

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การพัฒนาสุขภาพอาหารในโรงเรียนและระบบ
การเฝ้าระวังในพื้นที่สำนักงานเขตตลิ่งชันอย่างยั่งยืน

จัดทำโดย นางสาว มุลมงคล

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน
สังกัด ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตตลิ่งชัน

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๒๖
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๙

๑. ชื่อเรื่อง การพัฒนาสุขภาพโภชนาการในโรงเรียนและระบบการเฝ้าระวังพื้นที่สำนักงานเขตตลิ่งชัน
อย่างยั่งยืน

๒. หลักการและเหตุผล

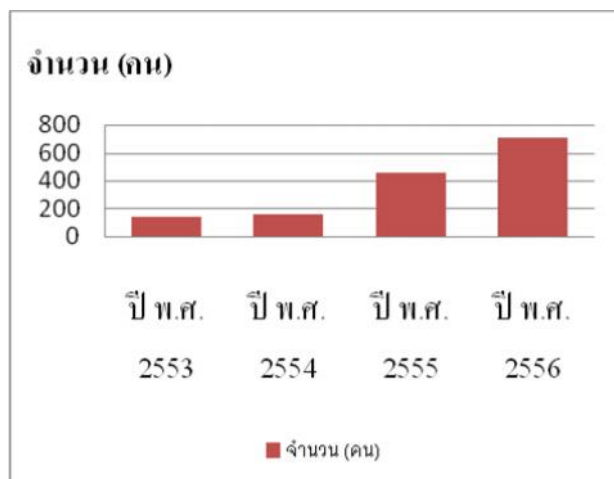
อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยเฉพาะในวัย
เจริญเติบโตของเด็ก ซึ่งเป็นทรัพยากรที่มีค่ายิ่งของมนุษย์ ถ้าหากเด็กได้รับอาหารที่ไม่มีคุณภาพพอ
ร่างกายเด็กจะขาดแคลนอาหารที่ควรได้รับ นอกจากนี้อาหารที่รับประทานจะต้องมีคุณภาพ ไม่มีการ
ปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารเคมี สารปนเปื้อน สารเจือปน สารปรุงแต่งที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค
และพฤติกรรมที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้ประกอบปรุงอาหาร ทำให้เกิดการเจ็บป่วย และสูญเสียทาง
เศรษฐกิจ ถ้ามีอาหารรุนแรงอาจทำให้พิการหรือเสียชีวิต

กรุงเทพมหานครมีโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๔๓๘ แห่ง รวมทั้ง
นักเรียนสังกัดคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) และสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริม
การศึกษาเอกชน (สช.) ซึ่งในแต่ละโรงเรียน นักเรียนต้องบริโภคอาหารในโรงเรียน การเลือก
รับประทานอาหารนอกจากจะมุ่งเน้นให้ได้สารอาหารตามโภชนาการแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความสะอาด
และความปลอดภัยของอาหารด้วย หากรับประทานอาหารที่มีเชื้อโรคหรือสารพิษปนเปื้อน ย่อมส่งผล
ให้นักเรียนเจ็บป่วยได้

จากการรายงานการสอบสวนโรคของสำนักอนามัยปีพ.ศ.๒๕๕๓ – สิงหาคม ๒๕๕๖
พบว่าโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกิดโรคระบบทางเดินอาหารจำนวน ๒๔ โรงเรียน เป็นโรงเรียน
สังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๙ โรงเรียน สังกัดคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) จำนวน
๕ โรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) จำนวน ๑๐ โรงเรียน

ในปีพ.ศ.๒๕๕๓ มีโรงเรียนเกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ๔ โรงเรียนมีผู้ป่วย ๑๔๐
คน ปี๒๕๕๔ จำนวน ๒ โรงเรียน มีผู้ป่วย ๑๕๘ คน ปี๒๕๕๕ มีผู้ป่วย ๔๕๖ คน และในปี ๒๕๕๖
(ม.ค.-ส.ค.๒๕๕๖) มีโรงเรียนเกิดโรคแล้วจำนวน ๑๑โรงเรียน มีผู้ป่วย ๗๐๓ คน จากสถิติบ่งชี้ถึง
ความรุนแรงของการระบาด ของโรคระบบทางเดินอาหารในโรงเรียน มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นและรุนแรง
มากขึ้น(คู่มือการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๕๗ –
๒๕๕๘ หน้า ๑)

