

แบบรายการละเอียด

การจ้างผู้ประกอบการทำอาหารกลางวันตามโครงการอาหารกลางวัน

.....

1. การประกอบอาหารกลางวันที่จัดบริการให้แก่นักเรียนของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะไไ้
- 1.1 ผู้ที่รับจะต้องเป็นผู้จัดทำวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการจัดทำอาหารมาเอง อาหารที่ต้องสะอาดถูกหลักอนามัย และมีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ตามหลักโภชนาการรายการอาหารประจำวันในแต่ละวัน มีดังนี้.-

รายการอาหารสำหรับจ้างจัดหาอาหารให้แก่เด็กนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อบต.หนองตะไไ้

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	หมายเหตุ
1	1 พ.ย. 61	-ราดหน้าหมูกรอบ หมูหมัก	ทับทิมกรอบ
2	2 พ.ย. 61	-ข้าวสวย ผัดบวบกุ้งสด /หมูทอดน้ำปลา	มะละกอสุก
3	5 พ.ย. 61	- ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงแพงหมูกะทิ /ไข่ตุ๋น	กล้วยเชื่อม
4	6 พ.ย. 61	-ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ไข่ตุ๋น ลูกชิ้นหมู	แอปเปิล
5	7 พ.ย. 61	-ข้าวต้มทรงเครื่อง หมูแดง ตับ / หมูหยอง	ครองแครงกะทิสด
6	8 พ.ย. 61	-ข้าวมันไก่ทอด น้ำซุปล	สับปะรด
7	9 พ.ย. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มข้าไก่ /กุนเชียงทอด	เงาะกวนน้ำเชื่อม
8	12 พ.ย. 61	-ข้าวผัดเบคอน 3 สี น้ำซุปล	เผือกเชื่อม
9	13 พ.ย. 61	-ข้าวสวย ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง / ปีกบนทอด	ข้าวเหนียวดำกะทิสดมะพร้าวอ่อน
10	14 พ.ย. 61	-ผัดหมี่ข้าว หมู กุ้ง	แตงโม
11	15 พ.ย. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดตำลึงหมูแดง /ไข่ลูกเขย	ขนมหวานรวมมิตร
12	16 พ.ย. 61	-ขนมจีนน้ำยาหมู	เงาะ
13	19 พ.ย. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง/แกงเขียวหวาน /ไข่ลูกเขย	ลอดช่องสิงคโปร์
14	20 พ.ย. 61	-ข้าวต้มทรงเครื่องปลาตอร์ลี่ /ปิ้งคัสถ์	ขนมปังสังขยา
15	21 พ.ย. 61	-ข้าวสวย น้ำพริกหมู ผักต้ม /ไถย่าง	บวชฟักทอง

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	อาหารว่าง	หมายเหตุ
16	22 พ.ย. 61	-ราดหน้าหมูหมักหมี่กรอบ	ขนมต้มลอย	
17	23 พ.ย. 61	-ข้าวสวย แกงส้มปลาตอร์รี่ / หมูหวาน	ชมพู่	
18	26 พ.ย. 61	-กระเพาะปลา	บัวลอยไข่หวาน	
19	27 พ.ย. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง พะแนงหมู / ไข่เจียว	ฝรั่ง	
20	28 พ.ย. 61	-บะหมี่หมูแดง	สาลี่	
21	29 พ.ย. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ / หมูย่าง	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	
22	30 พ.ย. 61	-ผัดซีอิ้ว หมู ไข่	ข้าวเหนียวสังขยา	
23	3 ธ.ค. 61	-ข้าวผัดกุ้งเชียง น้ำซूप	แอปเปิล	
24	4 ธ.ค. 61	-ข้าวสวย แกงเทโพ / ผัดวุ้นเส้น	ขนมชั้น	
25	6 ธ.ค. 61	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่/หมูสับ/ลูกชิ้นหมู	มะละกอสุก	
26	7 ธ.ค. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงสาวยบัวปลาทุ / ปีกบนทอด	ฟักทองเชื่อม	
27	11 ธ.ค. 61	-หมี่กะทิ	แก้วมังกร	
28	12 ธ.ค. 61	-ข้าวต้มทรงเครื่องหมู ตับ/ หมูหยอง	ลอดช่องไทย	
29	13 ธ.ค. 61	-ข้าวหมูแดง / ไข่ต้ม	แคนตาลูป	
30	14 ธ.ค. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเขียวหวาน / หมูย่าง	ส้มสายน้ำผึ้ง	
31	17 ธ.ค. 61	-ผัดมะกะโรนีหมูสับ ฮอทดอก / น้ำซूप	ข้าวต้มผัด	
32	18 ธ.ค. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดสาหร่ายหมูแดง / ไก่ทอด	เค้กส้ม	
33	19 ธ.ค. 61	-ข้าวเหนียว ส้มตำ / หมูย่าง	แตงโม	

