖๖** เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. ณ โรงอาหารโรงเรียนมหิตลิวทยานุสรณ์ หากผู้ที่ได้รับการคัดเลือกไม่มาทำสัญญาตามวันและเวลาดังกล่าว โรงเรียนจะตัดสิทธิ์และเรียกผู้ผ่านการคัดเลือกลำดับต่อไป

๔.๒ สัญญามีระยะเวลา ๑ ปี

๔.๓ เอกสารประกอบการทำสัญญา มีดังนี้

๔.๓.๑ สำเนาบัตรประชาชนของผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๒ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๓ สำเนาบัตรประชาชนของผู้ช่วยขายอาหาร จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๔ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ช่วยขายอาหาร จำนวน ๒ ฉบับ

๔.๓.๕ ใบรับรองการตรวจสุขภาพสำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารจากสถานพยาบาล โดยใบรับรองต้องระบุผลตรวจโรคไวรัสตับอักเสบเอ ใช้ชัดเจนทั้งของผู้ประกอบการร้านค้าและผู้ช่วยขายอาหาร คนละ ๑ ฉบับ

๔.๔ ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๔.๔.๑ เงินสดหลักประกันสัญญา จำนวน ๓,๐๐๐ บาท (สามพันบาทถ้วน) จ่ายในวันทำสัญญาเท่านั้น เพื่อเป็นหลักประกันในการปฏิบัติตามสัญญาและเป็นค่าประกันความเสียหายอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับโรงเรียน โดยโรงเรียนจะคืนเงินดังกล่าวเมื่อพ้นภาระผูกพัน ตามสัญญาเรียบร้อยแล้ว

๔.๔.๒ การชำระเงินค่าบำรุงสถานที่ มีดังนี้

๔.๔.๒.๑ ค่าบำรุงสถานที่ อัตราเดือนละ ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)

๔.๔.๒.๒ ค่าน้ำและค่าไฟ ตามที่ปรากฏจริง (จด ณ วันสิ้นเดือน หากตรงกับวันหยุดจะจดก่อนหรือหลังวันหยุดแล้วแต่กรณี)

๔.๔.๓ ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่ายตามข้อ ๔.๔.๒ ภายในวันที่ ๕ ของแต่ละเดือน เวลา ๐๙.๓๐-๑๕.๐๐ น. ของวันทำการ ณ งานการเงินและบัญชี โรงเรียนมหิตลิวทยานุสรณ์

งานการเงินและบัญชีจะออกใบเสร็จให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐาน หากผิคนัดไม่ชำระตามวัน และเวลาดังกล่าวโรงเรียนจะปรับ โดยคิดดอกเบี้ยในอัตราร้อยละ ๑๐๐ บาท ในแต่ละครั้งที่มีการผิคนัด

๔.๔.๔ โรงเรียนอาจมีการพิจารณาเปลี่ยนแปลงอัตราค่าบำรุงสถานที่ตามความเหมาะสมในระหว่างอายุสัญญา โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบการร้านค้าทราบก่อนล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องยอมรับและชำระค่าบำรุงสถานที่ตามการเปลี่ยนแปลงนั้นด้วย

#### ๕. กำหนดเวลาการปฏิบัติหน้าที่ของผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม

๕.๑ การจำหน่ายอาหารในวันที่มีกิจกรรมการเรียนการสอน (ยกเว้นทางโรงเรียนประกาศจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพิ่มเติม/กรณีพิเศษ)

|            |                    |                |
|------------|--------------------|----------------|
| มือเช้า    | จำหน่ายตั้งแต่เวลา | ๐๖.๐๐-๐๗.๔๐ น. |
| มือกลางวัน | จำหน่ายตั้งแต่เวลา | ๑๑.๐๐-๑๓.๐๐ น. |
| มือเย็น    | จำหน่ายตั้งแต่เวลา | ๑๖.๐๐-๑๙.๐๐ น. |

๕.๒ การจำหน่ายอาหารวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ วันหยุดนักขัตฤกษ์ จำหน่ายเวลา ๐๖.๐๐-๑๙.๐๐ น.