จำนวนผู้ป่วย(คน)



ในส่วนของสำนักงานเขตตลิ่งชัน มีนักเรียนป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร ในปีพ.ศ.๒๕๕๖ จำนวน ๒๖ คน ,ปีพ.ศ.๒๕๕๗ จำนวน ๒๙ คน ,ปีพ.ศ.๒๕๕๘ จำนวน ๗๗ คนฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพได้มีการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์โดยใช้ชุดตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒) และทางด้านเคมีโดยใช้ทดสอบเบื่องตัน (Test Kits)

ผลการตรวจคุณภาพอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตตลิ่งชัน ทางด้านเคมีโดยใช้ทดสอบเบื่องตัน (Test Kits) ไม่พบการปนเปื้อน ส่วนทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒) ผลตามตารางดังนี้

ปีพ.ศ.	จำนวน (ตัวอย่าง)	พบ (ตัวอย่าง)	คิดเป็น ร้อยละ	ไม่พบ (ตัวอย่าง)	คิดเป็น ร้อยละ
๒๕๕๖	๒๕๐	๕๗	๒๒.๘	๑๙๓	๗๗.๒
๒๕๕๗	๒๖๙	๖๕	๒๔.๒	๒๐๔	๗๕.๘
๒๕๕๘	๒๙๒	๗๓	๒๕	๒๑๙	๗๕

จากตารางพบว่าจำนวนตัวอย่างมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์เพิ่มขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์ของโรคระบบทางเดินอาหารในโรงเรียนที่สำนักอนามัยรายงาน ทำให้นักเรียนซึ่งป่วยด้วยโรคดังกล่าวต้องหยุดการเรียน รวมทั้งต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ประกอบกับกรุงเทพมหานครได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากทม.ให้เป็มหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดี และมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๓ การพัฒนาสุขภาพและการสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัยปีพ.ศ.๒๕๕๖-๒๕๕๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ

สำนักงานเขตตลิ่งชัน ได้เล็งเห็นความสำคัญปัญหาดังกล่าวจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาการสุขภาพอาหารในโรงเรียนเพื่อเร่งรัดการดำเนินการตามแผนพัฒนาการสุขภาพอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑๖ แห่ง มีจำนวนนักเรียนทั้งหมด ๔,๙๐๐ คน และขยายผลไปยังโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งในพื้นที่จำนวน ๑๗ แห่ง ได้แก่โรงเรียนสังกัดคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) จำนวน ๖ โรงเรียน มีนักเรียนทั้งหมด ๕,๕๐๐ คน และสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) จำนวน ๑๑ โรงเรียน มีนักเรียนทั้งหมด ๒,๑๐๐ คน รวมทั้งการเฝ้าระวังให้นักเรียนปลอดภัยจากโรคระบบทางเดินอาหารพื้นที่สำนักงานเขตตลิ่งชันอย่างยั่งยืน อันส่งผลให้นักเรียนมีสุขภาพที่ดีต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อพัฒนาการสุขภาพอาหารในโรงเรียนทุกโรงเรียนในพื้นที่เขตตลิ่งชัน ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขภาพอาหารในโรงเรียนของกรุงเทพมหานคร

๓.๒ มีระบบการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและสุขลักษณะของสถานที่ประกอบอาหารในโรงเรียน

๓.๓ เด็กนักเรียนในพื้นที่เขตตลิ่งชันได้รับอาหารที่ปลอดภัยและไม่พบอุบัติเหตุเด็กนักเรียนในโรงเรียนเจ็บป่วยหมุ่ด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร

๔..เป้าหมาย

๔.๑ ระบบน้ำอุปโภค/บริโภคในโรงเรียนทุกแห่งของเขตตลิ่งชันถูกสุขลักษณะและมีระบบการเฝ้าระวังดูแลบำรุงรักษาทุกเดือนภายในปี ๒๕๖๐

๔.๒ นมพาสเจอร์ไรส์สำหรับเด็กนักเรียนได้รับการตรวจสอบคุณภาพเป็นประจำทุกวันทั้งคุณภาพน้ำนม การขนส่ง และการจัดเก็บก่อนการแจกจ่าย

๔.๓ มีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารวัตถุดิบที่มาประกอบปรุงและคุณภาพอาหารพร้อมบริโภคที่ประกอบปรุงแล้ว และไม่พบการปนเปื้อนสารพิษหรือเชื้อโรค หรือหากตรวจพบต้องมีการนำไปทำลายไม่นำมาให้เด็กนักเรียนบริโภค

๔.๔ ครูผู้รับผิดชอบอาหารกลางวันและแม่ครัวพ่อครัวและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้องต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารทุกโรงเรียนและทุกคน

๔.๕ ครูผู้รับผิดชอบอาหารกลางวันได้รับการพัฒนาด้านการบริหารจัดการจากเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุก ๖ เดือน

๕. ความรู้ที่นำมาใช้การจัดทำรายงาน

๕.๑ วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของโรงเรียนสำนักงานเขตตลิ่งชัน ด้วยการวิเคราะห์ SWOT Analysis

ปัจจัยภายในได้แก่

- จุดแข็ง (Strength : S) เป็นการพิจารณาปัจจัยภายในของโรงเรียนพื้นที่สำนักงานเขตตลิ่งชัน เกี่ยวกับส่วนดีความเข้มแข็ง ความสามารถ ศักยภาพ ส่วนที่ส่งเสริมความสำเร็จ
- จุดอ่อน (Weakness : W) เป็นการพิจารณาปัจจัยภายในโรงเรียนสำนักงานเขตตลิ่งชัน เกี่ยวกับส่วนเสียความอ่อนแอ ข้อจำกัด ความไม่พร้อม รวมทั้งประเด็นปัญหาเป็นอย่างไรปัจจัยภายนอกได้แก่
- โอกาส (Opportunity : O) เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมภายนอก (Outside in) โรงเรียนในพื้นที่สำนักงานเขตตลิ่งชันให้ความร่วมมือและสนับสนุนการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และการเฝ้าระวังอย่างยั่งยืน
- อุปสรรค (Threat :T) เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมภายนอก (Outside in) ที่เป็นอุปสรรคหรือภาวะคุกคาม ก่อให้เกิดผลเสียหรือเป็นข้อจำกัดของโรงเรียนในพื้นที่สำนักงานเขตตลิ่งชัน

ปัจจัยภายใน	
จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
๑. ผู้บริหารให้ความสำคัญในการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๒. โรงเรียนมีอุปกรณ์ เครื่องมือที่ทันสมัยต่อการใช้งาน (เช่น ชุดทดสอบ)	๑. ขาดการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน(ลูกจ้างรายวัน)มีการย้ายเข้า-ออกบ่อย ๒. ไม่มีสถานที่เป็นส่วน(บางโรงเรียนไม่มีห้องครัว) ทำให้ไม่สะดวกต่อการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ปัจจัยภายนอก	
โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threat)
๑. นโยบายของผู้บริหารที่สนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๒. มีการนำนวัตกรรมใหม่ๆมาปรับใช้ในการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑. เปลี่ยนแนวนโยบายบ่อยๆ เนื่องจากการเปลี่ยนผู้บริหาร ๒. การกระจายงบประมาณไม่ทั่วถึงและไม่เหมาะสม

๕.๒ หลักการ PDCA คือ วงจรการบริหารงานคุณภาพ ประกอบด้วย

P = Plan คือ การวางแผนงานจากวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่ได้กำหนดขึ้น