## รายการอาหารสำหรับจ้างจัดทำอาหารให้แก่เด็กนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อบต.หนองตะไไ้

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	อาหารว่าง	หมายเหตุ
34	20 ธ.ค. 61	-ข้าวผัดสามสี น้ำซุปล	กล้วยหอมทอง	
35	21 ธ.ค. 61	-กล้วยจับ	สับปะรด	
36	24 ธ.ค. 61	-ข้าวสวย พะโล้ไข่ ปีกบนตุน / ผัดผักรวมมิตร	วุ้นกะทิ	
37	25 ธ.ค. 61	-ข้าวสวย ผัดกะเพราไก่ / ไข่ดาว	สาคุมะพร้าวอ่อน	
38	26 ธ.ค. 61	-ขนมจีนน้ำยาหวาน	องุ่น	
39	27 ธ.ค. 61	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มข้าไก่ / หมูทอดน้ำปลา	กล้วยบวชชี	
40	28 ธ.ค. 61	-ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ เต้าหู้ไข่ / ลาบหมู	สับปะรด	
41	2 ม.ค. 62	-กล้วยเตี๋ยหมูสับ ตับ ลูกชิ้นหมู	ฝรั่ง	
42	3 ม.ค. 62	-ข้าวต้มทรงเครื่องหมูแดง ตับ / กุนเชียงทอด	ขนมหวานรวมมิตร	
43	4 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเผงหมูกะทิ/ไข่ลูกเขย	แคนตาลูป	
44	7 ม.ค. 62	-เย็นตาโฟหมูสับ	ขนมท้อไส้มะพร้าวอ่อน	
45	8 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงพะแนงหมู / ฮอตดอกทอด	เค้กโรลล์	
46	9 ม.ค. 62	-สปาเก็ตตี้หมูสับ	ลูกเตี๋ยกะทิสด	
47	10 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ผัดผักรวมมิตร / ไข่ทอด	ฝรั่ง	
48	11 ม.ค. 62	-ข้าวเหนียว ส้มตำ / ไข่ทอด	ส้มเขียวหวาน	
49	14 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ต้มข้าไก่ / กุนเชียงทอด	เงาะ	
50	16 ม.ค. 62	-ข้าวผัดทะเล น้ำซุปล	ขนมเม็ดขนุน	
51	17 ม.ค. 62	-ข้าวสวย/แกงฟักทอง/ปลานิลหนึ่ง	แตงโม	