#### ๖. เงื่อนไขและข้อปฏิบัติ

๖.๑ อาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งผู้ประกอบการร้านค้าต้องให้ความสำคัญกับสิ่งต่อไปนี้

๖.๑.๑ ต้องใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด ถูกหลักอนามัย และต้องดำเนินการปรุงอาหารโดยคำนึงคุณค่าตามหลักโภชนาการและจัดร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๖.๑.๒ ต้องใช้เครื่องปรุงรสได้รับการรับรองมาตรฐาน ออย.หรือมีเครื่องหมาย มอก.กำกับเท่านั้น

๖.๑.๓ ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าวสำหรับอาหารประเภทผัด และให้ใช้น้ำมันปาล์มสำหรับอาหารประเภททอด

๖.๑.๔ ไม่ใส่ผงชูรสหรือเจอปนที่อันตรายต่อสุขภาพ

๖.๑.๕ ต้องล้างผักและผลไม้ให้สะอาดตามมาตรฐานกรมอนามัย

๖.๑.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคจะต้องสะอาดและไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มอื่นใดแช่ปะปนในภาชนะบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค

๖.๑.๗ เตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหารอย่างเพียงพอ มีความสะอาดและปลอดภัยได้มาตรฐาน Food grade ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๖.๒ งดใช้ภาชนะที่ทำมาจากโฟมและลดการใช้พลาสติก โดยอนุโลมให้ใช้วัสดุย่อยสลายง่าย และไม่เป็นมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมแทนได้

๖.๓ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องเตรียมภาชนะอุปกรณ์ในการขายและอุปกรณ์ประกอบอาหารของตนเอง

๖.๔ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับผิดชอบภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนอย่างเคร่งครัด ดูแลรักษาภาชนะใส่อาหารของโรงเรียนมิให้สูญหาย แหกหัก ชำรุด ถ้าภาชนะของโรงเรียนสูญหาย แหกหัก ชำรุด ผู้ประกอบการร้านค้าต้องชดใช้เป็นเงินตามราคาของภาชนะนั้น ๆ ให้กับโรงเรียน

๖.๕ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องรับผิดชอบทำความสะอาดบริเวณร้านค้าของตนเองตลอดเวลาทำการ

๖.๖ ผู้ประกอบการร้านค้าต้องแต่งกายถูกหลักของผู้สัมผัสอาหาร เช่น สวมหมวกคลุมผมให้มิดชิด รักษาความสะอาดของร่างกาย ผมน เล็บมือ และเล็บเท้าต้องสะอาด การพูดจาสุภาพเรียบร้อย ไม่ทะเลาะวิวาทกับผู้อื่นในโรงเรียน

๖.๗ กำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นดังนี้

๖.๗.๑ ร้านจำหน่ายประเภทกึ่งเต็ย ต้องมีรายการอาหารให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๕ รายการอาหารต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้ อย่างชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้า ต้องจำหน่ายอาหารในราคาเหมาะสมกับปริมาณ

๖.๗.๒ ร้านค้าจำหน่ายประเภทอาหารตามสั่ง ต้องมีรายการอาหารให้เลือกซื้อ/บริการไม่น้อยกว่า ๕ รายการอาหารต่อวัน และต้องทำป้ายระบุรายการอาหารและราคาไว้ชัดเจน โดยผู้ประกอบการร้านค้า ต้องจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสมกับปริมาณ

กรณีมีการเพิ่มเติมรายการอาหารต้องอยู่ในการพิจารณาของงานสุขภาพอนามัย และต้องได้รับการอนุญาตจากทางโรงเรียนก่อน สำหรับการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงราคาอาหารให้อยู่ในการพิจารณาของโรงเรียน

ประกาศ ณ วันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๕

(ดร.วรรงค์ รักเรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์