D = Do คือ การปฏิบัติตามขั้นตอนในแผนงานที่ได้วางไว้อย่างเป็นระบบและมีความต่อเนื่อง

C= Check คือ การตรวจสอบผลการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนของแผนงานว่ามีปัญหาอะไรเกิดขึ้น จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงแก้ไขแผนงานในขั้นตอนใด

A= Action คือ การปรับปรุงแก้ไขส่วนที่มีปัญหา หรือถ้าไม่มีปัญหาใดๆ ก็ยอมรับแนวทางการปฏิบัติตามแผนงานที่ได้ผลสำเร็จเพื่อนำไปใช้ในการทำงานครั้งต่อไป

ประโยชน์ของPDCA มีดังนี้

๑. การวางแผนก่อนการปฏิบัติงาน จะทำให้เกิดความพร้อมในการปฏิบัติงาน
๒. การปฏิบัติตามแผนงาน ทำให้ทราบขั้นตอน วิธีการ และสามารถเตรียมงานล่วงหน้า การปฏิบัติงานก็จะเกิดความราบรื่น และเรียบร้อย นำไปสู่เป้าหมายที่ได้กำหนดได้
๓. การตรวจสอบ ให้ได้ผลที่เที่ยงตรงและเชื่อถือได้
๔. การปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น จะทำให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงาน

๕.๓ แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development)

(ที่มา : อาจารย์ปฐมทัศน์ บรรณเลิศ สำนักวิชาบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่)

ความหมายเกี่ยวกับการพัฒนาที่ยั่งยืน

การพัฒนาที่ยั่งยืน คือ รูปแบบของการพัฒนาที่ตอบสนองความต้องการของมนุษย์ในปัจจุบัน โดยไม่มีข้อผ่อนปรนใดๆ กับความสามารถที่จะต้องตอบสนองความต้องการของมนุษย์ในอนาคต

ปรัชญาแห่งความยั่งยืน

๑. ค่าของสิ่งแวดล้อม
๒. มิติแห่งอนาคต
๓. ความยุติธรรม

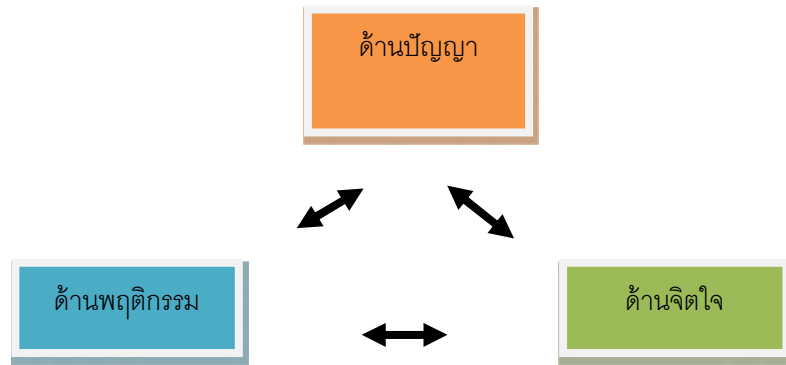
กระบวนการสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืน

๑. การพัฒนาควรก่อให้เกิดความสมดุลทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
๒. อุตสาหกรรมใหม่
๓. ภาคเกษตรเป็นรากฐานของชีวิต
๔. ควรส่งเสริมคนในเศรษฐกิจ
๕. ควรมีการจัดการที่ดีและมีประสิทธิภาพ
๖. กฎหมายควรปรับให้ทันสมัย
๗. นโยบายต่างประเทศต้องดี

