

**ข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียน**  
**ปีงบประมาณ.....**

1. ชื่อโรงเรียน.....  
 ที่อยู่.....  
 สำนักงานเขต.....  
 ศูนย์บริการสาธารณสุขที่ดูแล.....  
 เบอร์โทรศัพท์.....เบอร์โทรสาร.....  
 เลขที่ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร.....

2. ชั้นปีที่เปิดสอน (เลือกได้มากกว่า 1) (สำรวจเฉพาะโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร)

- อนุบาล                                       ประถมศึกษาปีที่ 1-6  
 มัธยมศึกษาปีที่ 1-3                       มัธยมศึกษาปีที่ 4-6  
 ประกาศนียบัตรวิชาชีพ                   ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
 ปริญญาตรี                                     สูงกว่าปริญญาตรี

3. จำนวนนักเรียน (แยกตามชั้นปีที่เปิดสอน) (สำรวจเฉพาะโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร)

ชั้นปี	จำนวนนักเรียนชาย	จำนวนนักเรียนหญิง

4. จำนวนครู.....คน (สำรวจเฉพาะโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร)

5. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง (โรงเรียน สำนักงานเขต ศูนย์บริการสาธารณสุข)
- 5.1 โรงเรียน (ผู้บริหารของโรงเรียน ครูผู้ดูแลโรงอาหาร ครูพยาบาล และเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลโรงอาหารในโรงเรียน)

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้

- 5.2 สำนักงานเขต (หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน)

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้

- 5.3 ศูนย์บริการสาธารณสุข (พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานอนามัยโรงเรียน, พยาบาลควบคุมโรค)

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้

6. รูปแบบการให้บริการอาหารในโรงเรียน (เลือกได้มากกว่า 1)
- โรงเรียนจัดทำอาหารกลางวันเอง (ใช้แบบประเมิน แบบฟอร์มที่ 2)
- โรงเรียนให้บุคคลภายนอกเข้ามาเช่าแผงขายอาหารในโรงเรียน  
โดยมีการประกอบปรุงอาหารในโรงเรียน (ใช้แบบประเมิน แบบฟอร์มที่ 3)
- โรงเรียนให้บุคคลภายนอกเข้ามาเช่าแผงขายอาหารในโรงเรียน  
โดยไม่มีการประกอบปรุงอาหารในโรงเรียน (ทำอาหารจากที่อื่นแล้วนำมาจำหน่ายในโรงเรียน)  
(ใช้แบบประเมิน แบบฟอร์มที่ 3)
- อื่นๆ (ระบุ) .....

## 7. ข้อมูลสุขภาพิบาลโรงเรียน

## 7.1 ห้องครัว

- ห้องครัวแยกเป็นอาคารเอกเทศ
- ห้องครัวอยู่ในอาคารเรียน
- ไม่มีห้องครัว
- อื่นๆ (ระบุ).....

## 7.2 สถานที่รับประทานอาหาร

- มีโต๊ะและที่นั่งเพียงพอสำหรับจำนวนนักเรียน
- มีโต๊ะและที่นั่งแต่ไม่เพียงพอ ต้องหมุนเวียนนักเรียนมารับประทานอาหาร
- ไม่มีที่นั่งรับประทานอาหาร นักเรียนต้องทานอาหารบนห้องเรียน
- อื่นๆ (ระบุ).....

## 7.3 ระบบน้ำประปา

## 1) ระบบส่งจ่ายน้ำประปา

- มีบ่อกักเก็บน้ำประปา ซึ่งทำด้วยวัสดุ
- สแตนเลส  คอนกรีต  อื่นๆ (ระบุ).....
- ไม่มีบ่อกักเก็บน้ำประปา

## 2) สถานที่ตั้งบ่อกักเก็บน้ำประปา

- อยู่บนชั้นดาดฟ้าของอาคารเรียน ขนาดบรรจุ..... จำนวน.....ถัง
- ตั้งอยู่ชั้นใต้ดินของอาคารเรียน ขนาดบรรจุ..... จำนวน.....ถัง
- ตั้งอยู่บนพื้นดินนอกอาคารเรียน ขนาดบรรจุ..... จำนวน.....ถัง
- อื่นๆ (ระบุ)..... ขนาดบรรจุ..... จำนวน.....ถัง

## 3) วิธีการทำความสะอาดบ่อกักเก็บน้ำประปา (ระบุ).....

## 4) ความถี่ในการทำความสะอาดบ่อกักเก็บน้ำประปา (ระบุ).....

## 5) จุดบริการน้ำดื่ม

- ถังน้ำดื่ม .....จุด
- ก๊อกน้ำดื่ม .....จุด
- อื่นๆ (ระบุ) .....จุด

6) แผนการล้างทำความสะอาดบ่อกักเก็บน้ำประปาตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร  
(อย่างน้อยเทอมละ 1 ครั้ง)

วัน/เดือน/ปี ที่ทำการล้างทำความสะอาด	จุด/บริเวณ ที่ทำความสะอาด

7.4 อ่างล้างมือ (โดยรอบโรงเรียน).....ที่

7.5 ห้องสุขา

- 1) จำนวนห้องส้วม จำนวน.....ที่ ใช้งานได้.....ที่
- 2) ที่ปัสสาวะ.....ที่ ใช้งานได้.....ที่
- 3) อ่างล้างมือ.....ที่ ใช้งานได้.....ที่

7.6 ระบบจัดการมูลฝอย

- มีที่พักมูลฝอยรวมแยกเป็นเอกเทศ
- เป็นถังขยะของกรุงเทพมหานคร ตั้งในที่เปิดโล่ง
- ไม่มีถังขยะรองรับ แต่ใส่ในถุงพลาสติก ตั้งในที่เปิดโล่ง
- อื่นๆ (ระบุ).....

7.7 ระบบบำบัดน้ำเสีย

- มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบใช้อากาศ (Aerobic)
- มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบไม่ใช้อากาศ (Anaerobic)
- ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย

## 8. แผนการเก็บตัวอย่างอาหารและน้ำในโรงเรียน (อย่างน้อยเทอมละ 1 ครั้ง)

วัน/เดือน/ปี ที่เก็บตัวอย่าง	การเก็บตัวอย่าง				รายชื่อ เจ้าหน้าที่ที่ รับผิดชอบ
	ตรวจด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย		ตรวจทางห้องปฏิบัติการ วิทยาศาสตร์		
	ด้านจุลินทรีย์	ด้านเคมี	ด้านจุลินทรีย์	ด้านเคมี	



