



**ประกาศโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์**  
**เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร**  
**ในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์**

---

ตามประกาศโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยประกาศรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๕ - ๖ มกราคม ๒๕๖๖ แล้วนั้น

บัดนี้ คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครฯ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศ รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมการแข่งขันทดสอบประกอบอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าฯ (ตามรายชื่อในเอกสาร แนบท้ายประกาศ) ซึ่งจะดำเนินการแข่งขันในวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. ณ โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบมาเอง พร้อมด้วย เมนูแนะนำอีก ๑ รายการ เพื่อประกอบอาหารให้แก่คณะกรรมการฯ ได้ทดสอบรสชาติ ในวันและเวลาดังกล่าว

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายวรรงค์ รักเรืองเดช)  
ผู้อำนวยการโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์

เอกสารแนบท้ายประกาศ  
เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
ในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์

.....

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทร้านก๋วยเตี๋ยว และเมนูบังคับ

๑. นางสาวเพ็ญพิมพ์ แก้วพฤกษ์
๒. นางสาววรรณชชา แก้วสีม่วง

เมนูบังคับ: ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมูต้มยำ

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทร้านอาหารตามสั่ง และเมนูบังคับ

- ไม่มีผู้สมัคร

กำหนดการการแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
ในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

วันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น. ณ โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

| เวลา           | รายละเอียดการแข่งขัน                                                   |
|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. | แข่งขันทดสอบประกอบอาหาร ประเภทถ้วยเดียว                                |
| ๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น. | คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกการแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร<br>ประเภทถ้วยเดียว |

**เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า  
โรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์ 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.หรือมีเครื่องหมายมอก.กำกับ
- ๑.๔ ทักษะในการปรุงประกอบอาหาร
- ๑.๕ สีกลิ่นและกลิ่นของอาหารขณะปรุงสุก
- 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 ไม่ทาเล็บ เล็บไม่ยาว
- ๒.๔ เป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาชีพและการจัดจำหน่าย ได้แก่ มีวัสดุ อุปกรณ์เครื่องครัว ที่จำเป็นเพียงพอ มีความพร้อมด้านบุคลากรที่จะดำเนินงานและเงินทุนในการประกอบกิจการ

**ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการ**

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