## รายการอาหารสำหรับจ้างจัดทำอาหารให้แก่เด็กนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อบต.หนองตะไไ้

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	หมายเหตุ
52	18 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเทโพ /ไก่หนึ่งขมึน	บัวลอยมะพร้าวอ่อน
53	21 ม.ค. 62	-ขนมจีน น้ำยาหมู	สาลี
54	22 ม.ค. 62	-ข้าวต้มปลาตอร์รี่ /หมูหยอง	ลอดช่องไทย
55	23 ม.ค. 62	-ข้าวผัดเบคอน น้ำซุปลูไส้กรอกลูก	แอปเปิล
56	24 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่ /ไข่เจียวหมูสับ	มันเทศเชื่อม
57	25 ม.ค. 62	-ราดหน้าหมูหมัก เส้นหมี่	สับปะรด
58	28 ม.ค. 62	-ข้าวสวย แกงแพงกะทิสั้หมู / ไข่เจียวหมูสับ	ขนมเปียกปูนมะพร้าวอ่อน
59	29 ม.ค. 62	-ข้าวมันไก่ /น้ำซุปลู	กล้วยไข่
60	30 ม.ค. 62	-ข้าวสวย ต้มยำไก่ใส่เห็ดฟาง / บิล้คักทอด	เต้าส่วน
61	31 ม.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง/ แกงจืดแพงน่องไก่ / ผัดบวบใส่หมู ตับ	ฝรั่ง
62	1 ก.พ. 62	-กั้วจับ	แอปเปิล
63	4 ก.พ. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ/ น่องไก่ทอด	ถั้วแดงต้มน้ำตาล
64	5 ก.พ. 62	-ข้าวสวย แกงแพงกะทิมู /ไข่ต้ม	สาคุใบเตย
65	6 ก.พ. 62	-ขนมจีนน้ำยาหมู	ชมพู่
66	7 ก.พ. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงพักทองใส่หมู /ผัดเห็ดใส่เบคอน	แก้วมังกร
67	8 ก.พ. 62	-ข้าวขาหมู /ไข่ต้ม	ขนมโดนัท
68	11 ก.พ. 62	-ข้าวสวย แกงจับฉ่าย /ไก่หนึ่งน้ำปลา	ฝรั่ง

## รายการอาหารสำหรับจ้างจัดทำอาหารให้แก่เด็กนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อบต.หนองตะไก่

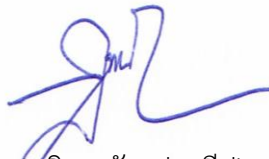
ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	หมายเหตุ
69	12 ก.พ. 62	-ก๋วยจั๊บน้ำใสเครื่อง	อู่น
70	13 ก.พ. 62	- ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง/พะโล้หมู ไข่/ ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง	ขนมเค้กใบเตยมะพร้าวอ่อน
71	14 ก.พ. 62	-ข้าวต้มทรงเครื่องทะเล /หมูหยอง	ขนมบราวนี่
72	15 ก.พ. 62	-สปาเก็ตตี้ใส่แฮม หมูสับ	ส้มเขียวหวานหรือผลไม้ตามฤดู
73	18 ก.พ. 62	-ข้าวมันไก่ทอด /น้ำซุป	มังคุด
74	19 ก.พ. 62	-ขนมจีน /น้ำยาเขียวหวานไก่	ขนมถ้วยฟู
75	20 ก.พ. 62	-ข้าวเหนียว ส้มตำ คอหมูย่าง	สาหร่าย
76	21 ก.พ. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง แกงจืดสาหร่ายหมูสับ /ผัดผักทองใส่ไข่	ขนมชิฟฟอนใบเตย
77	22 ก.พ. 62	-ข้าวสวย พะโล้หมูชิ้นกระเทียม /ยำมาล่าหมูสับ	เค้กกล้วยหอม
78	25 ก.พ. 62	-ข้าวผัดสามสี /หมูหวาน น้ำซุป	เค้กถ้วยน้ำเชื่อม
79	26 ก.พ. 62	-ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น ตับ ลูกชิ้นหมู	สับปะรด
80	27 ก.พ. 62	-ข้าวสวย /แกงสับปะรดหมู/ ลาบหมู	ข้าวเหนียวดำกะทิสด
81	28 ก.พ. 62	-ข้าวหมูแดง ไข่ต้ม /น้ำซุป	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
82	1 มี.ค. 62	-ข้าวสวย เกาเหลาเลือดหมู/ปลาตอร์ลี่ซอสแดง	สาหร่าย
83	4 มี.ค. 62	-ข้าวผัดปู ใส่กรอกลูก /น้ำซุป	ส้มเขียวหวาน
84	5 มี.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง พะแนงไก่ /ผัดวุ้นเส้น หมู ไข่	แคนตาลูป
85	6 มี.ค. 62	-ขนมจีน น้ำยาหวาน	ขนมโดนัท

