



ประกาศโรงเรียนนิตลวิทยานุสรณ์
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร

.....

ตามประกาศ โรงเรียนนิตลวิทยานุสรณ์ เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนนิตลวิทยานุสรณ์ ลงวันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยประกาศรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๘ - ๑๓
พฤศจิกายน ๒๕๖๖ แล้วนั้น

บัดนี้คณะกรรมการได้พิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครฯ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อ
ผู้มีสิทธิ์เข้าแข่งขันทดสอบประกอบปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าฯ (ตามรายชื่อในเอกสารแนบท้ายประกาศ)
ซึ่งจะดำเนินการแข่งขันในวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๓๐ น. ณ โรงเรียนนิตลวิทยา
านุสรณ์ โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบมาเอง พร้อมด้วยเมนูแนะนำอีก ๑ รายการ
เพื่อประกอบอาหารให้แก่คณะกรรมการได้ทดสอบรสชาติ ในวันและเวลาดังกล่าว

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(ดร.วรรงค์ รักเรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงเรียนนิตลวิทยานุสรณ์

เอกสารแนบท้ายประกาศ
เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิตลวิทยาลัยนุสรณ์

.....

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทอาหารจานด่วน และเมนูบังคับ

- | | |
|----------------|------------------|
| ๑. นางสาวนงนุช | แก้วดก |
| ๒. นางอรพิน | เอี่ยมวัฒนาสถาพร |

เมนูบังคับ : ผัดไทย

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทอาหารว่าง และเมนูบังคับ

- | | |
|-----------------|---------------|
| ๑. นายอลงกรณ์ | ขุนจำนวน |
| ๒. นางวารารณ์ | ตันติบุญฤทธิ์ |
| ๓. นางรุ่งรัตน์ | ทิมทอง |

เมนูบังคับ : เปาะเปี๊ยะทอด

กำหนดการแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์
วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๓๐ น.

เวลา	รายละเอียดการแข่งขัน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	แข่งขันการทดสอบประกอบอาหาร ประเภทอาหารจานด่วนเมนูบังคับและเมนูแนะนำ
๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกแข่งขันทดสอบอาหาร ประเภทอาหารจานด่วนเมนูบังคับและเมนูแนะนำ
๑๐.๔๐ - ๑๑.๔๐ น.	แข่งขันการทดสอบประกอบอาหาร ประเภทอาหารว่างเมนูบังคับและเมนูแนะนำ
๑๑.๔๐ - ๑๒.๑๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกแข่งขันทดสอบอาหาร ประเภทอาหารว่างเมนูบังคับและเมนูแนะนำ
๑๒.๑๐ - ๑๒.๓๐ น.	คณะกรรมการสรุปผลการคัดเลือกแข่งขันทดสอบอาหารประเภทอาหารจานด่วนและอาหารว่าง

**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. กำกับเท่านั้น
- 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 ด้านการแต่งกายพิจารณาจากการสวมหมวกคลุมผมมิดชิด สวมผ้ากันเปื้อน ไม่สวมแหวน นาฬิกาข้อมือ ไม่ทาสีเล็บ เล็บไม่ยาว
- ๒.๔ เป็นผู้มีความพร้อมในการประกอบอาชีพและการจัดจำหน่าย ได้แก่ มีวัสดุ อุปกรณ์เครื่องครัว ที่จำเป็นเพียงพอ มีความพร้อมด้านบุคลากรที่จะดำเนินงานและเงินทุนในการประกอบกิจการ

ผู้ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการ

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