

ร่างขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน(ปรุงสำเร็จ) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563
โรงเรียนเทศบาล 2 สามัคคีวัฒนา อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร

1. ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553 ในมาตราที่ 6 ที่กำหนดไว้ว่า การจัดการศึกษาต้องเป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ สติปัญญา ความรู้ และคุณธรรม มีจริยธรรมและมีวัฒนธรรมในการดำรงชีวิต สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข โรงเรียนเทศบาล 2 สามัคคีวัฒนา ได้รับงบประมาณสำหรับอาหารกลางวันนักเรียน ตามประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 แผนงานการศึกษา งานระดับก่อนวัยเรียนและประถมศึกษา หมวดรายจ่ายอื่น ประเภทค่าใช้จ่ายในการสนับสนุนอาหารกลางวันเด็กนักเรียน ดังนั้นโรงเรียนได้ดำเนินการจัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1- 6 ทุกคนเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่กำหนด จึงได้จัดทำขอบเขตและรายละเอียดงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ฉบับนี้ขึ้นมา เพื่อจ้างเหมาบุคคลภายนอกมาดำเนินการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ

2. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาผู้รับจ้างประกอบอาหารกลางวัน (ปรุงสำเร็จ) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 สำหรับนักเรียนโรงเรียนเทศบาล 2 สามัคคีวัฒนา จำนวน 1,197 คน จำนวน 100 วัน (เว้นวันหยุดราชการ)

3. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

- 3.1 ผู้รับจ้างต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารกลางวันนักเรียน
- 3.2 ผู้รับจ้างต้องมีประสบการณ์ในการประกอบอาหาร หรือประกอบอาชีพเกี่ยวกับการประกอบอาหารนักเรียน
- 3.3 ผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบัน ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้ โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคมวัณโรคในระยะอันตราย โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคยาเสพติดให้โทษ โรคพิษสุราเรื้อรัง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสุขภาพก่อนปฏิบัติงาน
- 3.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐหรือถูกแจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐ

4. ข้อมูลรายละเอียดงาน

4.1 อาหารกลางวันที่ทำ จะต้องคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือมีสารอาหารครบ 5 หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1-6 จำนวน 1,197 คน วันละ 1 มื้อ เป็นระยะเวลา 100 วันทำการ

4.2 รายการอาหารประจำวันจะต้องมีความหลากหลายในรอบ 1 สัปดาห์โดยแบ่งออกเป็น 1 มื้อหลักได้แก่

(1) อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยหอมมะลิ (ข้าวที่ใช้หุงให้ใช้ข้าวหอมมะลิ 100% เท่านั้น) อาหารคาว 4 อย่าง (ประเภทน้ำ 2 อย่าง และประเภทแห้ง 2 อย่าง) หรืออาหารประเภท ไข่ จำนวน 1 ฟอง/คน/สัปดาห์ และผลไม้ตามฤดูกาล

(2) อาหารกลางวัน ประเภทอาหารประกอบปรุงผสม หรืออาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดไท เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานอาหารได้เอง และผลไม้ตามฤดูกาล

(3) อาหารคาวจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปที่เด็กประถมจะรับประทานได้

(4) ในรอบระยะเวลา 1 สัปดาห์ จะต้องกำหนดให้มีรายการอาหารว่างเป็นขนมไม่เกิน 2 วัน และผลไม้ไม่น้อยกว่า 3 วัน และจัดให้เด็กรับประทานทุกวันโดยขนมหรือผลไม้จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวเกินไป

4.3 อาหารในมือกลางวันต้องมีรสชาติปกติไม่เค็ม ไม่หวานและไม่มันสูงและมีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน และนักเรียนสามารถขอเติมได้จนอิ่มและเพียงพอ

4.4 ผู้รับจ้างต้องประกอบอาหารตามรายการของฝ่ายโภชนาการของโรงเรียน ซึ่งเป็นผู้กำหนดรายการอาหาร และผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด

4.5 หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิเปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อ หรือไม่ชอบอาหารนั้น

4.6 ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดเองและต้องมีความเหมาะสม

4.7 ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบอาหาร จะต้องทำการประกอบอาหารภายในบริเวณที่โรงเรียนกำหนดให้ และเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารเอง โดยไม่อนุญาตให้ทำการประกอบอาหารที่อื่นแล้วนำส่งอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วซึ่งไม่ผ่านการควบคุมการประกอบอาหารจากคณะกรรมการผู้ควบคุมการประกอบอาหารกลางวัน

4.8 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงเรียน กำหนดดังนี้

(1) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมากเกินไป และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรค

(2) ผลไม้ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(3) ผัก ต้องใหม่สด มีคุณภาพดี ไม่แก่และไม่เหี่ยว และต้องใช้ผักปลอดสารพิษ

(4) อาหารสำเร็จรูปเครื่องปรุง น้ำและนม ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิต วันหมดอายุ และต้องไม่หมดอายุสำหรับใช้บริโภค

(5) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารต้องไม่นำมาประกอบอาหารซ้ำในครั้งต่อไป

(6) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวสวยหอมมะลิ 100% เท่านั้น

4.9 ภาชนะและการจัดการ

(1) อุปกรณ์สำหรับใช้รับประทานอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่แต่งสี

(2) ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือเครื่องปรงรสอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่มีปิดสนิท

(3) ภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารต้องสะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม และไม่มีสิ่งปนเปื้อน

4.10 ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดสถานที่ปรงอาหาร สถานที่ให้บริการอาหารและการดูแลให้บริการน้ำดื่ม ตลอดจนทำความสะอาดเครื่องทำน้ำเย็นและดูแลระบบเครื่องกรองน้ำของโรงเรียน (เครื่องกรองน้ำที่ติดตั้งในสถานที่ให้บริการอาหาร) ตลอดระยะเวลา รวมถึงการกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารในสถานประกอบอาหารและบริการให้สะอาดและเรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

4.11 ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกตักเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

4.12 พร้อมรับการสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุข เทศบาลเมืองยโสธร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

4.13 กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้ประกอบการดำเนินการอยู่ หรือเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้รับจ้างหรือพนักงาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

4.14 รายละเอียดอื่นๆ

(1) มีพนักงานหรือลูกจ้างที่มีความรู้ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

(2) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบัน ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้ โรคเรื้อรังในระยะติดต่อ หรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคยาเสพติดให้โทษ โรคพิษสุราเรื้อรัง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสุขภาพก่อนปฏิบัติงานและทุกครั้งที่เปลี่ยนพนักงาน

(3) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรงต้องใส่หมวก หรือเน็คคลุมผมด้วย

(4) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(5) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารปรงเสร็จแล้วโดยตรง

(6) พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างจะต้องประพฤติตนตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่โรงเรียนกำหนดโดยเคร่งครัด

(7) ผู้รับจ้างต้องส่งสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านและใบรับรองแพทย์ของพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างก่อนวันเริ่มดำเนินงานตามสัญญาจ้าง

5. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลา 100 วันทำการ (เว้นวันหยุดราชการ) เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2563 เป็นต้นไป โดยส่งมอบอาหารกลางวัน (อาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน) ที่โรงเรียนอาหารโรงเรียนเทศบาล 2 สามัคคีวัฒนา ภายในเวลา 11.00 น. **พร้อมจัดรายการอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน และให้เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียนทุกคน**

6. วงเงินในการจัดหา

วงเงินงบประมาณ 2,394,000 บาท (สองล้านสามแสนเก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน) โดยแบ่งออกเป็น ออกเป็น 5 งวด ดังนี้

งวดที่ 1 เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ 20.00 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา 20 วัน

งวดที่ 2 เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ 20.00 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา 20 วัน

งวดที่ 3 เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ 20.00 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา 20 วัน

งวดที่ 4 เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ 20.00 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เป็นเวลา 20 วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ 20.00 ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารอาหารกลางวันพร้อมอาหารว่าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งทำสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดเรียบร้อย

7. การตรวจรับ

คณะกรรมการตรวจรับ สามารถตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารและทุกเวลา หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ตรวจรับ ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที โดยครั้งที่

1. การตักเตือน
2. แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร
3. จะงดจ่ายค่าอาหารใน 1 วัน ในวันที่ไม่ได้คุณภาพตามที่กำหนด

เกณฑ์การตรวจรับ

1. ปริมาณอาหารที่จัดให้นักเรียนเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน (นักเรียนสามารถเพิ่มอาหารได้หากยังไม่อิ่ม)

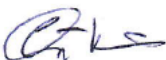
2. ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร
3. การบริการด้วยความสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีความรวดเร็ว
4. เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะ/เมนู ที่โรงเรียนเทศบาล 2 สามัคคีวัฒนา กำหนด


8. การยกเลิกสัญญาจ้าง


กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน 24 ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากนักเรียน ครู หรือทางโรงเรียน หากผู้รับจ้างได้รับการแจ้งเตือนจากโรงเรียนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร ซ้ำถึง 3 ครั้ง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที

9. เงื่อนไข

ผู้จ้างสามารถเพิ่มหรือลดจำนวนตามจำนวนนักเรียนที่มีอยู่จริง

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ
(นางอัจฉรา เนินทราย)

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางนภัสนันท์ จิตรภักดี)

(ลงชื่อ)  กรรมการ
(นางสาวธลาชล ทองชุม)

รายการอาหารกลางวัน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

สัปดาห์ ที่	วันจันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์
1	1.ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเส้นเล็กหมู+ ไข่ต้ม 2.ข้าวมันไก่ 3.ผัดกะเพราหมู 4.ไข่เจียวทรงเครื่อง (ใส่แครอท+หมูสับ) 5.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ 6.แกงเขียวหวานไก่ ใส่ผัก 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.บะหมี่หมูแดง 2.ข้าวผัดรวมมิตรใส่ หมู+กุ้งเชียง+ไข่ 3.ลาบไก่ใส่เลือด+ ผักสด 4.ผัดวุ้นเส้นใส่หมูสับ ใส่ไข่ 5.ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง 6.ตุนไก่ใส่ผัก 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1. ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเครื่อง+ ไข่ต้ม 2.ข้าวหมูแดง 3.ไข่เจียว 4.ผัดถั่วงอก+เต้าหู้+ หมู 5.ต้มจืดหมูสับ + เลือดหมู+ เครื่องใน หมูใส่ตำลึง 6.คะน้าหมูกรอบ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยเตี๋ยวหมู 2.ไก่ทอด 3.ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ 4.ไข่พะโล้หมูสามชั้น 5.ผัดกะเพราไก่ 6.แกงเขียวหวานไก่ ใส่ผัก 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ผัดผักโรตีสีไก่ 2.ข้าวผัดหมูใส่ไข่ 3.ลาบหมู+ผักสด 4.ไข่ลูกเขย 5.ต้มจืดหมูสับเต้าหู้ ใส่ผักกาด 6.ผัดเปรี้ยวหวานหมู 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง
2	1.ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเส้นเล็กหมู+ ไข่ต้ม 2.ข้าวขาหมู 3.ลาบหมู+ผักสด 4.ผัดคะน้าใส่หมู 5.ไข่ตุ๋น 6.ต้มเลือดหมูใส่ตำลึง 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยเตี๋ยวหมู 2.ข้าวมันไก่ทอด 3.ผัดเห็ดนางฟ้าใส่ไข่ ใส่หมู 4.กะเพราไก่ 5.แกงเขียวหวาน ลูกชิ้นปลากรายใส่ผัก 6.ไข่เจียวทรงเครื่อง 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.บะหมี่หมูแดง 2.ข้าวผัดหมูใส่ไข่ 3.ไข่ลูกเขย 4.ผัดพริกแกงหมู+ถั่ว 5.ผัดไก่ใส่ซิง 6.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ผัดเปรี้ยวหวานหมู 2.ข้าวหมูแดง 3.ผัดกะเพราหมู 4.ไข่เจียวทรงเครื่อง (ใส่แครอท+หมูสับ) 5.ผัดบวบใส่ไข่ 6.แกงเผ็ดหมูใส่ผัก 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ต้มยำไก่ 2.ข้าวมันไก่ 3.ไข่พะโล้ 4.ผัดผักรวมใส่หมู 5.ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ 6.ลาบไก่+ผักสด 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง
3	1.ผัดผักโรตีสีไก่ 2.ข้าวหมูแดง 3.ไข่เจียวหมูสับ 4.ลาบไก่+ผักสด 5.ต้มจืดน่องไก่ 6.ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเส้นเล็กหมู+ ไข่ต้ม 2.ข้าวไก่ทอด 3.ผัดกะเพราหมู 4.ไข่ดาว 5.แกงเผ็ดไก่ใส่ผัก 6.ผัดบวบใส่หมู+ไข่ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.บะหมี่หมูแดง 2.ข้าวหมูแดง 3.ไข่ตุ๋น 4.ผัดวุ้นเส้นใส่หมู ใส่ไข่ 5.แกงเขียวหวานไก่ 6.ผัดพริกแกงถั่ว หมูสับ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยเตี๋ยวหมู 2.ข้าวมันไก่ 3.ผัดพริกแกงหมู+ถั่ว 4.ผัดเห็ดนางฟ้าใส่ไข่ 5.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ใส่ผักกาด 6.แกงเผ็ดหมูใส่ผัก 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเครื่อง 2.ข้าวผัดรวมมิตร 3.ลาบหมู+ผักสด 4.บวบผัดไข่ใส่หมูบด 5.ต้มจืดไก่ใส่ผัก 6.ต้มยำไก่ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง

สัปดาห์ ที่	วันจันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์
4	1.บะหมี่หมูแดง 2.ข้าวมันไก่ 3.ไข่ดาว 4.แกงเผ็ดหน่อไม้ ใส่ไก่ 5.ผัดคะน้าหมูกรอบ 6.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเครื่อง 2.ลาบไก่-ผักสด 3.บวบผัดไข่ใส่หมูบด 4.ผัดกะเพราไก่ 5.ต้มจืดไก่ใส่ฟัก 6.ไข่พะโล้หมูสามชั้น 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยเตี๋ยวหมู 2.ข้าวหมูแดง 3.ผัดกระเพราหมู 4.ไข่ตุ๋นใส่หมูสับ 5.แกงเผ็ดไก่ใส่ฟัก 6.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเล็กหมู + ไข่ต้ม 2.ข้าวผัดหมูใส่ไข่ 3.ผัดผักรวมใส่หมู 4.ผัดพริกแกงหมู 5.ไข่ลูกเขย 6.ต้มยำไก่ 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง	1.ผัดมีกกระโรนึ่งหมู 2.ข้าวมันไก่ทอด 3.ไข่เจียว 4.ลาบหมู+ ผักสด 5.ผัดเปรี้ยวหวานหมู 6.ต้มจืดไก่ใส่ฟัก 7.ข้าวสวย 8.อาหารว่าง

- หมายเหตุ 1. อาหารว่างในรอบสัปดาห์ เป็นขนมไม่เกิน 2 วัน และผลไม้ไม่น้อยกว่า 3 วัน
2. ใช้รายการอาหารหมุนเวียนตามรายการที่กำหนดจนกว่าจะครบสัญญา