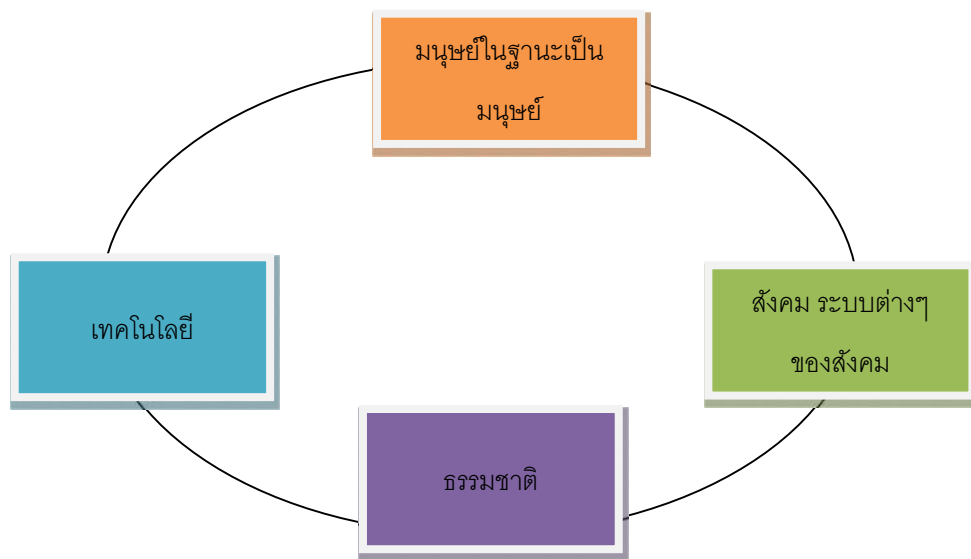
๘. การโทรคมนาคม

๙. ชนชั้นนำ

๑๐. การพัฒนาการศึกษาเป็นปัจจัยทางบวก



รูปที่ ๑. กระบวนการสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนเน้นพัฒนาคน



รูปที่ ๒. ข้อเกี่ยวข้องกับการพัฒนา

๖. กรอบแนวทางการดำเนินการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

๖.๑ แนวทางการดำเนินการ

๖.๑.๑ สำรองโรงเรียนในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

๖.๑.๒ วางแผนการดำเนินการในกิจกรรมต่างๆ รวมทั้งประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินกิจกรรมโดยแยกกิจกรรมดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

จัดทำหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้มีความสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยประสานกับกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

- ประสานโรงเรียนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม และวิทยากรเพื่อให้ความรู้แก่ผู้เข้ารับการอบรม
- ดำเนินการจัดฝึกอบรมการเรียนรู้ประกอบด้วยภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ดังนี้
 ๑. การตรวจทางด้านจุลินทรีย์
 ๒. การตรวจทางด้านเคมี
 ๓. การตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kits)
 ๔. แบ่งกลุ่มการอภิปราย เพื่อประเมินความเข้าใจและข้อเสนอแนะความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรม ซึ่งสามารถนำผลมาประกอบการเพื่อจัดทำนโยบายของสำนักงานเขตตลิ่งชันต่อไป
 ๕. ประเมินผลการดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมที่ ๒ ตรวจประเมินทางด้านกายภาพ ด้านคุณภาพอาหาร

- ด้านกายภาพ มีการปรับปรุงโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน โดยการตรวจสุขาภิบาลสถานที่ประกอบปรุง สถานที่รับประทานอาหาร การจัดการภาชนะอุปกรณ์ บ่อดักไขมัน ท่อระบายน้ำและห้องส้วมให้อยู่ในสภาพดี

- ด้านคุณภาพอาหาร รวมทั้งประเมินคุณภาพอาหารในโรงเรียนที่ใช้อุปโภค และบริโภค การจัดซื้อวัตถุดิบต้องซื้อจากผู้ประกอบการที่มีใบอนุญาตเพื่อให้สินค้าที่มีคุณภาพ ใช้เครื่องปรุงรสที่มีเครื่องหมายอย. การจัดเก็บวัตถุดิบ ถูกสุขลักษณะ เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม อาหารต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด ต้องสะอาดและบำรุงรักษาอยู่เสมอ

- ดำเนินการตามแผน
- สรุปผลการดำเนินการ

กิจกรรมที่ ๓ สร้างเครือข่ายอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

- จัดอบรมให้แก่เครือข่ายอาสาสมัครอาหารปลอดภัย ผู้ประกอบปรุง ผู้สัมผัสอาหาร และครูผู้ดูแลด้านโภชนาการในโรงเรียน

- ให้อาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียนดำเนินการตรวจและเฝ้าระวังอาหารในโรงเรียนอย่างยั่งยืน

- จัดทำรายงานผลการดำเนินการของอาสาสมัคร

กิจกรรมที่ ๔ พัฒนาครูผู้ดูแลอาหารกลางวัน โดยเครือข่ายคณะกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

- จัดกิจกรรมให้ความรู้เพื่อให้สามารถเฝ้าระวังอาหารในโรงเรียนอย่างยั่งยืน
- จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของเครือข่าย

กิจกรรมที่ ๕ ประกวดสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนดีเด่น ในพื้นที่เขตตลิ่งชัน เพื่อให้เกิดความยั่งยืน

- ออกแบบตรวจการประเมิน ใช้แบบตรวจสุขภาพโภชนาการและการทบทวนวรรณกรรม งานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ เพื่อนำมาปรับใช้กับงานสุขภาพโภชนาการในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

- ทำการตรวจประเมินโรงเรียนตามแบบการตรวจประเมิน ซึ่งถ้าโรงเรียนใดผ่านการตรวจประเมินอย่างน้อย ๒ ปีจะได้รับเกียรติบัตรสุขภาพโภชนาการในโรงเรียนดีเด่นแบบยั่งยืน

- ถอดบทเรียนของโรงเรียนต้นแบบ สุขภาพโภชนาการในโรงเรียนแบบยั่งยืน รวมทั้งทำรูปเล่มเพื่อเสนอผู้บริหารทราบ และเป็นต้นแบบให้กับสำนักงานเขตอื่นต่อไป

๖.๑.๓ มาตรการเร่งด่วน โดยการสำรวจระบบน้ำดื่ม - น้ำใช้ในโรงเรียนพื้นที่เขตตลิ่งชัน เพื่อปรับให้เป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน (โดยถังน้ำให้เปลี่ยนเป็นถังน้ำสเตนเลส) ภายในปี ๒๕๕๙

๖.๑.๔ มาตรการการเฝ้าระวัง (เพื่อป้องกันการเกิดโรค)

- ตรวจสอบระบบการเก็บรักษานม อุณหภูมิของตู้แช่เย็น และสุ่มเก็บตัวอย่างนมส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพของนมและความปลอดภัยทางด้านชีวภาพ ส่งสำนักงานชั้นสุตรสาธารณสุข สำนักอนามัยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง

- รายงานผลการดำเนินงานและผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการเข้าระบบสารสนเทศในโรงเรียน ของกองสุขภาพโภชนาการ สำนักอนามัย

๖.๑.๕.สรุปผลการดำเนินการในภาพรวมของกิจกรรม และนำเสนอผู้บริหารทราบ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการในปีต่อไป

๖.๒ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ปรากฏดังตาราง

ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	บทบาท
เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	ดำเนินการตามโครงการ ตั้งแต่การวางแผน ดำเนินกิจกรรม และสรุปวิเคราะห์ผลงานกิจกรรม รวมทั้งการมีส่วนร่วมในการดำเนินการ
บุคลากรของโรงเรียนทั้งในสังกัดและนอกสังกัด	- เข้าร่วมอบรม - เครือข่ายอาสาสมัครอาหารปลอดภัย - นำตรวจประเมินโรงเรียน
เจ้าหน้าที่จากกองสุขภาพโภชนาการ สำนักอนามัย	บรรยายให้ความรู้ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ในโครงการ

๗. ระยะเวลาการดำเนินการ

เมษายน ๒๕๕๙ - ธันวาคม ๒๕๖๐

ปฏิทินการปฏิบัติงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ ๒๕๕๙					ปีงบประมาณ ๒๕๖๐			
	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
๑.สำรวจโรงเรียนในพื้นที่เขต ตลิ่งชัน	←→								
๒.วางแผนการดำเนินการใน กิจกรรมต่างๆและประสาน หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง		←→							
๓.ดำเนินการตามกิจกรรม ๓.๑ การให้ความรู้การ สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๓.๒ ตรวจสอบประเมินทางด้าน กายภาพ ด้านคุณภาพอาหาร ๓.๓ สร้างเครือข่าย อาสาสมัครอาหารปลอดภัยใน โรงเรียน ๓.๔ พัฒนาครูผู้ดูแลอาหาร กลางวันโดยคณะกรรมการ อาหารในโรงเรียน			←→	←→	←→	←→	←→		

๓.๕ ประกวดสุขภาพ อาหารในโรงเรียนดีเด่น เพื่อให้เกิดความยั่งยืน							↔		
๔. สรุปผลการดำเนินการและ นำเสนอผู้บริหารทราบ								← →	

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๕๙
หมวดรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและการเฝ้าระวังโรงเรียน
ในพื้นที่เขตตลิ่งชันอย่างยั่งยืนวงเงิน ๕๐,๖๐๐ บาท
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

๑. กิจกรรมตรวจประเมินด้านคุณภาพอาหาร
 - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร เป็นจำนวนเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท
๒. กิจกรรมการให้ความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับอาสาสมัครอาหารปลอดภัย
 - ค่าสมนาคุณวิทยากร เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
(ภาคทฤษฎี ๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง) + (ภาคปฏิบัติ ๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๑ คน)
 - ค่าอาหาร เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
(๑๕๐ บาท x ๔๐ คน)
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
(๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๔๐ คน)
 - ค่าวัสดุอุปกรณ์ เป็นเงิน ๑,๖๐๐ บาท
๓. กิจกรรมสร้างเครือข่ายอาสาสมัครอาหารปลอดภัย
 - ค่าตอบแทนอาสาสมัครอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๒๒,๔๐๐ บาท

๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

การติดตามและประเมินผล จะสอดคล้องกับเป้าหมายและวัตถุประสงค์ดังนี้

๙.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

-ระบบน้ำอุปโภค/บริโภคในโรงเรียนทุกแห่งของเขตตลิ่งชันถูกสุขลักษณะและมีระบบการเฝ้าระวังดูแลบำรุงรักษาทุกเดือน

-มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำนม การขนส่ง และจัดเก็บก่อนแจกจ่ายเป็นประจำทุกวัน และทุกโรงเรียน

-มีการตรวจสอบคุณภาพอาหารวัตถุดิบที่มาประกอบปรุงและคุณภาพอาหารพร้อมบริโภค ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษหรือเชื้อโรค

-ครูผู้รับผิดชอบอาหารกลางวันและแม่ครัวพ่อครัวและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้องต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารทุกโรงเรียนและทุกคน

-ครูผู้รับผิดชอบอาหารกลางวันได้รับการพัฒนาด้านการบริหารจัดการจากเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุก ๖ เดือน

๙.๑.๑ ระดับผลผลิต (Output)

- การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักอนามัย ร้อยละ ๘๐

- นักเรียนทั้งในและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตตลิ่งชัน มีการเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารลดลง เทียบกับปีที่ผ่านมา

๙.๑.๒ ระดับผลลัพธ์ (Outcome) ผู้บริหารโรงเรียนมีความพึงพอใจร้อยละ ๘๐

๙.๒ วิธีการ/ เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามและประเมินผล (สำเร็จ)

๙.๒.๑ แบบประเมินผลการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนจากสำนักอนามัย

๙.๒.๒ ชุดตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และชุดตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร

๙.๒.๓ สถิตินักเรียนที่ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร จากสำนักอนามัย

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑๐.๑ ในเรื่องงบประมาณ ในการพิจารณาโครงสร้างของโรงอาหารในโรงเรียนให้เทียบเท่ามาตรฐานสากล

๑๐.๒ ควรมีผู้ดูแลสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยเฉพาะ เนื่องจากบุคลากรที่มาดูแลต้องทำการสอน ทำให้มีปริมาณงานมาก จึงไม่สามารถดูแลได้อย่างทั่วถึง