



ประกาศโรงเรียนนพิตลวิทยานุสรณ์
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร

.....

ตามประกาศ โรงเรียนนพิตลวิทยานุสรณ์ เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนนพิตลวิทยานุสรณ์ ลงวันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยประกาศรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๖-๑๖ มิถุนายน
๒๕๖๖ แล้วนั้น

บัดนี้ คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครฯ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อ
ผู้มีสิทธิ์เข้าแข่งขันทดสอบประกอบปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าฯ (ตามรายชื่อในเอกสารแนบท้ายประกาศ)
ซึ่งจะดำเนินการแข่งขันในวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. ณ โรงเรียนนพิตลวิทยานุสรณ์
โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบมาเอง พร้อมด้วยเมนูแนะนำอีก ๑ รายการ เพื่อประกอบ
อาหารให้แก่คณะกรรมการฯ ได้ทดสอบรสชาติ ในวันและเวลาดังกล่าว

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(ดร.วรารงค์ รักเรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงเรียนนพิตลวิทยานุสรณ์

เอกสารแนบท้ายประกาศ
เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิตลวิทยานุสรณ์

.....

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทอาหารตะวันตก และเมนูบังคับ

- ไม่มีผู้สมัคร

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทข้าวราดแกง และเมนูบังคับ

๑. นางสาวสุชศรี กำหนดน้อย
๒. นางสาวนิษฐ์นรา ฐิติปัญวัฒน์

เมนูบังคับ : แกงส้ม

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทอาหารว่าง (โรตีส, ขนม) และเมนูบังคับ

- ไม่มีผู้สมัคร

กำหนดการแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์
วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.

เวลา	รายละเอียดการแข่งขัน
๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐ น.	แข่งขันการทดสอบประกอบอาหาร ประเภทข้าวราดแกง
๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกแข่งขันทดสอบอาหาร ประเภทข้าวราดแกง

**เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร
โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ มีดังนี้**

คะแนนเต็ม ๘๐ คะแนน แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ได้แก่

๑. ทักษะในการเตรียมและการประกอบอาหาร (คะแนนเต็ม ๖๐ คะแนน)

เมนูอาหารบังคับ ๓๐ คะแนน และเมนูอาหารแนะนำ ๓๐ คะแนน

- ๑.๑ ความสดใหม่และคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร
- ๑.๒ ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ/การหั่น โดยแยกเชิงของดิบ-ของสุก
- ๑.๓ เครื่องปรุงที่ใช้ผ่านมาตรฐาน ออย. หรือมีเครื่องหมาย มอก. กำกับ
- ๑.๔ ทักษะในการปรุงประกอบอาหาร
- ๑.๕ สีสัมผัสและกลิ่นของอาหารขณะปรุงสุก
- ๑.๖ รสชาติอาหาร

๒. คุณสมบัติของผู้สมัคร (คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน)

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

ผู้ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการ

- ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกต้องผ่านเกณฑ์พิจารณาจากคณะกรรมการฯ โดยได้คะแนนเฉลี่ยรวมไม่ต่ำกว่า ๕๐ คะแนน
- วิธีการคัดเลือก ตัดสินตามลำดับคะแนนรวมจากมากไปน้อย โดยคัดเลือกผู้สมัครที่ได้รับคะแนนมากที่สุด หากคะแนนเท่ากัน ผลการพิจารณาตัดสินโดยคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหารถือเป็นที่ยึดถือ โดยจะขึ้นบัญชีผู้ได้รับการคัดเลือก และลำดับสำรอง ๒ ลำดับ