## รายการอาหารสำหรับจ้างจัดทำอาหารให้แก่เด็กนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อบต.หนองตะไก้

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	อาหารว่าง	หมายเหตุ
86	7 มี.ค. 62	-ข้าวสวย แกงเทโพหมู /ไข่เจียวหมูสับ	ข้าวโพดคลุกมะพร้าว	
87	8 มี.ค. 62	-ผัดสปาร์เก็ตตีหมูสับ เบคอน	กล้วยไข่	
88	11 มี.ค. 62	-ก้วยจับทรงเครื่อง	เงาะ	
89	12 มี.ค. 62	-ข้าวต้มทรงเครื่องหมู ตับ/ กุนเชียงทอด	ลอดช่องไทย	
90	13 มี.ค. 62	-ราดหน้าหมูหมัก หมี่หยก	ชมพู	
91	14 มี.ค. 62	-ข้าวสวย น้ำพริกหมู ผักสด /ไข่เจียวหมูสับ	ข้าวต้มมัดคลุกมะพร้าว	
92	15 มี.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง/ ต้มข้าวไก่ / ผัดเต้าหู้เห็ดโคนญี่ปุ่น	เค้กใบเตย	
93	18 มี.ค. 62	-ข้าวผัดทะเล ไส้กรอก น้ำซุปล	มะละกอสุก	
94	19 มี.ค. 62	-ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหมูแดง /ไก่หนังขมิ้น	ขนมครองแครงกะทิสด	
95	20 มี.ค. 62	-ข้าวหมูแดง กุนเชียง /น้ำซุปล	ฝรั่ง	
96	21 มี.ค. 62	-เย็นตาโฟ	กล้วยไข่	
97	22 มี.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง ไข่ลูกเขย / แกงฟักทองหมู	เค้กฟอยทอง	
98	25 มี.ค. 62	-ข้าวสวย ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า/ปลาทอด	แคนตาลูป	
99	26 มี.ค. 62	-ข้าวมันไก่ทอด /น้ำซุปล	กล้วยบวชชี	
100	27 มี.ค. 62	-ข้าวผัดซีอิ้วหมู ไข่ /น้ำซุปล	ขนมโดนัท	
101	28 มี.ค. 62	-ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง/แกงเขียวหวาน /ไข่ตุ๋น	ข้าวเหนียวเปียกกล้วย	
102	29 มี.ค. 62	-ข้าวสวย พะโล้หมูไข่ /ไก่ทอด	กล้วยน้ำหว่า	

- หมายเหตุ**
1. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องสะอาดถูกหลักอนามัยและมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนและเหมาะสมกับภาวะสุขภาพของนักเรียนระดับปฐมวัยตามหลักโภชนาการโดยให้คำนึงถึงความปลอดภัยของนักเรียนเป็นสำคัญ
  2. อาหารสำหรับเด็กนักเรียนของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะไก้รสชาติต้องไม่เผ็ด
  3. อาหารที่มีส่วนผสมทำจากปลาต้องไม่มีก้าง
  4. ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอที่นักเรียนรับประทานให้อิ่ม
  5. คุณภาพอาหารหรือรสชาติของอาหารต้องเป็นไปตามชนิดอาหารนั้น
  6. ผู้รับจ้างต้องทำอาหารตามวันที่กำหนดในตารางอาหารประจำวัน
  7. กรณีที่ผู้รับจ้างหาผลไม้ไม่ได้ ให้จัดหาผลไม้ตามฤดูกาลแทนโดยรายการอาหารต้องห้ามผลไม้ซ้ำกันในสัปดาห์นั้น
  8. กรณีที่เกิดการระบาดของไข้หวัดนกทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะไก้ โดยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะไก้ จะแจ้งการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารที่มีไข่และไก่เป็นวัตถุดิบให้กับผู้รับจ้างทราบ
- 1.2 รายละเอียดคุณภาพวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
    - 1.2.1 ข้าวสารที่ใช้ให้ใช้ข้าวหอมมะลิ 100 % หรือมีข้าวกล้องผสมด้วยตามวันที่กำหนดในรายการ
    - 1.2.2 อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ กระเทียม ฯลฯ ต้องไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา
    - 1.2.3 อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. หรือ หน่วยงานที่เชื่อถือได้ มีวัน เดือน ปี วันผลิตและวันหมดอายุ ให้ใช้อาหารคุณภาพดี ไม่เสื่อมคุณภาพ
    - 1.2.4 ประเภทน้ำมันให้ใช้น้ำมันพืช (น้ำมันถั่วเหลืองหรือรำข้าว)
    - 1.2.5 ผักและผลไม้ไม่ใช่ผักและผลไม้ใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร
    - 1.2.6 อาหารประเภทไข่ ไข่ไข่ไก่เบอร์ 2
    - 1.2.7 เนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องใช้ของสด คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร
    - 1.2.8 เกลือให้ใช้เกลือเสริมไอโอดีน
  2. ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาแรงงานและวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร จัดทำอาหาร ใส่อาหารที่สะอาดถูกหลักอนามัยและโภชนาการ ตลอดจนอุปกรณ์ต่างๆชนิดดี เพื่อใช้ในงานจ้าง โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งสิ้น
  3. ผู้รับจ้างจะต้องตักอาหารบรรจุภาชนะให้เรียบร้อยและจัดเรียงอาหารตามจำนวนนักเรียน รวมทั้งทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และบริเวณรับประทานอาหารของนักเรียน หลังจากที่นักเรียนรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย
  4. ผู้รับจ้างเป็นผู้นำส่งอาหารกลางวันไปยังสถานที่ที่กำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งเองทั้งสิ้น
  5. ผู้รับจ้างต้องส่งมอบอาหารกลางวันสำเร็จรูปให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุตรวจสอบก่อนนำไปให้บริการ โดยปริมาณคุณภาพอาหารหรือรสชาติของอาหารต้องเป็นไปตามชนิดของอาหารนั้นๆ หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้รับจ้างต้องปรับปรุงแก้ไขทันทีที่จะนำไปบริการแก่นักเรียน

6. ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมอาหารใส่ภาชนะ (ถาดหลุม) ให้แก่นักเรียนให้พร้อมในเวลา 10.30 น. หลังจากได้รับประทานอาหารเสร็จ ผู้รับจ้างจะต้องเก็บภาชนะล้างทำความสะอาด ปิด กวาด เช็ด ถู บริเวณเด็กรับประทานอาหารและโรงครัวให้สะอาดเรียบร้อย
7. วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กกองค้การบริหารส่วนตำบลหนองตะไก้ อาทิเช่น เต้าแก๊ส ตู้เย็น กะละมัง อ่าง ซิงค์ล้างจาน ถาดหลุมสำหรับใส่อาหารให้เด็ก ช้อนส้อม ฯลฯ ผู้รับจ้างที่ใช้สิ่งของดังกล่าว จะต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพเดิม หากมีสิ่งใดชำรุดบกพร่องเนื่องจากการกระทำของผู้รับจ้าง จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบต่อความเสียหายดังกล่าวโดยซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพเดิมหรือซื้อทดแทนกรณีที่สิ่งของสูญหาย (แก๊สผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้ซื้อมาประกอบอาหารเอง)
8. ผู้รับจ้างต้องแต่งกายในการประกอบอาหารให้เรียบร้อย ใส่ชุดกันเปื้อน ใส่หมวกเพื่อป้องกันมิให้เส้นผมร่วงใส่อาหาร



(นายสุรทิน วัชรประทีป)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะไก้