



มหาวิทยาลัยมหิดล
สถาบันวิจัยประชากรและสังคม



เกษตร ชุมชน ท้องถิ่น สู่อาหารกลางวันปลอดภัย: แนวทางการดำเนินงานสำหรับโรงเรียน



สรัญญา สุจริตพงศ์ นฤมล เจริญใจ ธีรพงศ์ สฤตสุศรี
สุริยาพร จันทร์เจริญ และเบญจมาศ รอดภัย



เกษตร ชุมชน ท้องถิ่น สู่อาหารกลางวันปลอดภัย: แนวทางการดำเนินงานสำหรับโรงเรียน

สร้อยญา สุจริตพงศ์ นฤมล เจริญใจ ธีรณรงค์ สฤกษ์ศรี สุรียาพร จันทร์เจริญ
และเบญจมาศ รอดภัย

เกษตร ชุมชน ท้องถิ่น สู่อาหารกลางวันปลอดภัย: แนวทางการดำเนินงานสำหรับโรงเรียน /
สร้อยญา สุจริตพงศ์ ... [และคนอื่นๆ],

-- พิมพ์ครั้งที่ 1. – นครปฐม : สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล, 2567.
(เอกสารทางวิชาการ/สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ; หมายเลข 605)
136 หน้า.

ISBN 978-616-443-989-4

1. อาหารกลางวัน. 2. นักเรียน – อาหาร. 3. เด็ก – โภชนาการ. 4. โครงการอาหารกลางวัน.
5. อาหาร – มาตรการความปลอดภัย. I. มหาวิทยาลัยมหิดล. สถาบันวิจัยประชากรและ
สังคม. II. ชื่อชุด.

QU145 ก782 2567

ตรวจสอบรูปเล่ม

สุรียาพร จันทร์เจริญ

ปก/รูปเล่ม

ประไพศรี บรรลือศักดิ์

พิมพ์ครั้งที่ 1

ธันวาคม 2567

จำนวนพิมพ์

200 เล่ม

สนับสนุนการพิมพ์

สำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

อาคารศูนย์เรียนรู้สุขภาวะ 99/8 ซอยงามดูพลี แขวงทุ่งมหาเมฆ

เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120

โทรศัพท์ 0-2343-1500 โทรสาร 0-2343-1501

e-mail: info@thaihealth.or.th

website: www.thaihealth.or.th

จัดพิมพ์

สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล

999 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา

อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

โทรศัพท์ 0-2441-0201-4 โทรสาร 0-2441-9333

Website: <http://www.ipsr.mahidol.ac.th>

พิมพ์ที่

บริษัท โรงพิมพ์เดือนตุลา จำกัด

39/205-206 ซอยวิภาวดีรังสิต 84 แขวงสนามบึง เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210

โทรศัพท์ 0-2996-7392-4 โทรสาร 0-2996-7395

e-mail: octoberprint50@yahoo.com

■ คำนำ ■

อาหารกลางวันของเด็กนักเรียนเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อพัฒนาการทางร่างกายและจิตใจของเด็ก ๆ นอกจากนี้จะช่วยเสริมสร้างพลังงานให้พวกเขามีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้และทำกิจกรรมแล้วยังเป็นโอกาสสำคัญในการสร้างนิสัยการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพในระยะยาวจากการคัดเลือกเมนูอาหารที่ดีต่อสุขภาพให้กับนักเรียนในโรงเรียนด้วย

หนังสือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อแบ่งปันความรู้และแนวทางการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนโดยใช้วัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่ผลิตจากชุมชน ทั้งยังให้แนวทางในการบริหารจัดการอาหารกลางวันที่เหมาะสมกับบริบทของโรงเรียนในแต่ละพื้นที่ ตั้งแต่การวางแผนเมนูอาหาร การจัดการวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ ไปจนถึงเคล็ดลับในการสร้างความร่วมมือระหว่างโรงเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน ข้อดีและข้อจำกัดของรูปแบบและวิธีการปฏิบัติต่าง ๆ และยังให้ตัวอย่างแนวทางของการจัดทำเอกสารข้อกำหนดขอบเขตการจ้างผู้ประกอบการอาหาร และบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเพื่อเป็นแนวทางให้กับโรงเรียนในการพัฒนาความร่วมมือกับภาคส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

คณะผู้เขียน หวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านทุกท่านที่มีความตั้งใจจะสร้างสรรค์สภาพแวดล้อมการเรียนรู้ที่ดีให้กับเด็กในโรงเรียนผ่านการจัดอาหารที่มีความปลอดภัยเพื่อให้การส่งเสริมสุขภาพของเด็กนักเรียนเป็นไปอย่างยั่งยืน

ธันวาคม 2567



■ กิตติกรรมประกาศ ■

หนังสือ “เกษตร ชุมชน ท้องถิ่น สู่อาหารกลางวันปลอดภัย: แนวทางการดำเนินงานสำหรับโรงเรียน” เล่มนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความร่วมมือและการสนับสนุนจากหลายฝ่าย คณะผู้เขียนขอขอบพระคุณอย่างยิ่งต่อ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการวิจัย “การวิเคราะห์วิถีปฏิบัติจัดซื้อจัดจ้างโครงการอาหารกลางวันเพื่อเชื่อมโยงระบบอาหารชุมชน: การวิจัยเชิงคุณภาพ” ซึ่งคณะผู้เขียนได้นำข้อค้นพบจากโครงการวิจัยมาใช้ในการเขียนหนังสือเล่มนี้ นอกจากนี้ สสส. ยังสนับสนุนงบประมาณในการจัดทำหนังสือเล่มนี้

คณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการฯ ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ 5 ท่าน ได้แก่ ทนตแพทย์หญิงจันทนา อึ้งชูศักดิ์ คุณธนา ยันตรโกวิท รองศาสตราจารย์ นายแพทย์สุรศักดิ์ กันตชูเวชสิริ ทนตแพทย์หญิงปิยะดา ประเสริฐสม และคุณจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี ที่ให้คำแนะนำอันทรงคุณค่าตลอดระยะเวลาการดำเนินโครงการวิจัย

คณะบุคลากรโรงเรียน หน่วยงานส่วนกลางและในพื้นที่ ที่ให้การสนับสนุนด้านข้อมูลและเวลาในการร่วมแบ่งปันประสบการณ์จริงในการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน และเป็นแรงบันดาลใจสำคัญในการพัฒนาหนังสือเล่มนี้

นอกจากนี้ ขอขอบคุณสถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ที่มีส่วนร่วมให้การสนับสนุนในทุกขั้นตอนของการดำเนินการวิจัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาความปลอดภัยอาหารกลางวันโรงเรียน สร้างเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่เด็กนักเรียนในทุกโรงเรียน และกระจายขยายผลต่อเนื่องไปถึงระบบอาหารของชุมชน ซึ่งเป็นฐานรากสำคัญของการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของคนในทุกชุมชนของสังคมไทย





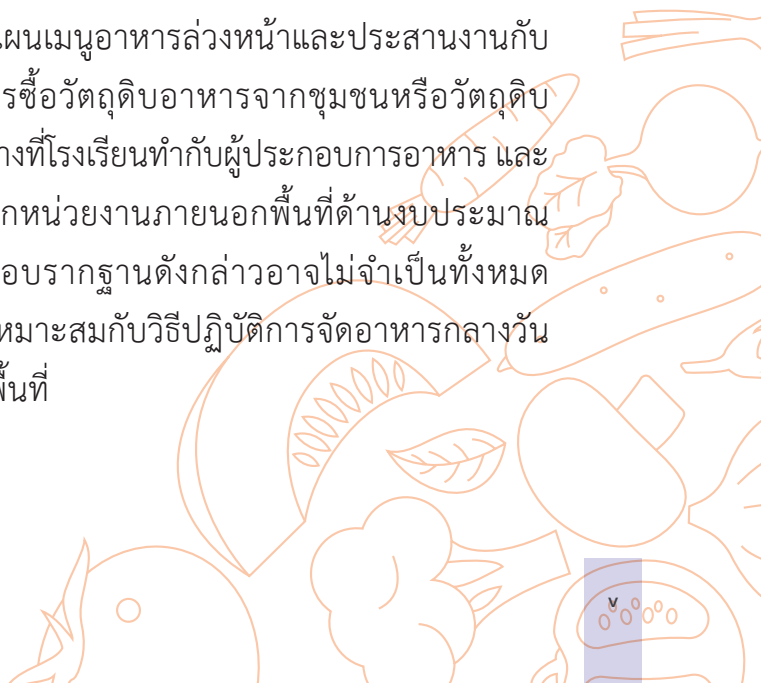
■ บทสรุปผู้บริหาร ■

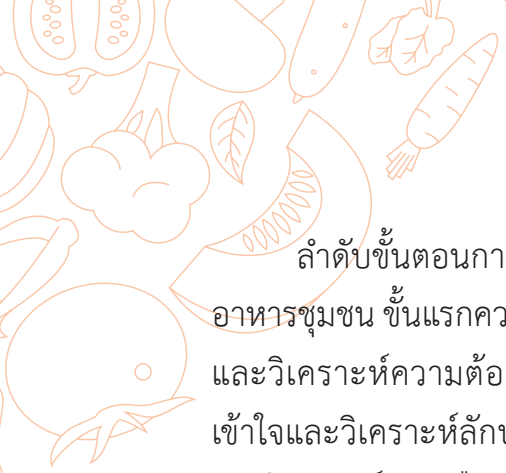
การจัดอาหารกลางวันให้เด็กเล็กที่เข้ารับบริการที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และเด็กนักเรียนในโรงเรียนประถมและโรงเรียนประถมขยายโอกาส สังกัดรัฐทั่วประเทศถือเป็นความรับผิดชอบที่สำคัญของทั้งหน่วยงาน ภาครัฐที่เกี่ยวข้องและบุคลากรโรงเรียน อาหารที่มีโภชนาการเหมาะสม และมีความปลอดภัยทำให้เด็กมีพัฒนาการการเติบโตเหมาะสมตามวัย สุขภาพแข็งแรง รวมทั้งส่งเสริมประสิทธิภาพการเรียนรู้ได้อย่างเต็มที่ จากสถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ที่โรงเรียนนิยมนำมาใช้ในการประกอบอาหาร การซื้อวัตถุดิบอาหาร ที่มาจากชุมชนเป็นทางเลือกที่ปลอดภัยมากกว่า เพราะไม่เพียงแต่ เด็กนักเรียนได้อาหารที่ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ การใช้วัตถุดิบอาหาร จากชุมชนยังช่วยโรงเรียนประหยัดงบประมาณ กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน เพิ่มรายได้ให้เกษตรกร และหากคนในชุมชนได้บริโภควัตถุดิบอาหาร ที่ปลอดภัยพร้อมกันไปด้วยจากการที่มีวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่ผลิต จากชุมชนมากขึ้น ส่งผลต่อสุขภาวะโดยรวมของผู้คนในชุมชน

หนังสือ “เกษตร ชุมชน ท้องถิ่น สู่อาหารกลางวันปลอดภัย: แนวทางการดำเนินงานสำหรับโรงเรียน” มีเนื้อหาที่มุ่งให้ประโยชน์กับ บุคลากรโรงเรียนที่รับผิดชอบดูแลโครงการอาหารกลางวันและสนใจ ต้องการซื้อวัตถุดิบอาหารที่ผลิตจากเกษตรกรหรือคนในชุมชน เหมาะกับ ทั้งโรงเรียนที่ยังไม่เคยดำเนินการจัดซื้อหรือจัดจ้างผ่านผู้ประกอบการ อาหารเพื่อนำวัตถุดิบอาหารจากชุมชนมาใช้ประกอบอาหาร หรือสำหรับ โรงเรียนที่มีการดำเนินการซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนอยู่แล้ว แต่ต้องการเปลี่ยนแปลงรูปแบบวิถีปฏิบัติปัจจุบันที่ทำอยู่หรือขยายผล

พัฒนาให้เกิดความร่วมมือระหว่างโรงเรียนหรือภาคส่วนต่าง ๆ ในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องมากขึ้น เพราะหนังสือได้รวบรวมรูปแบบวิธีการปฏิบัติต่าง ๆ ที่โรงเรียนดำเนินการได้จริงในประเทศไทย ซึ่งโรงเรียนสามารถเลือกรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง และดัดแปลงนำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของโรงเรียนและชุมชนท้องถิ่น

ก่อนที่โรงเรียนจะเริ่มดำเนินการซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชน สิ่งที่ต้องทำความเข้าใจเป็นลำดับแรก คือ รากฐานสำคัญและผู้เกี่ยวข้องนอกเหนือจากโรงเรียนในการดำเนินงานตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ความเข้าใจต่อเรื่องดังกล่าวทำให้โรงเรียนสามารถวางแผนได้อย่างเหมาะสมตั้งแต่เริ่มต้น และเข้าใจบริบทของผู้เกี่ยวข้องที่สามารถให้การส่งเสริมสนับสนุน ทำให้การดำเนินงานมีโอกาสประสบความสำเร็จและยั่งยืนมากขึ้น รากฐานที่สำคัญมี 7 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) การสนับสนุนจากภายในโรงเรียน 2) การสนับสนุนจากผู้นำท้องถิ่น 3) การมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนในพื้นที่ 4) การสร้างนโยบายและข้อตกลงในพื้นที่ร่วมกัน 5) การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าและประสานงานกับเกษตรกร 6) กำหนดให้การซื้อวัตถุดิบอาหารจากชุมชนหรือวัตถุดิบปลอดภัยอยู่ในขอบเขตการจ้างที่โรงเรียนทำกับผู้ประกอบการอาหาร และ 7) การสนับสนุนเพิ่มเติมจากหน่วยงานภายนอกพื้นที่ด้านงบประมาณและองค์ความรู้ องค์ประกอบรากฐานดังกล่าวอาจไม่จำเป็นทั้งหมด สิ่งที่สำคัญ คือการเลือกให้เหมาะสมกับวิถีปฏิบัติการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนและบริบทของพื้นที่





ลำดับขั้นตอนการดำเนินงานที่โรงเรียนสามารถเชื่อมโยงกับระบบอาหารชุมชน ขั้นแรกควรเริ่มจากการวางแผนเมนูรายการอาหารล่วงหน้า และวิเคราะห์ความต้องการวัตถุดิบ จากนั้นบุคลากรโรงเรียนทำความเข้าใจและวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพและบริบทของชุมชน ตามด้วยการวิเคราะห์และเลือกรูปแบบวิธีการปฏิบัติของการเชื่อมโยงกับระบบอาหารชุมชนที่เหมาะสมกับบริบทการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียน หลังจากนั้นโรงเรียนประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร กรณีที่โรงเรียนจ้างผู้ประกอบการอาหารและต้องมีการเขียนข้อกำหนดในสัญญาจ้างที่ระบุคุณลักษณะวัตถุดิบที่ปลอดภัยและมาจากระบบอาหารชุมชนให้ชัดเจนเพื่อทำความเข้าใจและตกลงกับผู้ประกอบการ สุดท้ายเมื่อดำเนินการไประยะหนึ่งแล้วควรต้องมีการตรวจสอบคุณภาพและการประเมินผล

จากการศึกษากรณีตัวอย่างของโรงเรียนที่สามารถซื้อวัตถุดิบอาหารจากรับอาหารชุมชนได้จริงในประเทศไทย พบวิธีปฏิบัติการที่แตกต่างกัน 5 รูปแบบ โดยแบบที่ 1 ซื้อจากตลาดหรือร้านค้าที่จำหน่ายวัตถุดิบอาหารที่ผลิตจากชุมชน แบบที่ 2 ซื้อจากเครือข่ายเกษตรกรในชุมชน/ผู้ปกครอง แบบที่ 3 กำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากชุมชนกับผู้ประกอบการอาหาร แบบที่ 4 ซื้อผ่านหน่วยจัดการกลางและแบบที่ 5 จัดทำข้อตกลงพื้นที่สาธารณะระหว่างโรงเรียนร่วมกับหน่วยงานอื่น ในแต่ละรูปแบบประกอบด้วยคำอธิบายลักษณะที่สำคัญ ข้อเสนอแนะวิธีการดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอน และจุดเด่นรวมทั้งข้อจำกัดทั้ง 5 รูปแบบนี้มีทั้งความยากง่ายแตกต่างกัน อีกทั้งภาคส่วนที่เข้ามาเกี่ยวข้องไม่เหมือนกัน การเลือกรูปแบบควรให้เหมาะสมกับลักษณะพื้นที่

และชุมชนรอบโรงเรียน นโยบายของโรงเรียน วิธีปฏิบัติการจัดซื้อจัดจ้าง อาหารกลางวันเพื่อดำเนินการอยู่ งบประมาณค่าอาหารกลางวันที่ได้รับและ หน่วยงานต้นสังกัดของโรงเรียน

ในวิธีการปฏิบัติแบบที่ 3 กำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบอาหาร ปลอดภัยจากชุมชนกับผู้ประกอบการ และแบบที่ 5 จัดทำข้อตกลงพื้นที่ สาธารณะระหว่างโรงเรียนร่วมกับหน่วยงานอื่น การมีเอกสารกำกับที่มี เนื้อหาให้เกิดการเชื่อมโยงระบบอาหารชุมชนกับการซื้อวัตถุดิบอาหาร กลางวันของโรงเรียนช่วยให้โรงเรียนสะดวกในการดำเนินการมากขึ้น หนังสือเล่มนี้ให้ตัวอย่างข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างที่ระบุถึงคุณลักษณะ เฉพาะของวัตถุดิบอาหาร เช่น ต้องสะอาด ปลอดภัยจากสารกำจัดศัตรูพืช ตกค้าง ระบุแหล่งที่มาของการผลิต เช่น จากการผลิตโดยเกษตรกรภายใน ชุมชน จากแปลงปลูกของโรงเรียน รวมทั้งสัดส่วนของวัตถุดิบจากระบบ อาหารชุมชน เช่น สัดส่วนที่มาจากการผลิตโดยเกษตรกรในชุมชน มากน้อยเพียงใด หรือหากไม่ทราบแหล่งผลิต ระบุว่าผู้ประกอบการต้องมีการ สุ่มตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างเป็นระยะ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมี ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างโรงเรียนและหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง บันทึกข้อตกลงในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งสามารถมีได้หลายฉบับ นอกจากนี้หากพื้นที่หรือชุมชนมีนโยบายสาธารณะด้านอาหารปลอดภัย หรือมีกลไกการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกันในรูปแบบคณะกรรมการอยู่แล้ว ควรระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงให้ชัดเจน

ในส่วนท้ายของหนังสือได้ให้แนวทางแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้น เมื่อโรงเรียนเริ่มดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชน



■ สารบัญ ■

คำนำ	i
กิตติกรรมประกาศ	ii
บทสรุปผู้บริหาร	iv
สารบัญ	viii
สารบัญตาราง	x
สารบัญรูป	xi
รายการคำภาษาอังกฤษ-คำแปลภาษาไทย	xii
รายการคำย่อ	xiii
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของอาหารกลางวันโรงเรียนที่ปลอดภัยและการเชื่อมโยงกับระบบอาหารชุมชน	3
1.2 ทางเลือกวัตุดิบอาหารโรงเรียนปลอดภัยที่ผลิตจากระบบอาหารชุมชน	7
1.3 จากประเด็นด้านสุขภาพของนักเรียน เมื่อโรงเรียนซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนก่อให้เกิดประโยชน์อะไรกับโรงเรียนและชุมชนอีกบ้าง	11
1.4 เนื้อหาโดยสังเขป	14
1.5 นิยามศัพท์	16
บทที่ 2 ฐานรากสำคัญและผู้กระทำตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร	21
2.1 ฐานรากสำคัญ	23
2.2 บทบาทผู้กระทำหลักในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร	33

**บทที่ 3 ขั้นตอนการเชื่อมโยงโครงการอาหารกลางวันโรงเรียน
กับระบบอาหารชุมชน 41**

- 3.1 การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้า 45
- 3.2 วิเคราะห์ความต้องการของชนิดและปริมาณวัตถุดิบ 45
- 3.3 ทำความเข้าใจและวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ
และบริบทของชุมชน 46
- 3.4 วิเคราะห์และเลือกรูปแบบวิธีปฏิบัติที่เหมาะสม 48
- 3.5 การประสานงาน 48
- 3.6 การจัดทำเอกสารข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างงาน
หรือบันทึกข้อตกลง 50
- 3.7 การตรวจสอบคุณภาพและประเมินผล 52

**บทที่ 4 รูปแบบวิธีการปฏิบัติเพื่อเชื่อมโยงโครงการอาหารโรงเรียน
กับระบบอาหารชุมชน 53**

- 4.1 รูปแบบที่ 1: ซื้อมาจากตลาดหรือร้านค้าจำหน่าย
วัตถุดิบอาหารในชุมชน 56
- 4.2 รูปแบบที่ 2: เครือข่ายเกษตรกรชุมชน/ผู้ปกครอง 59
- 4.3 รูปแบบที่ 3: การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบ
กับผู้ประกอบการ 64
- 4.4 รูปแบบที่ 4: ซื้อมาผ่านหน่วยจัดการกลาง 69
- 4.5 รูปแบบที่ 5: ข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ 75

**บทที่ 5 ตัวอย่างเอกสารสำหรับเชื่อมโยงอาหารโรงเรียน
กับระบบอาหารชุมชน 83**

- 5.1 ตัวอย่างข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างผู้ประกอบการ
อาหารโรงเรียน 85
- 5.2 ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
ระหว่างหน่วยงาน (MOU) 100

บทที่ 6 คำถามที่พบบ่อย ความท้าทายและแนวทางการแก้ไข 109

บรรณานุกรม 116



■ สารบัญตาราง ■

ตารางที่ 1	จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 1: ชื่อจากตลาดหรือร้านค้าจำหน่าย วัตถุดิบอาหารในชุมชน	58
ตารางที่ 2	จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 2: เครือข่ายเกษตรกรชุมชน/ผู้ปกครอง	63
ตารางที่ 3	จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 3: การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบ กับผู้ประกอบการ	68
ตารางที่ 4	จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 4: ชื่อผ่านหน่วยจัดการกลาง	74
ตารางที่ 5	จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 5: ข้อตกลงพื้นที่สาธารณะ	80

■ สารบัญรูป ■

รูปที่ 1	ห้องใช้การเกษตรและอาหารสำหรับโรงเรียน	8
รูปที่ 2	ประโยชน์ทางตรงและทางอ้อมเมื่อโรงเรียน ซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่ผลิตจาก ระบบอาหารชุมชน	11
รูปที่ 3	ฐานรากสำคัญ 7 องค์ประกอบในการเชื่อมโยง โครงการอาหารกลางวันโรงเรียน และระบบอาหารชุมชน	24
รูปที่ 4	ผู้กระทำหลักในห้องใช้การเกษตรและอาหาร	34
รูปที่ 5	แผนผังขั้นตอนการเชื่อมโยงวิธีปฏิบัติ การจัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันโรงเรียน เพื่อเชื่อมโยงระบบอาหารชุมชน	44



■ รายการคำภาษาอังกฤษ-คำแปลภาษาไทย ■

คำภาษาอังกฤษ	คำแปลภาษาไทย
Actor	ผู้กระทำ
Agri-food supply chain	ห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร
Contract farming	ระบบการเกษตร การเลี้ยงสัตว์ หรือการเพาะปลูกพืช ที่มีการทำสัญญาซื้อขายผลผลิตล่วงหน้า ระหว่างฝ่ายเกษตรกร หรือเจ้าของฟาร์ม กับคู่สัญญา
Farm-to-Fork	แปลงปลูกจนถึงผู้บริโภค
Good Agricultural Practices	แนวทางในการทำการเกษตร เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด
Memorandum of Understanding	บันทึกข้อตกลง
Organic	อินทรีย์
Participatory Guarantee System	ระบบรับรองสินค้าเกษตร แบบมีส่วนร่วม
Term of Reference	ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้าง
Thai School Lunch	แพลตฟอร์มจัดสำหรับอาหารกลางวันให้นักเรียนไทย
Thai School Lunch for BMA	แพลตฟอร์มจัดสำหรับอาหารเช้าและกลางวันให้โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร
Thai School Lunch for Catering	ระบบบริหารจัดการเมนูอาหารกลางวันและวัตถุดิบสำหรับผู้ประกอบการอาหารกลางวันโรงเรียน

■ รายการคำย่อ ■

คำย่อ	ชื่อเต็ม
รพ.สต.	โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล
สพฐ.	สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
สสจ.	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
สสส.	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
สสอ.	สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ
อบต.	องค์การบริหารส่วนตำบล
อปท.	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
GAP	Good Agricultural Practices: แนวทางในการทำการเกษตรเพื่อให้ได้ผลผลิต ที่มีคุณภาพดีตรงตามมาตรฐานที่กำหนด
MOU	Memorandum of Understanding: บันทึกข้อตกลง
PGS	Participatory Guarantee System: ระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม
TOR	Terms of Reference: ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้าง
TSL	Thai School Lunch: แพลตฟอร์มจัดสำหรับอาหารกลางวันให้นักเรียนไทย



บทที่ 1
บทนำ





■■ การจัดหาอาหารกลางวันให้เด็กที่เรียนในโรงเรียนประถมและเด็กก่อนวัยเรียนซึ่งเข้ารับบริการที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดรัฐบาลทั่วประเทศถือเป็นภารกิจที่สำคัญของภาครัฐ ในการจัดหาอาหารนอกจากโรงเรียนต้องคำนึงถึงโภชนาการที่เหมาะสมแล้ว ความปลอดภัยของอาหารมีความสำคัญมากเช่นกัน จากสถานการณ์การตรวจพบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ที่จำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป ทางเลือกของแหล่งวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่ใกล้ตัวที่โรงเรียนสามารถจัดซื้อได้คือจากระบบอาหารชุมชน เนื้อหาในบทนำนี้อธิบายถึงที่มาและความสำคัญของอาหารกลางวันโรงเรียนที่ปลอดภัยและประโยชน์ของการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารจากชุมชน นอกจากนี้ยังได้สรุปเนื้อหาโดยสังเขปทั้งหมดของหนังสือเล่มนี้ พร้อมทั้งรวบรวมคำศัพท์และนิยามที่ใช้เพื่อให้ผู้อ่านเกิดความเข้าใจตามความมุ่งหมายที่ปรากฏในหนังสือ ■■



■ 1.1 ที่มาและความสำคัญของอาหารกลางวัน ■

โรงเรียนที่ปลอดภัยและการเชื่อมโยง กับระบบอาหารชุมชน

รัฐบาลไทยให้ความสำคัญกับภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนเป็นอย่างมากผ่านการจัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันให้เด็กที่เรียนในระดับประถมศึกษาสังกัดรัฐ เมื่อเด็กได้รับอาหารที่ถูกหลักโภชนาการในปริมาณที่เพียงพอส่งผลโดยตรงต่อพัฒนาการทางร่างกายและสมองในระยะยาวทำให้มั่นใจได้ว่าเด็กเหล่านี้เติบโตเป็นพลเมืองไทยที่มีคุณภาพต่อไป การจัดสรรงบประมาณรัฐให้กับโครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กชั้นประถมศึกษาเริ่มมีการดำเนินการมาตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2542⁽¹⁾ ต่อมาในปี พ.ศ. 2556 ได้ขยายครอบคลุมถึงเด็กอนุบาลในโรงเรียนรัฐ และเด็กก่อนวัยเรียนซึ่งเข้ารับบริการที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดรัฐบาลทั่วประเทศ⁽²⁾ จนปัจจุบันในปี พ.ศ. 2567 การจัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันครอบคลุมถึงนักเรียนระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 1 ถึง 3 ในโรงเรียนประชชนขยายโอกาส

1.1.1 อาหารกลางวันโรงเรียนที่ปลอดภัยสำคัญอย่างไร

ความปลอดภัยของอาหารในการจัดอาหารให้เด็กนักเรียน มีความสำคัญเช่นเดียวกับโภชนาการที่เหมาะสม เนื่องจากโรงเรียนจัดหาอาหารให้กับนักเรียนในโรงเรียนในสังกัดเป็นจำนวนมาก หากนักเรียนได้รับอาหารที่ก่อให้เกิดโรค ทั้งโรคเฉียบพลัน เช่น อาหารเป็นพิษ หรือโรคเรื้อรัง เช่น มะเร็งหรือความผิดปกติของระบบประสาทจากการได้รับสารพิษปนเปื้อนในอาหารสะสมในร่างกายเป็นระยะเวลานาน ผลกระทบสามารถเกิดได้ในวงกว้าง นอกจากนี้เด็กนักเรียน โดยเฉพาะเด็กเล็กซึ่งร่างกาย

มีภูมิคุ้มกันที่พัฒนายังไม่เต็มที่ จึงมีความเสี่ยงกับการเกิดโรคจากอาหารมากกว่าเด็กโตหรือในวัยผู้ใหญ่ องค์การอนามัยโลกได้ให้นิยามคำว่า “อาหารปลอดภัย” คือ อาหารที่เมื่อรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค อาหารต้องปราศจากการปนเปื้อนจุลชีพก่อโรค (ทั้งเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และพาราสิต) หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย (เช่น สารเคมีทางการเกษตร สำหรับฆ่าแมลงหรือกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะ สารพิษ และฮอร์โมนที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น)⁽³⁾

การทำให้อาหารโรงเรียนมีความปลอดภัยจำเป็นต้องดำเนินการตั้งแต่ขั้นตอนการจัดหาวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย การเก็บและเตรียมวัตถุดิบอาหาร เรื่อยไปจนถึงการปรุงประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักสถานที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร และโรงอาหารสะอาดตามหลักสุขาภิบาล ผู้สัมผัสอาหารทำหน้าที่เตรียมและปรุงประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาลที่ดี รวมถึงผู้สัมผัสอาหารไม่มีโรคหรือเป็นพาหะนำโรคต่าง ๆ ที่เสี่ยงกับการปนเปื้อนและส่งผ่านจุลชีพไปสู่อาหารได้⁽⁴⁾

ในการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบอาหารซึ่งเป็นขั้นตอนแรกที่สำคัญให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย ถึงแม้มีหลักฐานทางวิชาการที่แสดงให้เห็นว่าขั้นตอนการเตรียมอาหารโดยเฉพาะการล้าง และการประกอบอาหารด้วยความร้อนช่วยลดสารเคมีตกค้างเหล่านี้ได้เป็นอย่างดี⁽⁵⁾ แต่มีสารเคมีกำจัดศัตรูพืชบางชนิดที่ถูกดูดซึมเข้าไปอยู่ในเนื้อผักและผลไม้ได้ เช่น สารกำจัดศัตรูพืชกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต (organophosphate) และกลุ่มนีโอนิโคตินอยด์ (neonicotinoid) ซึ่งเป็นกลุ่มสารเคมีที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการดูดซึมและสะสมเกิดได้

ในปริมาณมากขึ้นกับผักผลไม้ประเภทที่มีเปลือกบางหรือที่นิยมทานทั้งเปลือก เช่น ฝรั่ง องุ่น มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว และผักใบ⁽⁶⁾ ดังนั้น โรงเรียนจึงควรทราบถึงแหล่งที่มาและมีการตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ปรุงประกอบอาหาร

1.1.2 สถานการณ์การปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดและที่โรงเรียนใช้ทำอาหาร

เรามักได้รับรู้ข่าวสารการตรวจพบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ที่จำหน่ายตามท้องตลาดเป็นระยะเกือบทุกปี ผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดทั่วไปมีทั้งที่นำเข้ามาจากต่างประเทศและที่ผลิตภายในประเทศ ผักและผลไม้ที่ปลูกและให้ผลผลิตดีในอากาศหนาวที่คนไทยนิยมบริโภค เช่น ส้ม มะเขือเทศ แครอท กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก และบรอกโคลี ในปัจจุบันส่วนใหญ่นำเข้าจากประเทศจีน เนื่องจากมีราคาถูกและมีรูปลักษณะภายนอกที่น่ารับประทาน อย่างไรก็ตามราคาที่ถูกและรูปลักษณะที่สวยงามแฝงด้วยอันตรายจากสารเคมีตกค้างที่มองไม่เห็น

แหล่งจำหน่ายหลักที่โรงเรียนซื้อวัตถุดิบอาหารสดหนีไม่พ้นจากตลาดทั่วไป เพราะมีชนิดผักผลไม้ให้เลือกหลากหลาย ราคาอยู่ในงบประมาณที่โรงเรียนได้รับ และสะดวกในการจัดหาจัดซื้อ อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน เป็นที่ทราบกันดีกว่า ผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดทั่วไปมีทั้งที่นำเข้ามาจากต่างประเทศและที่ผลิตภายในประเทศ การที่โรงเรียนจะตรวจสอบถึงแหล่งที่มาของผักผลไม้สดที่จำหน่ายในตลาด รวมทั้งคุณภาพความปลอดภัยเป็นไปได้ยาก ทำให้มีโอกาสที่ผักผลไม้จากตลาดที่โรงเรียนซื้อปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างได้

จากการสุ่มตัวอย่างผักผลไม้ในปี พ.ศ. 2567 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจากด่านอาหารที่กระจายทั่วประเทศกว่า 15,000 ตัวอย่าง พบการตกค้างในผักผลไม้นำเข้าเป็นจำนวนมาก⁽⁷⁾ นอกจากนี้เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thai-PAN) ซึ่งเป็นเครือข่ายนักวิชาการจากสาขาการเกษตรและคุ้มครองผู้บริโภคได้สุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดเป็นระยะเวลาต่อเนื่องทุกปี ในปี พ.ศ. 2563 จากการสุ่มตรวจผักผลไม้ 509 ตัวอย่างที่เก็บจากทั่วประเทศ ชนิดของผลไม้ เช่น ส้มสายน้ำผึ้ง ส้มโอ ลองกอง แก้วมังกร และฝรั่ง ส่วนชนิดผัก เช่น แครอท ถั่วฝักยาว บรอกโคลี ผักบุ้ง และ กวางตุ้ง เป็นต้น พบตัวอย่างเกินกว่าร้อยละ 50 ที่มีการตกค้างของสารเคมีเกินมาตรฐาน พบทั้งในผักผลไม้ที่นำเข้าจากต่างประเทศและที่ผลิตในประเทศ⁽⁸⁾

หากพิจารณาสถานการณ์เฉพาะเจาะจงการปนเปื้อนสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ที่โรงเรียนนำมาใช้ประกอบอาหาร จากการสุ่มตัวอย่างวัตถุดิบผักผลไม้จากโรงเรียน 55 แห่ง ใน 4 จังหวัดกระจายในแต่ละภูมิภาคของไทย พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชและแมลงตกค้างเกือบ 100 เปอร์เซ็นต์ โดยเป็นสารเคมีในกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และไพรีทรอยด์ (pyrethroid) ซึ่งทั้งสองกลุ่มเป็นสารกำจัดศัตรูพืชที่เกษตรกรไทยนิยมใช้ในผักผลไม้ที่ตรวจพบการเป็นค้างเป็นชนิดที่หาซื้อได้ง่ายจากตลาดและโรงเรียนนิยมนำมาประกอบอาหาร เช่น แครอท กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ผักกาดขาว ผักกวางตุ้ง คื่นช่าย มะเขือเจ้าพระยา และมะเขือเทศ เป็นต้น นอกจากนี้การสุ่มตรวจปีสสาวะในนักเรียนและครู 436 ตัวอย่างจากกลุ่มโรงเรียนดังกล่าว พบสารฆ่าแมลงตกค้างชนิดเดียวกับที่พบในผักผลไม้เกือบ 100 เปอร์เซ็นต์ เช่นกัน⁽⁹⁾

จากผลการตรวจพบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดโดยหน่วยงานองค์กรต่าง ๆ และที่โรงเรียนซื้อมาใช้ปรุงประกอบอาหารแสดงให้เห็นถึงความเสี่ยงที่นักเรียน รวมถึงคุณครูและคนในชุมชนอาจได้รับสารเคมีเหล่านี้ หลายโรงเรียนได้ตระหนักถึงอันตรายดังกล่าว พร้อมทั้งคำถามและค้นหาแหล่งทางเลือกอื่นซึ่งมีความปลอดภัยมากกว่า หนึ่งในนั้นคือจากแหล่งอาหารที่ผลิตโดยผู้คนในชุมชน

■ 1.2 ทางเลือกวัตถุดิบอาหารโรงเรียนปลอดภัย ■ ที่ผลิตจากระบบอาหารชุมชน

ประเทศไทยมีระบบเกษตรกรรมที่สามารถผลิตอาหารในปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของผู้คนในประเทศได้ อย่างไรก็ตามด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่มีการปลูกผักผลไม้ไว้เพื่อรับประทานเองในครัวเรือน ซื้หาวัตถุดิบอาหารสดที่ผลิตจากเกษตรกรหรือผู้คนภายในชุมชนที่รู้จัก ค่อย ๆ หันไปพึ่งพาแหล่งจำหน่ายจากตลาด ทั้งตลาดสด ห้างค้าปลีกค้าส่งที่ในปัจจุบันมีเป็นจำนวนมาก ครอบคลุมทุกพื้นที่ของประเทศ ซึ่งแหล่งจำหน่ายเหล่านี้ ในบางวัตถุดิบไม่สามารถระบุถึงแหล่งผลิตได้อย่างชัดเจน หรือหากมีการระบุแหล่งผลิตและรับประกันความปลอดภัยด้วยตราสัญลักษณ์ความปลอดภัยหรือการรับรองว่าเป็นผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก สินค้าวัตถุดิบอาหารเหล่านี้ก็มักมีราคาแพงเกินกว่าที่โรงเรียนจะจัดหามาเป็นวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารให้กับนักเรียนในโรงเรียน

จากสถานการณ์การปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ที่ซื้อจากตลาด ทำให้หลายโรงเรียนเริ่มดำเนินการแสวงหาแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารทางเลือกสำหรับโครงการอาหารกลางวันที่ปลอดภัย ราคาไม่แพง และสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปถึงแหล่งผลิต วิธีการปลูก การรวบรวมหรือแปรรูป การกระจายและช่องทางจำหน่าย ก่อนมาถึงโรงเรียนตามลำดับของห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร (รูปที่ 1) ซึ่งแหล่งทางเลือกหนึ่งคือจากระบบอาหารชุมชน ได้อธิบายความหมายของระบบอาหารชุมชนโดยสังเขป



รูปที่ 1

ห่วงโซ่การเกษตรและอาหารสำหรับโรงเรียน

ความหมายระบบอาหารชุมชน

หากกล่าวถึงระบบอาหารชุมชน หรือระบบอาหารท้องถิ่น คนส่วนใหญ่คงนึกถึงการผลิตอาหารที่แหล่งผลิตอยู่ไม่ไกลจากแหล่งที่จัดจำหน่าย เช่นในสหภาพยุโรป ให้คำนิยามของระบบอาหารชุมชนว่าเป็นระบบที่การแปรรูปและจำหน่ายอาหารอยู่ภายในขอบเขตระยะทางอยู่ในช่วง 20 ถึง 100 กิโลเมตรห่างจากแหล่งผลิต⁽¹⁰⁾

อย่างไรก็ตามนอกจากความหมายซึ่งพิจารณาจากระยะทางระหว่างแหล่งผลิตและจุดที่จำหน่ายแล้ว ระบบอาหารชุมชนยังหมายรวมถึงระบบที่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในห่วงโซ่การเกษตร ทั้งเกษตรกร ผู้จำหน่าย ผู้ประกอบการอาหาร ผู้บริโภค มีความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดหรือรู้จักกันและยังครอบคลุมในแง่ของการให้คุณค่าร่วมกันของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในห่วงโซ่การเกษตร ทั้งการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาและผู้ผลิต และการให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัยของผลผลิตอาหารมากกว่าด้านราคา

ที่มา: Enthoven & Van den Broeck (2021)

ในต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศตะวันตก ทั้งในสหรัฐอเมริกา กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป รวมถึงประเทศในแถบละตินอเมริกา มีความตระหนัก เห็นคุณค่า และกลับมาให้ความสำคัญกับระบบอาหารชุมชน ซึ่งเป็นทางแก้และทางรอดในการรับมือกับปัญหาเกี่ยวกับอาหารและการบริโภคที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ทั้งปัญหาราคาอาหารแพง ความไม่มั่นคงทางอาหาร อาหารที่ไม่ปลอดภัยปนเปื้อนสารเคมีอันตราย โภชนาการอาหารไม่สมดุลจากการบริโภคอาหารนำเข้าหรืออาหารเชิงพาณิชย์ที่ผลิตในปริมาณมากจากบริษัทอาหารอุตสาหกรรม โดยเฉพาะบริษัทข้ามชาติขนาดใหญ่

ในส่วนของการจัดซื้อจัดจ้างอาหารโรงเรียน มีความพยายามจากรัฐบาลในหลายประเทศ ทั้งภาครัฐส่วนกลางและส่วนท้องถิ่น ที่ผลักดันสนับสนุนให้โรงเรียนซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนในสัดส่วนที่เพิ่มมากขึ้น เช่น ในประเทศสหรัฐอเมริกา มลรัฐนิวยอร์กได้สร้างแรงจูงใจด้านเศรษฐศาสตร์ภายใต้โครงการ “30% NYS Initiative” โดยโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในมลรัฐนี้ หากซื้อวัตถุดิบอาหารที่ปลูกและจำหน่ายภายในรัฐเป็นสัดส่วนมากกว่าครึ่งหนึ่ง โรงเรียนจะได้รับงบประมาณค่าอาหารในปีถัดไปเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ 30⁽¹¹⁾ ในประเทศเยอรมนีรัฐท้องถิ่นของเมืองเบอร์ลินกำหนดให้ผู้ประกอบการจ้างทำอาหารให้โรงเรียนต้องใช้วัตถุดิบอาหารออร์แกนิกที่ปลูกในท้องถิ่นในสัดส่วนอย่างน้อย ร้อยละ 15⁽¹²⁾ ส่วนประเทศอูรุกวัย รัฐบาลกลางกำหนดให้องค์กรสถาบันของรัฐซึ่งรวมถึงโรงเรียนสังกัดรัฐ ต้องรับซื้อวัตถุดิบอาหารที่ผลิตจากเกษตรกรรายย่อย (family farmer) ในราคาที่สูงกว่าราคากลาง ร้อยละ 40⁽¹³⁾

1.3 จากประโยชน์ด้านสุขภาพของนักเรียน เมื่อโรงเรียนซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชน ก่อให้เกิดประโยชน์อะไรกับโรงเรียนและชุมชนอีกบ้าง


จากประโยชน์โดยตรงต่อสุขภาพที่ได้แก่นักเรียนได้รับจากวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่มาจากระบบอาหารชุมชนแล้ว ยังมีประโยชน์ด้านอื่น ซึ่งเป็นผลทั้งทางตรงและทางอ้อมจากการที่โรงเรียนจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่ผลิตจากระบบอาหารชุมชน แสดงดังรูปที่ 2



รูปที่ 2

ประโยชน์ทางตรงและทางอ้อมเมื่อโรงเรียนซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัย
ที่ผลิตจากระบบอาหารชุมชน

1. **โรงเรียนประหยัดงบประมาณซื้อวัตถุดิบอาหาร**
จากค่าขนส่งวัตถุดิบที่ถูกลง เพราะจัดส่งในระยะทาง
ไม่ไกล โรงเรียนเจรจาต่อรองราคากับเกษตรกรได้เพราะ
ซื้อในปริมาณมากและสม่ำเสมอ และความสัมพันธ์แบบ
พึ่งพาอาศัยระหว่างเกษตรกรและโรงเรียนทำให้ราคา
วัตถุดิบอาหารที่ผลิตโดยเกษตรกรชุมชนส่วนใหญ่ถูกกว่า
ที่ซื้อจากตลาดทั่วไป
2. **กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน** งบประมาณโครงการอาหาร
โรงเรียนถูกนำไปใช้เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรรายย่อย
สร้างงานให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่คุณค่าการเกษตรและ
อาหารภายในชุมชน กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนให้เติบโต
3. **เพิ่มการเข้าถึงและการกระจายวัตถุดิบอาหารปลอดภัย**
ให้คนในชุมชน วัตถุดิบปลอดภัยที่เกษตรกรในชุมชน
ยังสามารถกระจายและจำหน่ายให้กับองค์กรหน่วยงาน
ท้องถิ่นหรือผู้บริโภคทั่วไปในชุมชน
4. **ลดความเสี่ยงจากการสัมผัสสารเคมีอันตรายทางการ**
เกษตร เมื่อเกษตรกรลดการใช้สารเคมีอันตรายในการ
ผลิต ส่งผลลดการปนเปื้อนของสารเคมีในวัตถุดิบอาหาร
และในดิน น้ำ อากาศ ปริมาณสารเคมีอันตรายในชุมชน
ลดระดับลง ระยะเวลาทำให้สุขภาพคนในชุมชนดีขึ้น

- 
5. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีและความเชื่อใจของคนในชุมชน การซื้อวัตถุดิบอาหารอาหารจากเกษตรกรโดยตรง เพิ่มปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรโรงเรียนและเกษตรกร ช่วยสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของคนในชุมชน การบริโภคอาหารโดยรู้แหล่งที่มาเกิดความไวใจและความปรารถนาดีต่อกันระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค
 6. นักเรียนได้เรียนรู้ระบบเกษตรกรรมและเข้าใจแหล่งที่มาของอาหารที่บริโภค โรงเรียนสามารถบูรณาการการเรียนรู้ด้านอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตให้กับนักเรียนได้ง่ายขึ้น โดยการนำนักเรียนไปเรียนรู้จากเกษตรกรถึงวิธีการปฏิบัติจริง นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการผลิตและบริโภคอาหารปลอดภัย ทำให้เกิดพฤติกรรมเลือกบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น

■ 1.4 เนื้อหาโดยสังเขป ■

กลุ่มเป้าหมายผู้อ่านหนังสือเล่มนี้ คือ บุคลากรโรงเรียนที่รับผิดชอบดูแลโครงการอาหารกลางวันและสนใจต้องการซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนไปปรุงประกอบอาหารให้นักเรียน เนื้อหาในหนังสือเหมาะสำหรับทั้งโรงเรียนที่ยังไม่เคยดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารจากชุมชนด้วยตัวเอง หรือยังไม่ได้กำหนดเป็นข้อตกลงกับผู้ประกอบการจ้างเหมาให้ใช้วัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากชุมชนมาก่อน นอกจากนี้ยังเหมาะกับโรงเรียนที่มีการดำเนินการซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนอยู่แล้วแต่ต้องการเปลี่ยนแปลงรูปแบบปัจจุบันที่ทำอยู่หรือขยายผลพัฒนาให้เกิดความร่วมมือระหว่างโรงเรียนหรือภาคส่วนต่าง ๆ ในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องให้มากขึ้น การจัดเรียงเนื้อหาของหนังสือตั้งแต่**บทที่ 2** กล่าวถึงรากฐานสำคัญก่อนจะเริ่มดำเนินการ โดยเฉพาะขั้นตอนการวางแผน แนะนำให้รู้จักกับผู้กระทำตลอดห่วงโซ่การเกษตรที่เกี่ยวข้องซึ่งสามารถส่งเสริมสนับสนุนให้การดำเนินงานมีโอกาสประสบความสำเร็จมากขึ้น ถัดไปใน**บทที่ 3** อธิบายถึงลำดับขั้นตอนแนวทางการดำเนินการสำหรับโรงเรียนเพื่อเชื่อมโยงวิธีปฏิบัติจัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชน สิ่งใดควรทำก่อนหลังอย่างไรบ้าง หลังจากนั้นใน**บทที่ 4** อธิบายรูปแบบวิธีการปฏิบัติต่าง ๆ ที่ดำเนินการจริงในประเทศไทย ซึ่งโรงเรียนสามารถเลือกใช้รูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง หรือสามารถดัดแปลงนำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของโรงเรียนและชุมชนท้องถิ่นในแต่ละรูปแบบการปฏิบัติได้ยกจุดเด่นและข้อจำกัดจากประสบการณ์ของโรงเรียนที่ดำเนินการมาก่อน หวังว่าประสบการณ์ดังกล่าวทำให้ผู้อ่านได้เตรียมตัววางแผนล่วงหน้า หรือกลับมาอ่านทบทวนซ้ำเมื่อดำเนินการไปแล้วระยะหนึ่ง **บทที่ 5** เป็นการรวบรวมตัวอย่างเอกสาร

ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างงาน (Term of Reference -TOR) ที่โรงเรียนสามารถนำไปใช้กำหนดการจ้างผู้ประกอบการให้ซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัย ผลิตจากระบบอาหารชุมชน หรืออาจจะถึงขั้นการซื้อวัตถุดิบอาหารอินทรีย์ให้กับโรงเรียน นอกจากนี้ยังมีตัวอย่างบันทึกข้อตกลง (Memorandum of Understanding – MOU) ที่โรงเรียนสามารถนำไปใช้ในการวางข้อตกลงร่วมกันกับหน่วยงานภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง หากต้องการนำรูปแบบการดำเนินการ “ข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่” ไปลองใช้ ส่วนสุดท้ายใน**บทที่ 6** เป็นการรวบรวมปัญหาและแนวทางการแก้ไขที่คาดว่าจะนำไปใช้ได้กับสถานการณ์จริง เพราะเป็นปัญหาและแนวทางการแก้ไขที่รวบรวมมาจากประสบการณ์ของโรงเรียนต่าง ๆ ที่เคยดำเนินการมาก่อนหน้านี้ แนวทางการแก้ไขทำให้ไม่ต้องลองผิดลองถูกด้วยตนเอง หรือสามารถหลีกเลี่ยงปัญหาเหล่านี้จากการวางแผนล่วงหน้าที่ดีได้

เนื้อหาทั้งหมดของหนังสือเล่มนี้นำมาจากข้อค้นพบของโครงการวิจัย “การวิเคราะห์วิธีปฏิบัติจัดซื้อจัดจ้างโครงการอาหารกลางวันเพื่อเชื่อมโยงระบบอาหารชุมชน: การวิจัยเชิงคุณภาพ”⁽¹⁴⁾ โดยคณะผู้เขียนได้คัดเลือกข้อค้นพบและเรียบเรียงขึ้นใหม่เพื่อให้เหมาะสมกับการที่บุคลากรของโรงเรียนทำความเข้าใจและนำไปใช้ปฏิบัติจริง ข้อค้นพบจากโครงการวิจัยนี้ได้มาจากการศึกษาวิธีปฏิบัติและประสบการณ์จริงของโรงเรียนกรณีศึกษา 9 แห่ง ซึ่งกระจายตัวอยู่ในทุกภูมิภาคของประเทศไทย ดังนั้น ผู้อ่านจึงมั่นใจได้ว่ารูปแบบวิธีการปฏิบัติที่นำเสนอใน**บทที่ 4** ของหนังสือเล่มนี้ เป็นแนวทางที่สามารถนำไปปฏิบัติใช้ในโรงเรียนได้จริง ไม่ใช่เพียงความคิดในอุดมคติหรือภาพฝันที่เกิดจากจินตนาการและถ่ายทอดออกมาเป็นตัวหนังสือเท่านั้น

■ 1.5 นิยามศัพท์ ■

หนังสือเล่มนี้ได้ใช้และอ้างถึงคำศัพท์ต่าง ๆ ที่ผู้อ่านอาจไม่คุ้นเคย หรือแปลความหมายต่างไปจากที่คุ้นเคยและเข้าใจ เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกัน ความหมายของคำศัพท์สำคัญต่าง ๆ ที่ใช้ตลอดการบรรยายและนำเสนอของหนังสือ มีดังนี้

จัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันโรงเรียน

วิธีการปฏิบัติในการดำเนินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ตามหนังสือกระทรวงการคลัง ด่วนที่สุด ที่ กค. (กวจ.) 0405.2/ว116 ลงวันที่ 12 มี.ค. 2562 เรื่อง “แนวทางการปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การจ้างบุคลากรเพื่อประกอบอาหาร หรือ การจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)” กำหนดแนวทางการปฏิบัติ ออกเป็น 3 กรณี คือ กรณีแรกจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร กรณีที่สองการจ้าง บุคคลเพื่อประกอบอาหาร หรือกรณีที่สามเป็นการจ้างเหมาประกอบ อาหารปรุงสำเร็จ ในทางปฏิบัติพบการดำเนินงานอย่างใดอย่างหนึ่ง จากสามกรณี อย่างไรก็ตาม มีโรงเรียนบางแห่งที่ดำเนินการโดยใช้กรณี ที่ 1 หรือ 2 ร่วมกันได้ กล่าวคือ โรงเรียนเป็นผู้จัดซื้อวัตถุดิบอาหารเอง และจ้างแม่ครัวเพื่อช่วยโรงเรียนประกอบอาหาร

เชื่อมโยงโครงการอาหารโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชน

การที่โรงเรียนใดโรงเรียนหนึ่งตัดสินใจเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร ที่ปลูกโดยชุมชนท้องถิ่นหรือเกษตรกรในพื้นที่ ทั้งแบบที่โรงเรียนซื้อตรง จากเกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกร หรือการซื้อทางอ้อมดำเนินการผ่าน

หน่วยงานกลางหรือผ่านผู้ประกอบการที่ทำหน้าที่รวบรวมวัตถุดิบอาหาร
ที่ผลิตโดยชุมชน หรือการกำหนดให้ผู้ประกอบการปรุงประกอบอาหาร
สำเร็จให้โรงเรียนโดยใช้วัตถุดิบอาหารที่ผลิตโดยชุมชน นับเป็นการ
เชื่อมโยงการค้าในโครงการอาหารโรงเรียนเข้ากับระบบอาหารชุมชน
ทั้งสิ้น ในการเชื่อมโยงอาหารชุมชนกับโครงการอาหารกลางวันโรงเรียน
มีรูปแบบหลากหลายที่โรงเรียนสามารถเลือกนำไปปฏิบัติได้

ระบบอาหารชุมชน

ระบบการผลิตอาหารที่มีแหล่งผลิต สถานที่แปรรูป และสถานที่
จำหน่ายอาหารอยู่ภายในขอบเขตระยะทางไม่ห่างจากกันมาก เช่น
อยู่ในช่วง 20 ถึง 100 กิโลเมตร นอกจากนี้ยังหมายรวมถึงระบบการผลิต
อาหารที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ทั้งเกษตรกร
ผู้จำหน่าย ผู้ประกอบการอาหาร ผู้บริโภค มีความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดหรือ
รู้จักกัน และยังครอบคลุมในแง่ของการให้คุณค่าร่วมกันของผู้ที่มีส่วน
เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ทั้งการตรวจสอบย้อนกลับ
แหล่งที่มาและผู้ผลิต และการให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัย
ของผลผลิตอาหารมากกว่าด้านราคา

โปรแกรม Thai School Lunch

ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันตามหลักโภชนาการสำหรับ
โรงเรียนแบบอัตโนมัติ ทำงานผ่านอินเทอร์เน็ต สามารถใช้วางแผน
จัดการสำหรับอาหารกลางวันล่วงหน้าและเผยแพร่สำหรับอาหารต่าง ๆ
ที่ได้จัดไว้แล้วกับผู้ใช้งานต่างโรงเรียนได้ ในปัจจุบันมีโปรแกรมแยกย่อย

ทั้ง โปรแกรม Thai School Recipes เป็นระบบต่อยอดจาก Thai School Lunch (TSL) โรงเรียนสามารถเพิ่มวัตถุดิบใหม่ในระบบได้ ทั้งวัตถุดิบท้องถิ่น วัตถุดิบเฉพาะพื้นที่ ทำให้โรงเรียนสามารถสร้างตำรับอาหารได้หลากหลายและครอบคลุมอาหารทั่วทุกภูมิภาค โปรแกรม Thai School Lunch for BMA ถูกพัฒนาขึ้นสำหรับโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งสามารถกำหนดได้ทั้งสำหรับอาหารเช้าและอาหารกลางวัน Thai School Lunch for Catering ระบบที่ให้ผู้ประกอบการจ้างเหมาอาหารปรุงสำเร็จของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครใช้ สามารถเชื่อมต่อกับโปรแกรม Thai School Lunch for BMA ได้

ผู้ประกอบการอาหารโรงเรียน

ผู้ที่รับจ้างโรงเรียนดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งเกี่ยวกับอาหารกลางวันโรงเรียน ในทางปฏิบัติโรงเรียนจ้างผู้ประกอบการใน 2 ลักษณะ ได้แก่ 1) ผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร ทำหน้าที่รวบรวมวัตถุดิบอาหารทั้งชนิดและปริมาณรวมทั้งเครื่องปรุงรสตามที่โรงเรียนต้องการ ผู้ประกอบการประเภทนี้อาจเป็นบุคคลภายนอก หรือเป็นผู้ที่มีแผง/ร้านจำหน่ายวัตถุดิบอาหารอยู่ในตลาดแล้วก็ได้ และ 2) ผู้ประกอบการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ ทำหน้าที่แทนโรงเรียน ทั้งในการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงรส รวมทั้งประกอบอาหารพร้อมรับประทานให้แก่แก่นักเรียน โดยการประกอบอาหารใช้สถานที่ปรุงอาหารของโรงเรียนหรือสถานที่ส่วนตัวที่ตั้งอยู่นอกโรงเรียนก็ได้ ขึ้นกับเงื่อนไขข้อตกลงการจ้างระหว่างโรงเรียนและผู้ประกอบการ

หน่วยจัดการกลาง

หน่วยงานทำหน้าที่รวบรวมผลผลิตวัตถุดิบอาหารจากกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตในระบบอาหารชุมชนหรือวัตถุดิบอาหารปลอดภัยส่งให้กับโรงเรียนหรือกลุ่มโรงเรียน ในปัจจุบันพบหน่วยจัดการกลาง 4 ลักษณะ คือ 1) สถานศึกษาระดับอุดมศึกษา 2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือวิสาหกิจเพื่อสังคม 3) บริษัทเอกชน และ 4) กลุ่มเกษตรกรที่ดำเนินการภายใต้ระบบรับรองสินค้าเกษตรแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee System - PGS) นอกจากการรวบรวมผลผลิตวัตถุดิบอาหารแล้ว หน่วยจัดการกลางยังสนับสนุนและเป็นตัวกลางระหว่างกลุ่มเกษตรกรและโรงเรียนในการวางแผนการผลิตผักผลไม้ล่วงหน้าเพื่อให้เกษตรกรสามารถมีผักผลไม้ทั้งชนิดและปริมาณตรงตามที่โรงเรียนต้องการ หากหน่วยงานกลางเป็นสถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษายังช่วยให้คำปรึกษากับกลุ่มเกษตรกรเกี่ยวกับความรู้วิชาการผลิตอาหารแบบเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรไม่ใช้สารเคมี

ห่วงโซ่การเกษตรและอาหารและผู้กระทำ (Agri-food supply chain และ actors)

ประกอบด้วยกิจกรรมขั้นตอนและผู้กระทำตั้งแต่การผลิตอาหารที่ฟาร์มหรือแปลงปลูกจนกระทั่งถึงผู้บริโภค (Farm-to-Fork) ส่วนของกิจกรรมมี 4 ขั้นตอน คือ 1) การผลิตสินค้าเกษตรที่ฟาร์มหรือแปลงปลูก 2) การรวบรวมหรือแปรรูปวัตถุดิบอาหาร 3) การกระจายสินค้าและช่องทางการจำหน่าย และ 4) การบริโภค สำหรับการดำเนินโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในแต่ละขั้นตอนของห่วงโซ่ฯ มีผู้กระทำหลัก (actor) เข้ามาเกี่ยวข้อง ได้แก่ เกษตรกร หน่วยจัดการกลาง ร้านค้า

หรือผู้จำหน่ายวัตถุดิบอาหารที่ตลาด ผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบ/จ้าง
เหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ และโรงเรียน นอกจากนี้ยังมีภาคส่วน
ที่เกี่ยวข้องในชุมชน ทั้งที่เป็นหน่วยงานภาครัฐ เช่น องค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่น หน่วยงานภาคสาธารณสุข หน่วยงานภาคเกษตร และกลุ่ม
ภาคประชาสังคม

อาหารปลอดภัย

อาหารที่เมื่อรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรคทั้งแบบเฉียบพลัน
และเรื้อรัง ปราศจากหรือมีระดับการปนเปื้อนอยู่ในระดับที่รับได้ของ
จุลชีพก่อโรค ทั้งเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และปรสิต หรือสารเคมีที่เป็น
อันตราย เช่น สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะ สารพิษจากเชื้อรา และ
ฮอร์โมนที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น



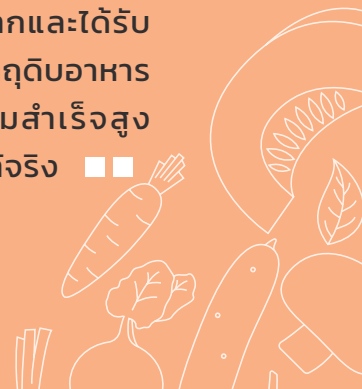
บทที่ 2

ฐานรากสำคัญ
และผู้กระทำตลอด
ห่วงโซ่การเกษตร
และอาหาร





■■ ฐานรากสำคัญในการสนับสนุนการเชื่อมโยงอาหารกลางวันของโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชนตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหารประกอบด้วยหลายองค์ประกอบที่มีความสำคัญ องค์ประกอบเหล่านี้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และโครงสร้างการบริหารงานด้านอาหารกลางวันของโรงเรียนแตกต่างกันไป ทั้งนี้โรงเรียนไม่จำเป็นต้องมีครบทุกองค์ประกอบจึงจะดำเนินการได้ โดยเฉพาะในส่วนที่อยู่นอกเหนือขอบเขตอำนาจหรือการควบคุมของโรงเรียน อย่างไรก็ตาม หากโรงเรียนหรือพื้นที่ใดสามารถดำเนินการสร้างรากฐานเหล่านี้ได้มากและได้รับความร่วมมือจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง จะส่งผลให้การซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยของโรงเรียนจากระบบอาหารชุมชนมีแนวโน้มสำเร็จสูงพร้อมกับความยั่งยืนของระบบอาหารในระดับพื้นที่อย่างแท้จริง ■■



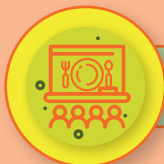
ในบทนี้เสนอทั้งหมด 2 ส่วน ด้วยกัน ประกอบด้วย 1) ฐานรากสำคัญและผู้กระทำตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร และ 2) บทบาทผู้กระทำหลักในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร

■ 2.1 ฐานรากสำคัญ ■

ฐานรากสำคัญในการสนับสนุนการเชื่อมโยงอาหารกลางวันของโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชนตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ประกอบด้วย 7 องค์ประกอบ (รูปที่ 3) องค์ประกอบแรกและที่สำคัญที่สุด คือ การสนับสนุนจากภายในโรงเรียน นอกจากนี้แล้วยังมีผู้กระทำตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหารที่โรงเรียนควรดำเนินการร่วมและขอรับการสนับสนุนจากภายในพื้นที่ ดังนั้นองค์ประกอบที่สอง คือ การสนับสนุนจากผู้นำท้องถิ่น และจะตีมากยิ่งขึ้นหากมีองค์ประกอบที่ 3 คือ การสนับสนุนจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ เมื่อภาคส่วนในพื้นที่ทำงานร่วมกันแล้ว สามารถขยายผลเพิ่มเติมให้เกิด องค์ประกอบที่ 4 การสร้างนโยบายและข้อตกลงในพื้นที่ร่วมกัน เป็นการกำหนดทิศทางและข้อตกลงการทำงานร่วมกันอย่างเป็นทางการของภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง องค์ประกอบที่ 5 เป็นการวางแผนร่วมกันระหว่างโรงเรียนและเกษตรกร องค์ประกอบที่ 6 การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบในขอบเขตการจ้างกับผู้ประกอบการอาหาร มีความสำคัญสำหรับโรงเรียนที่จ้างผู้ประกอบการอาหาร ทั้งผู้ประกอบการซื้อวัตถุดิบ และผู้ประกอบการจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ ส่วนองค์ประกอบที่ 7 คือ การสนับสนุนเพิ่มเติมจากภายนอกทั้งด้านงบประมาณและองค์ความรู้เพื่อทำให้การดำเนินงานขยายผลได้กว้างขวางและยั่งยืนมากขึ้น

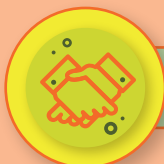
7 ฐานรากสำคัญ

เพื่อนำไปสู่ “อาหารกลางวันโรงเรียนปลอดภัย โดยชุมชนและท้องถิ่น”



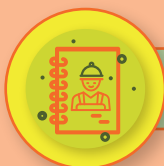
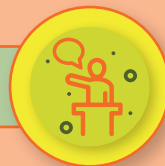
1 | การสนับสนุนจากภายในโรงเรียน

2 | การสนับสนุนจากผู้นำท้องถิ่น



3 | การมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนในพื้นที่

4 | การสร้างนโยบายและข้อตกลงในพื้นที่ร่วมกัน



5 | การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าและประสานงานกับเกษตรกร

6 | การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบในขอบเขตการจ้างกับผู้ประกอบการอาหาร



7 | การสนับสนุนเพิ่มเติมจากหน่วยงานภายนอก

รูปที่ 3

ฐานรากสำคัญ 7 องค์ประกอบในการเชื่อมโยง
โครงการอาหารกลางวันโรงเรียนและระบบอาหารชุมชน

2.1.1 การสนับสนุนจากภายในโรงเรียน

ก) ผู้บริหารโรงเรียน หรือผู้อำนวยการโรงเรียน มีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการสนับสนุนการเชื่อมโยงอาหารกลางวันกับระบบอาหารชุมชนเพื่อส่งเสริมห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร โดยสามารถแบ่งบทบาทออกได้ดังนี้

- 1) การเป็นจุดเชื่อมในการประสานงาน จัดสรรทรัพยากร และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างโรงเรียน ชุมชน และหน่วยงานต่าง ๆ ตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ซึ่งไม่เพียงช่วยให้นักเรียนได้รับโภชนาการที่ดีและปลอดภัย แต่ยังช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชนและเสริมสร้างความเข้มแข็งของระบบอาหารในระดับท้องถิ่น
- 2) การกำหนดวิสัยทัศน์และนโยบาย มีการกำหนดเป้าหมายชัดเจน พัฒนานโยบายภายในโรงเรียนที่มุ่งเน้นการสนับสนุนอาหารกลางวันที่มีคุณภาพและส่งเสริมการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น รวมทั้งเป็นผู้นำสร้างแรงจูงใจให้บุคลากรและนักเรียนเห็นความสำคัญของห่วงโซ่การเกษตรและอาหารในชุมชน
- 3) ปลุกฝังวัฒนธรรมโรงเรียน สนับสนุนแนวทางการพึ่งพาอาหารในชุมชนให้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมองค์กร
- 4) สนับสนุนแนวทางการใช้วัตถุดิบในชุมชนให้แก่บุคลากรในโรงเรียน และลดการพึ่งพาวัตถุดิบนอกพื้นที่

- 5) การบริหารจัดการและจัดสรรงบประมาณอาหารกลางวันให้เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการจัดซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรในชุมชน
- 6) กระตุ้นการมีส่วนร่วมจากคนในชุมชนและผู้ปกครองนักเรียน โดยการสร้างแนวทางและกลไกภายในโรงเรียน เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ปกครองและคนในชุมชนมีส่วนร่วมในการวางแผนและตรวจสอบโครงการอาหารกลางวัน เช่น การจัดกิจกรรมตลาดนัดเกษตรกร การเผยแพร่เมนูอาหารกลางวันผ่านช่องทางสื่อสารออนไลน์ เป็นต้น
- 7) มีระบบการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและให้ความสำคัญกับการเลือกใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย ไร้สารเคมี และมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ รวมทั้งพัฒนาบุคลากรโรงเรียน ให้มีทักษะในการล้างผัก ผลไม้ ให้ปลอดภัยและปรุงอาหารที่เหมาะสมตามหลักโภชนาการของเด็กนักเรียน

ข) คุณครู บทบาทของคุณครูถือว่ามีความสำคัญอย่างยิ่งในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร คือ การเป็น “ผู้ประสาน” และ “ผู้สื่อสาร” ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ โรงเรียน เกษตรกร ชุมชน และนักเรียน เพื่อสร้างระบบอาหารชุมชนที่ยั่งยืนและอาหารกลางวันโรงเรียนที่มีคุณภาพ โดยไม่เพียงแต่การให้ความรู้ทางวิชาการ แต่ยังเป็น การสร้างกิจกรรมที่ช่วยเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับโรงเรียน โดยสามารถแบ่งบทบาทออกได้ดังนี้

- 1) ส่งเสริมให้นักเรียนเข้าใจและเห็นคุณค่าของการสนับสนุนชุมชนท้องถิ่น
- 2) สนับสนุนให้มีกิจกรรมคุณค่าการเกษตรและอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของบางรายวิชาและวัฒนธรรมโรงเรียน เช่น การเฉลิมฉลองเทศกาลท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การเรียนรู้นอกห้องเรียนเกี่ยวกับบริบทและระบบอาหาร ในชุมชนร่วมกับคนในชุมชนหรือผู้นำท้องถิ่น
- 3) ประสานงานและทำงานร่วมกับเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อจัดหาวัตถุดิบปลอดภัย
- 4) เชื่อมโยงผู้ปกครองและชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดหาวัตถุดิบและตรวจสอบอาหารกลางวัน

2.1.2 การสนับสนุนจากผู้นำท้องถิ่น

ผู้นำท้องถิ่นมีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในห่วงโซ่การเกษตรและเนื่องจากมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดนโยบายและสนับสนุนทรัพยากรที่เกี่ยวข้องกับชุมชนและโรงเรียนโดยตรง ผู้นำท้องถิ่นหมายรวมถึงผู้นำขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ทุกระดับ ได้แก่ นายกองค้การบริหารส่วนตำบล นายกเทศมนตรี ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัด รวมถึงผู้นำระดับหมู่บ้านและชุมชนที่ไม่ได้สังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นโดยตรง คณะกรรมการหมู่บ้าน (กม.) กลุ่มผู้นำชุมชน หรือคณะกรรมการพัฒนาตำบล ล้วนมีบทบาทสำคัญในงานพัฒนาระดับพื้นที่ในการสนับสนุนโครงการ ทั้งด้านงบประมาณ

และการสร้างแรงจูงใจให้กับชุมชนในการเข้าร่วมโครงการ โดยเฉพาะในเรื่องการดูแลสุขภาพเด็กและการจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัยสำหรับอาหารกลางวันโรงเรียน เห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพเด็กและคุณภาพการศึกษาในพื้นที่ กำหนดนโยบายและโครงสร้างคณะทำงานด้านห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ให้แก่บุคลากรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการจัดซื้อจัดจ้างวัตถุดิบอาหารจากชุมชนที่มีความปลอดภัยและสอดคล้องกับมาตรฐานด้านสุขภาพ และการจัดสรรงบประมาณเพิ่มเติมเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน เช่น การพัฒนาสถานที่ การพัฒนาบุคลากร และการจ้างเหมาบริการเพื่อสนับสนุนการผลิตและการจัดการอาหารที่กลางวันในโรงเรียน การสนับสนุนนี้ช่วยให้โรงเรียนสามารถจัดซื้อวัตถุดิบอาหารจากชุมชนและเกษตรกรได้

2.1.3 การมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนในพื้นที่

การเชื่อมโยงอาหารกลางวันโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชนควรได้รับการสนับสนุนและการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่น เกษตรกร หน่วยงานภาครัฐ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา ผู้นำท้องถิ่น หน่วยงานสาธารณสุข และหน่วยงานภาคการเกษตร (ผู้อ่านสามารถอ่านรายละเอียดบทบาทของแต่ละผู้กระทำในห่วงโซ่หัวข้อที่ 2.2) เนื่องจากโรงเรียนไม่สามารถดำเนินการได้ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่การเกษตรและอาหารโดยลำพัง เพราะมีข้อจำกัดด้านทรัพยากรต่าง ๆ องค์กรความรู้และความเชี่ยวชาญในบางประเด็น การสนับสนุนจากภาคส่วนอื่นช่วยเสริมสร้างศักยภาพของโรงเรียนในการจัดโครงการอาหารกลางวันได้ทุกมิติ ทั้งการพัฒนาภาวะ

โภชนาการนักเรียน การสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่น การบริหารจัดการงบประมาณและการสร้างระบบอาหารที่ยั่งยืน เพื่อวางแผนการผลิตวัตถุดิบและกำหนดเมนูอาหารกลางวันล่วงหน้าร่วมกัน หากในพื้นที่มีเครือข่ายความร่วมมือและความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างโรงเรียนในชุมชนและเกษตรกรสามารถรวมกลุ่มเป็นเครือข่ายเพื่อจัดหาวัตถุดิบที่ต้องการได้ดีกว่าการทำงานแยกส่วนกัน จะส่งผลให้โรงเรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบจากเครือข่ายได้อย่างสม่ำเสมอ และจัดหาอาหารกลางวันเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.1.4 การกำหนดนโยบายและข้อตกลงพื้นที่ร่วมกัน

เมื่อโรงเรียนดำเนินการได้ระยะหนึ่ง และได้รับการสนับสนุนจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในพื้นที่มากพอควร หากโดยภาพรวมต้องการขยายผลโดยมุ่งเน้นการสร้างระบบอาหารปลอดภัยในชุมชน เพื่อให้ทั้งเด็กนักเรียนและคนในชุมชนได้รับอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย พร้อมทั้งขับเคลื่อนนโยบายสาธารณะด้านอาหารปลอดภัย องค์ประกอบที่สำคัญ คือ การกำหนดนโยบายและข้อตกลงพื้นที่ร่วมกัน ซึ่งอาจดำเนินการในรูปแบบของการจัดทำบันทึกข้อตกลงร่วมกันระหว่างโรงเรียนและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่น เครือข่ายเกษตรกร โรงเรียนอื่น ๆ ในพื้นที่ หน่วยงานภาครัฐ โรงพยาบาล การมีข้อตกลงร่วมในระดับพื้นที่ช่วยให้แต่ละฝ่ายมีบทบาทและหน้าที่ที่ชัดเจนในการส่งเสริมและสนับสนุนการใช้วัตถุดิบอาหารจากชุมชนในการประกอบอาหารกลางวันโรงเรียน เช่น ข้าว ผัก ผลไม้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น นโยบายข้อตกลงท้องถิ่นที่ช่วยผลักดันให้ทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการโครงการอาหาร

กลางวัน โรงเรียนสามารถสร้างกลไกและการเชื่อมโยงการใช้วัตถุดิบจากชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการกำหนดกรอบในการจัดซื้อจัดจ้างวัตถุดิบอาหารจากชุมชนผ่านเอกสารข้อตกลงอย่างเป็นทางการ มีการระบุคุณลักษณะของวัตถุดิบที่ปลอดภัยหรือเป็นวัตถุดิบอินทรีย์ มาตรการตรวจสอบคุณภาพ เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบที่ใช้มีความปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียน รวมถึงการระบุวิธีการบริหารจัดการ เช่น การตั้งหน่วยจัดการกลางเพื่อประสานงานระหว่างโรงเรียนและเกษตรกรในชุมชน ซึ่งช่วยแก้ปัญหาเรื่องการจัดหาวัตถุดิบที่ไม่เพียงพอหรือไม่ตรงตามความต้องการของโรงเรียน และหากโรงเรียนในพื้นที่ใดประสบความสำเร็จในการดำเนินงานดังกล่าวสามารถขยายผลไปสู่พื้นที่ข้างเคียงหรือโรงเรียนอื่น ๆ ในพื้นที่เดียวกันได้

2.15 การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าและประสานงานกับเกษตรกรในพื้นที่

การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 3 เดือน และประสานการใช้วัตถุดิบตามเมนูเหล่านี้ให้เกษตรกรในพื้นที่ได้ทราบเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ทำให้โรงเรียนได้ทั้งชนิดและปริมาณของวัตถุดิบอาหารตามที่ต้องการ โรงเรียนสังกัดภาครัฐในประเทศไทยส่วนใหญ่ใช้โปรแกรม Thai School Lunch เพื่อจัดการเมนูอาหารกลางวันให้มีโภชนาการเหมาะสม เมื่อใช้โปรแกรม Thai School Lunch ในการวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าทำให้โรงเรียนมีข้อมูลทั้งชนิดและปริมาณของวัตถุดิบที่ต้องการแม่นยำ ยิ่งวางแผนล่วงหน้าเมนูรายการอาหารนานยิ่งทำให้เกษตรกรนำข้อมูลส่วนนี้ไปใช้วางแผนการผลิตได้ดีมากยิ่งขึ้น หรือหากโรงเรียนต้องการใช้วัตถุดิบผักผลไม้ท้องถิ่นหรือที่ออกตามฤดูกาล

สามารถใช้โปรแกรม Thai School Recipes ซึ่งเป็นระบบต่อยอดจาก Thai School Lunch เพิ่มวัตถุดิบเหล่านี้ในระบบได้ การใช้ผักผลไม้ ท้องถิ่นและที่ออกตามฤดูกาลนอกจากมีความปลอดภัยสูง ยังสนับสนุน เศรษฐกิจท้องถิ่นและสร้างความยั่งยืนในระบบอาหารชุมชน การวางแผน ล่วงหน้าร่วมกันระหว่างโรงเรียนและเครือข่ายเกษตรกรยังทำให้โรงเรียน ติดตามการจัดการและการใช้วัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ ข้อมูลวัตถุดิบ อาหารที่โรงเรียนบันทึกในระบบสามารถใช้ในการประเมินและปรับปรุง การจัดการอาหารกลางวันเพื่อวางแผนเมนูอาหารในภาคการศึกษา ต่อไปได้

2.1.6 การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบในขอบเขตการจ้าง กับผู้ประกอบการอาหาร

การระบุแหล่งที่มาหรือคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารในสัญญาจ้าง แม่ครัวและผู้ประกอบการ มีความจำเป็นเฉพาะกรณีจ้างผู้ประกอบการ/ แม่ครัว เพื่อช่วยกำหนดมาตรฐานและขอบเขตในการจัดทำอาหารกลางวัน ที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียน รวมถึงการจัดการในด้าน สุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับโครงการอาหารกลางวันของ โรงเรียนมีลักษณะสำคัญ ดังนี้

ก) รายละเอียดคุณลักษณะของวัตถุดิบ กำหนดคุณลักษณะ ของวัตถุดิบที่ต้องเป็นวัตถุดิบปลอดภัย หรือวัตถุดิบอินทรีย์ เช่น ข้าวกล้อง ผักปลอดสารพิษ หรือเนื้อสัตว์ที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานตามที่ กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความปลอดภัย และเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม

ข) **มาตรการด้านสุขาภิบาลอาหาร** ระบุวิธีการปฏิบัติที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียม และการประกอบอาหาร รวมถึงรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดการที่เหมาะสม เช่น การแยกเก็บวัตถุดิบ การล้างวัตถุดิบให้สะอาด การเก็บอาหารในภาชนะที่มีฝาปิด และการปฏิบัติตามหลักศาสนาสำหรับอาหารมุสลิม

ค) **กำหนดคุณลักษณะของผู้ประกอบการ** กำหนดให้ผู้ประกอบการที่ทำการประกอบอาหารจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหาร และต้องมีประสบการณ์ในการจัดเตรียมอาหารสำหรับเด็กหรือนักเรียน นอกจากนี้ แม่ครัวและผู้ช่วยทุกคนจะต้องผ่านการตรวจสุขภาพในโรคต่างๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขอนามัยของนักเรียน

ง) **เมนูอาหารและโภชนาการ** ระบุให้มีการกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า และใช้โปรแกรม Thai School Lunch ในการวางแผนเมนูให้สอดคล้องกับหลักโภชนาการ โดยเมนูจะต้องมีการประกอบอาหารที่มีโภชนาการเหมาะสม เพื่อให้เด็กสามารถรับประทานได้ง่าย

2.1.7 การสนับสนุนเพิ่มเติมจากหน่วยงานภายนอก

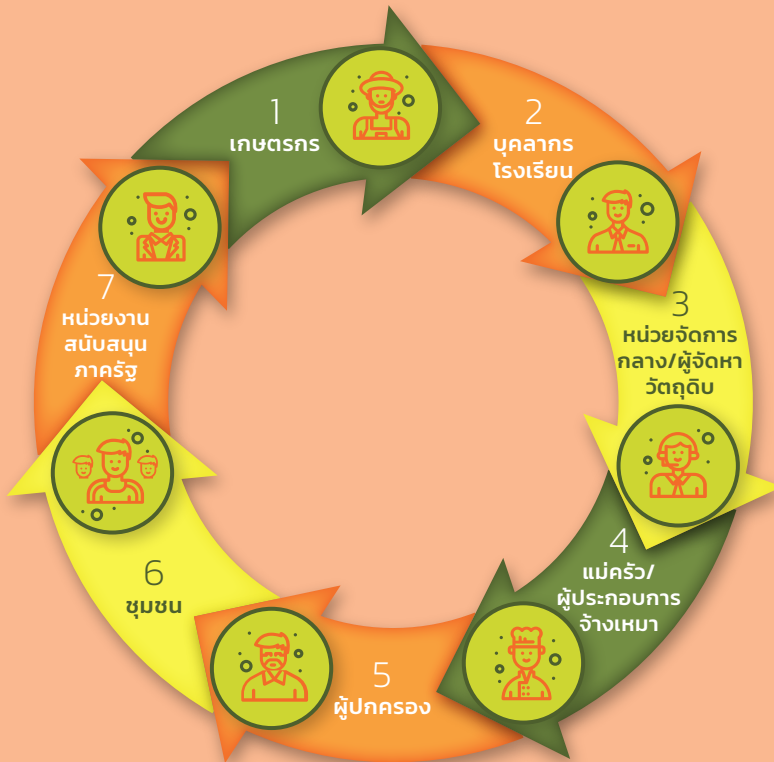
มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่สามารถให้การสนับสนุนงบประมาณและองค์ความรู้เพื่อช่วยให้โรงเรียนสามารถจัดซื้อวัตถุดิบจากชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น สสส. ให้การสนับสนุนเพิ่มเติมในด้านงบประมาณเพื่อส่งเสริมการจัดหาวัตถุดิบจากชุมชน รวมถึงการสร้างแรงจูงใจให้กับเกษตรกรและชุมชนในการผลิตวัตถุดิบที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือมหาวิทยาลัยในภูมิภาค ช่วยส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกรในด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับ

การเกษตรปลอดภัยและการทำเกษตรอินทรีย์ เช่น การพัฒนาเทคนิคการเพาะปลูก การลดการใช้สารเคมี และการวางแผนการผลิตให้ตรงตามความต้องการของโรงเรียน ซึ่งเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับเกษตรกรและช่วยพัฒนาการผลิตในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังมีบทบาทสำคัญในการประสานงานเป็นหน่วยจัดการกลางประสานงานระหว่างโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกรในชุมชน ทำหน้าที่รวบรวมวัตถุดิบที่ผลิตในพื้นที่ เช่น ผักและผลไม้ จากกลุ่มเกษตรกรและตลาดในท้องถิ่น เพื่อจัดส่งให้โรงเรียนใช้ในการประกอบอาหารกลางวัน

■ 2.2 บทบาทผู้กระทำหลัก ■ ในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร

ผู้กระทำหลักในห่วงโซ่คุณค่าสำหรับโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ดังแสดงในรูปที่ 4 ประกอบด้วยผู้มีบทบาทสำคัญที่มีส่วนร่วมในกระบวนการตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การรวบรวมวัตถุดิบ การกระจายวัตถุดิบหรือการจัดซื้อ การปรุงประกอบอาหาร ไปจนถึงการติดตามผล ประกอบด้วยผู้กระทำสำคัญ ดังนี้

ผู้กระทำหลัก ในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร



รูปที่ 4
ผู้กระทำหลักในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร

2.2.1 บุคลากรโรงเรียน

ครูและเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีบทบาทในการจัดการเมนูอาหาร การตรวจสอบคุณภาพ การประสานงานกับผู้จัดส่งวัตถุดิบหรือเกษตรกรและกำหนดการกำหนดแหล่งที่มาหรือคุณลักษณะของวัตถุดิบใน TOR ให้ผู้ประกอบการ เพื่อให้ตรงกับวัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวัน

2.2.2 เกษตรกร

ผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารอินทรีย์หรืออาหารปลอดภัย เช่น ผักและผลไม้ ให้แก่โรงเรียน โดยเน้นการผลิตแบบยั่งยืนและปลอดภัย

2.2.3 แม่ครัวหรือผู้ประกอบการจ้างเหมา

ผู้รับผิดชอบในการประกอบอาหารให้กับนักเรียน โดยต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและการใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัย

2.2.4 หน่วยจัดการกลาง

ทำหน้าที่รวบรวมผลผลิตจากเกษตรกรและส่งให้โรงเรียน โดยการประสานงานกับโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกร สามารถเข้าถึงวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพจากชุมชนสู่การประกอบอาหารกลางวันโรงเรียน การดำเนินการในลักษณะนี้ เหมาะกับโรงเรียนในเขตเมืองที่ไม่มีพื้นที่เพาะปลูกหรือแหล่งผลิตใกล้เคียงเนื่องจากไม่สามารถเข้าถึงเกษตรกรโดยตรง จึงมีความจำเป็นต้องพึ่งพาหน่วยจัดการกลางในการรวบรวมและขนส่งวัตถุดิบจากนอกพื้นที่ เช่น โรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานครหรือเขตเมืองใหญ่ ทั้งนี้รูปแบบนี้เหมาะสมสำหรับ

โรงเรียนที่มีจำนวนนักเรียนมาก มีความต้องการวัตถุดิบในปริมาณมากและต่อเนื่อง ซึ่งบางพื้นที่อาจเกินความสามารถของเกษตรกรรายย่อย แต่ละรายที่จะจัดส่งโดยตรงให้แก่โรงเรียน หน่วยจัดการกลางจึงเป็นหน่วยกลางในการเชื่อมโยง เพื่อลดความซับซ้อนในการจัดซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรหลายแหล่ง พร้อมบริหารจัดการปริมาณวัตถุดิบให้เพียงพอสำหรับความต้องการของโรงเรียน และส่งมอบวัตถุดิบให้โรงเรียนอย่างเป็นระบบ

2.2.5 หน่วยงานด้านสาธารณสุข

หน่วยงานด้านสาธารณสุขในพื้นที่ ได้แก่ สาธารณสุขอำเภอ (สสอ.) สาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) โรงพยาบาล กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สังกัด อปท. มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยทำงานร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร มีบทบาทหลัก ดังนี้

- **ให้ความรู้และการอบรม** ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่บุคลากรโรงเรียน แม่ครัว และผู้ประกอบการอาหาร เช่น จัดการอบรมเป็นประจำทุกปี เพื่อเพิ่มศักยภาพในการจัดทำอาหารที่ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
- **ตรวจสอบคุณภาพอาหาร** เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) มีบทบาทในการตรวจสอบความปลอดภัยของวัตถุดิบและอาหารปรุงสุกในโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะการตรวจหาสารเคมีตกค้าง เช่น สารฆ่าแมลง บอแรกซ์ และฟอร์มาลินในผักและผลไม้ รวมถึงสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบอาหารที่ใช้ปรุงมีความปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียน

- สนับสนุนด้านโภชนาการ หน่วยงานสาธารณสุขช่วยสนับสนุนการปรับปรุงเมนูอาหารให้มีความเหมาะสมต่อความต้องการทางโภชนาการของนักเรียนในแต่ละวัย เช่น การประสานนักโภชนาการชุมชนเข้ามาช่วยให้คำปรึกษาแก่โรงเรียนและเพิ่มความสามารถในการจัดทำอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ

2.2.6 สถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา

นักวิชาการจากมหาวิทยาลัยมีบทบาทในการเชื่อมโยงโรงเรียนกับเกษตรกร รวมถึงการให้ความรู้และการตรวจสอบ เพื่อให้โครงการอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพและปลอดภัย สถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาให้ความรู้ด้านโภชนาการและการบริหารจัดการอาหารแก่บุคลากรในโรงเรียน เช่น การวางแผนเมนูอาหาร การตรวจสอบคุณภาพ และการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่จัดทำมีคุณค่าทางโภชนาการและปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียน นอกจากนี้ นักวิชาการหรือคณาจารย์จากสาขาเกษตรศาสตร์ ยังสามารถให้องค์ความรู้เกษตรกรในการผลิตแบบลดการใช้สารเคมี การผลิตแบบอินทรีย์ การรวมกลุ่มเกษตรกร เพื่อให้เกิดการรับรองการผลิตแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee System: PGS) การวางแผนการผลิต การวางแผนการตลาด และการบริหารจัดการฟาร์มและแปลงปลูกเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด เป็นต้น

2.2.7 หน่วยงานเกษตร

เช่น สำนักงานเกษตรในระดับตำบล อำเภอ หรือจังหวัด มีบทบาทส่งเสริมองค์ความรู้ให้แก่เกษตรกรในการปรับตัวในการผลิต เพื่อผลิตวัตถุดิบที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ ซึ่งเป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารสำหรับนักเรียนและชุมชน โดยมีบทบาทสำคัญ ดังนี้

- **การส่งเสริมความรู้และการรวมกลุ่มเกษตรกร** สำนักงานเกษตรอำเภอและจังหวัดให้การส่งเสริมความรู้แก่เกษตรกรเกี่ยวกับการผลิตอาหารปลอดภัย เข้ามาสนับสนุนเกษตรกรในการให้คำแนะนำและความรู้ด้านการเพาะปลูก การลดการใช้สารเคมี และการพัฒนาเกษตรอินทรีย์ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัย เช่น การพัฒนาการเกษตรอินทรีย์และการรวมกลุ่มเกษตรกรเพื่อให้สามารถผลิตและจำหน่ายวัตถุดิบอาหารเข้าสู่ระบบอาหารกลางวันของโรงเรียนได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ยังมีการสนับสนุนด้านการรับรองมาตรฐานทางการเกษตร เช่น การใช้ระบบรับรอง PGS เพื่อให้เกษตรกรสามารถผลิตผลผลิตที่ปลอดภัยและได้รับการรับรองคุณภาพการสนับสนุนนี้รวมถึงการจัดการอบรมด้านเทคนิคการเกษตร การวางแผนการผลิต และการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

- **การจัดตั้งคณะทำงานและการจัดสรรงบประมาณ** หน่วยงานเกษตรยังทำหน้าที่ในการจัดตั้งคณะทำงานในระดับตำบลหรือเกษตรตำบลเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาเกษตรกรในพื้นที่ รวมถึงการจัดสรรงบประมาณในการส่งเสริมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตวัตถุดิบอาหารสำหรับโรงเรียน โดยเน้นการบูรณาการกับหน่วยงานอื่นๆ เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.)

- **สนับสนุนการผลิตแบบอินทรีย์** หน่วยงานเกษตรส่งเสริมการผลิตอาหารแบบอินทรีย์และการลดการใช้สารเคมี เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ปลอดภัยสำหรับใช้ในอาหารกลางวันของโรงเรียน นอกจากนี้ยังสนับสนุนการขยายผลการผลิตแบบอินทรีย์ในระดับชุมชนเพื่อให้เกษตรกรสามารถส่งผลผลิตที่ปลอดภัยไปสู่โรงเรียนได้อย่างยั่งยืน

2.2.8 หน่วยงานภาคการปกครอง

เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่บริหารจัดการและกำกับดูแลด้านการปกครองในระดับต่าง ๆ โดยสามารถแบ่งออกเป็น การปกครองส่วนกลาง การปกครองส่วนภูมิภาค และการปกครองส่วนท้องถิ่น โดยการปกครองส่วนภูมิภาค ได้แก่ ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายอำเภอ เป็นตัวแทนของรัฐบาลกลางที่ดูแลการบริหารงานในระดับจังหวัดและระดับอำเภอ รวมถึงกำนันและผู้ใหญ่บ้าน เป็นผู้ปฏิบัติหน้าที่ในระดับหมู่บ้านและชุมชน การปกครองในระดับจังหวัดที่เชื่อมโยงระหว่างการปกครองส่วนกลางและส่วนท้องถิ่นมีบทบาทสำคัญในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ตั้งแต่การผลิต การจัดการ การกระจายสินค้าไปยังตลาด โดยทำหน้าที่กำหนดนโยบาย สนับสนุนทรัพยากร และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เกษตรกร โรงเรียนและชุมชน จัดดำเนินโครงการพัฒนาพื้นที่ภายใต้ประเด็นการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน และอาหารปลอดภัยระดับพื้นที่

- **การกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์** วางกรอบนโยบายการเกษตรและอาหาร ส่งเสริมเกษตรกรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การเกษตรอินทรีย์ การลดการใช้สารเคมีในภาคเกษตรในพื้นที่ เป็นต้น

- ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจการเกษตร สนับสนุนแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนผ่านการเกษตรสนับสนุนการจัดตั้งตลาดเกษตรกรในชุมชน เพื่อให้เกษตรกรขายสินค้าโดยตรงกับผู้บริโภค เช่น นโยบาย “ตลาดเขียว” เพื่อเชื่อมโยงเกษตรกรกับตลาดโดยตรง และเป็นการสร้างพื้นที่ตลาดในการกระจายสินค้าของเกษตรกรสู่ผู้บริโภคในพื้นที่
- พัฒนาและสนับสนุนการสร้างโครงสร้างพื้นฐาน ที่เอื้อต่อระบบการผลิตการเกษตรในพื้นที่ เช่น ระบบชลประทาน หรือตลาดเกษตรกร
- ประสานงานระหว่างภาคส่วน เป็นตัวกลางประสานงานระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เกษตรกร โรงเรียน และภาคเอกชน ในการดำเนินโครงการที่เกี่ยวข้องกับเกษตรและอาหาร
- สนับสนุนการพัฒนาเครือข่ายเกษตรกร จัดตั้งกลุ่มหรือสหกรณ์เกษตร เพื่อเสริมความเข้มแข็งของเกษตรกรและเพิ่มอำนาจต่อรองในตลาด



บทที่ 3

ขั้นตอนการเชื่อมโยง
โครงการอาหารกลางวัน
โรงเรียนกับระบบ
อาหารชุมชน

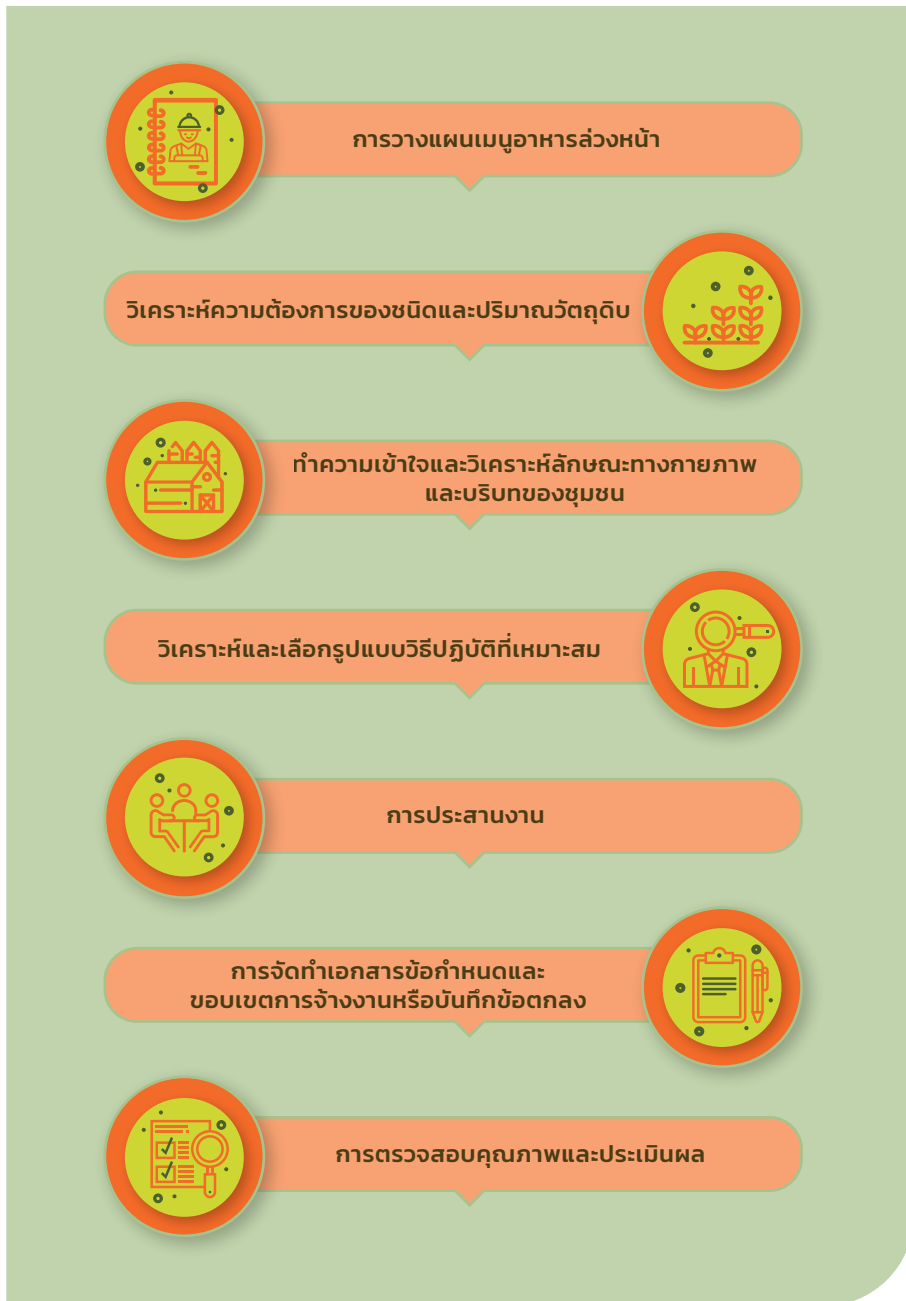




■■ หากโรงเรียนที่ยังไม่เคยดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารจากชุมชนด้วยตัวเอง หรือยังไม่ได้กำหนดเป็นข้อตกลงกับผู้ประกอบการอาหาร ให้ใช้วัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากชุมชนมาก่อน การดำเนินการอย่างมีลำดับขั้นตอนช่วยลดความผิดพลาดและเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินการ ขั้นตอนที่อยู่ภายในบทนี้ครอบคลุมตั้งแต่การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้า จนกระทั่งการตรวจสอบคุณภาพและประเมินผล ■■



โรงเรียนสามารถค่อย ๆ เริ่ม และดำเนินการแบบค่อยเป็นค่อยไปได้ ลำดับขั้นตอนที่ 1-4 ตามที่แสดงในรูปที่ 5 สำคัญและจำเป็นไม่ว่ารูปแบบวิธีการปฏิบัติการซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารจากชุมชนจะง่ายหรือซับซ้อนเพียงใด โดย**ขั้นตอนที่ 1** โรงเรียนจำเป็นต้องมีการวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้า ส่วน**ขั้นตอนที่ 2** เป็นการลงรายละเอียดเพื่อวิเคราะห์ความต้องการวัตถุดิบอาหารตามรายการเมนูอาหารทั้งชนิดและปริมาณ ถัดไปใน**ขั้นตอนที่ 3** เป็นการทำความเข้าใจและวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพและบริบทของชุมชน เพื่อนำไปสู่ลำดับ**ขั้นตอนที่ 4** การวิเคราะห์และเลือกรูปแบบวิธีการปฏิบัติที่โรงเรียนจัดซื้อหรือจัดหาวัตถุดิบอาหารจากชุมชนสำหรับประกอบอาหารที่ปลอดภัยได้อย่างเหมาะสม **ขั้นตอนที่ 5** เป็นการประสานงาน อย่างน้อยโรงเรียนควรต้องประสานงานกับเกษตรกรเพื่อวางแผนร่วมกัน ใน**ขั้นตอนที่ 6** เกี่ยวกับการจัดทำเอกสาร หากโรงเรียนที่จ้างผู้ประกอบการอาหาร เป็นการเตรียม TOR สำหรับจัดจ้าง หรือหากโรงเรียนมีหน่วยจัดการกลางที่รวบรวมวัตถุดิบอาหารจากเกษตรกรให้ เป็นการเตรียมบันทึกข้อตกลงกับหน่วยจัดการกลาง หรืออาจรวมถึงการทำบันทึกข้อตกลงกับหน่วยงานต่าง ๆ ในพื้นที่หากโรงเรียนสามารถผลักดันให้เกิดข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ร่วมกันระหว่างภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ส่วน**ขั้นตอนที่ 7** เป็นการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบอาหารและประเมินผลประสิทธิภาพการดำเนินการ



รูปที่ 5

แผนผังขั้นตอนการเชื่อมโยงวิธีปฏิบัติการจัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันโรงเรียน เพื่อเชื่อมโยงระบบอาหารชุมชน

■ 3.1 การวางแผนเมนูอาหารกลางวัน ■

ครูหรือผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันสามารถใช้โปรแกรม Thai School Lunch เพื่อเลือกเมนูอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับนักเรียน และระบบจะคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ตามจำนวนนักเรียนและงบประมาณที่มีอยู่ โรงเรียนทำการแจ้งชนิดและปริมาณของวัตถุดิบที่ต้องการกับเกษตรกรล่วงหน้า เพื่อให้เกษตรกรสามารถวางแผนการปลูกได้สอดคล้องกับความต้องการของโรงเรียน วิธีการนี้ช่วยให้โรงเรียนได้รับวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และปลอดภัย นอกจากนี้ยังช่วยให้เกษตรกรสามารถปรับการผลิตตามความต้องการจริงของโรงเรียนได้ ลดความเสี่ยงในการผลิตวัตถุดิบเกินความต้องการ

■ 3.2 วิเคราะห์ความต้องการของชนิด และปริมาณวัตถุดิบ ■

โรงเรียนควรกำหนดเมนูอาหารกลางวันล่วงหน้าประมาณ 3 เดือน โดยเมนูเหล่านี้ต้องสอดคล้องกับโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับนักเรียน และใช้โปรแกรม TSL ซึ่งจะช่วยในการจัดการเมนูและวัตถุดิบตามฤดูกาลที่หาได้ในพื้นที่ เพื่อลดต้นทุนและสนับสนุนการใช้วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นมาประกอบอาหารกลางวันได้

3.3 กำความเข้าใจและวิเคราะห์ลักษณะ ทางกายภาพและบริบทของชุมชน

ขั้นตอนี้มีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากช่วยให้การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามวัตถุประสงค์ และส่งเสริมความยั่งยืนในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร การเข้าใจบริบทชุมชน จะสามารถช่วยให้โรงเรียนเลือกวัตถุดิบและวิธีจัดหาที่เหมาะสมกับขนาดของโรงเรียนหรือจำนวนนักเรียน และวิธีการจัดซื้อจัดจ้างวัตถุดิบอาหารส่งผลต่อรูปแบบวิธีการปฏิบัติที่โรงเรียนเลือกใช้เพื่อจัดซื้อหรือจัดหาวัตถุดิบอาหารจากชุมชนตามที่ได้กล่าวต่อไปในบทที่ 4 เพราะบริบทพื้นที่แต่ละแห่งมีผลต่อการเข้าถึงทรัพยากร แหล่งผลิตวัตถุดิบ และโครงสร้างการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน เช่น ความสามารถในการผลิตวัตถุดิบของชุมชน และบริบททางสังคมและวัฒนธรรม ความหลากหลายของวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในแต่ละฤดูกาล โดยลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ แบ่งได้ 2 รูปแบบ ได้แก่ พื้นที่ชนบทและพื้นที่เมือง มีรายละเอียด ดังนี้

3.3.1 พื้นที่ในลักษณะกึ่งเมืองหรือชนบท

ชุมชนยังคงมีบริบทประกอบอาชีพเกษตรกรรม การเชื่อมโยงการผลิตวัตถุดิบอาหารกับโรงเรียนจะเป็นไปได้ง่ายขึ้น โรงเรียนขนาดเล็กและขนาดกลางที่อยู่ในพื้นที่ลักษณะนี้ สามารถจัดซื้อวัตถุดิบเองหรือจากเกษตรกรในพื้นที่ เนื่องจากมีจำนวนนักเรียนไม่มาก ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในแต่ละวันจึงมีปริมาณไม่มาก โรงเรียนจึงสามารถจัดซื้อวัตถุดิบจากชุมชนและเกษตรกรในพื้นที่โดยตรง ทำให้เกิดการสนับสนุนระบบอาหารท้องถิ่นได้ดีขึ้น นอกจากนี้บางพื้นที่ยังมีตลาดภายในชุมชน ซึ่งเกษตรกร

จะนำผลผลิตทางการเกษตรไปจำหน่าย ทำให้โรงเรียนสามารถใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่สดใหม่ไปประกอบอาหารกลางวัน และสนับสนุนการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจท้องถิ่นได้

3.3.2 พื้นที่เมือง

จะเป็นลักษณะของโรงเรียนขนาดใหญ่ ในการดำเนินการเรื่องอาหารกลางวันจะใช้วิธีการจ้างผู้ประกอบการหรือจ้างเหมาแบบสำเร็จ ผู้ประกอบการที่สามารถจัดการกระบวนการได้ทั้งหมด เนื่องจากความสะดวกในการจัดซื้อวัตถุดิบในปริมาณมากและต่อเนื่อง โดยในการจัดซื้อผู้ประกอบการมักพึ่งพาแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบจากตลาดค้าส่งขนาดใหญ่ในตัวเมืองจังหวัดหรือห้างสรรพสินค้าที่มีลักษณะการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้แบบค้าส่ง โรงเรียนขนาดใหญ่ที่อยู่ในเขตเมืองจึงมีข้อจำกัดในการเชื่อมโยงกับเกษตรกรโดยตรงเนื่องจากระยะทางและการเข้าถึงแหล่งผลิตเกษตร

อย่างไรก็ตามโรงเรียนที่มีบริบทพื้นที่ทั้งเขตชนบทและเขตเมืองไม่สามารถดำเนินการจัดซื้อแบบเฉพาะเจาะจงหรือซื้อตรงจากเกษตรกรได้เพียงลำพัง จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานท้องถิ่นและความร่วมมือในชุมชน รวมถึงการสร้างข้อตกลงระหว่างโรงเรียนและเกษตรกร เช่น การรวบรวมวัตถุดิบผ่านหน่วยจัดการกลาง การสนับสนุนจาก อปท. ในการช่วยประสานงานและสนับสนุนงบประมาณเพิ่มเติมในการจัดซื้อวัตถุดิบจากชุมชน เพื่อลดปัญหาในการจ่ายเงินสดให้เกษตรกร และการสนับสนุนจากหน่วยงานด้านเกษตรและสาธารณสุขในพื้นที่ เพื่อช่วยสร้างโอกาสและแนวทางในการจัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยได้อย่างยั่งยืน

■ 3.4 วิเคราะห์และเลือกรูปแบบ ■ วิธีปฏิบัติที่เหมาะสม

คำนึงถึงปัจจัยหลายประการที่ส่งผลต่อการดำเนินงานของโรงเรียน รวมถึงบริบทของพื้นที่ ทรัพยากรที่มี และเป้าหมายของการจัดซื้อ ดังนั้น ในการเลือกรูปแบบวิธีการปฏิบัติเพื่อเชื่อมโยงโครงการอาหารโรงเรียน และระบบอาหารชุมชน ขนาดของโรงเรียนมีความสำคัญในการพิจารณา ถึงรูปแบบที่เหมาะสม เช่น โรงเรียนขนาดเล็กมีจำนวนนักเรียนและงบประมาณจำกัด อาจเหมาะกับการจัดซื้อจากเกษตรกรหรือผู้ปกครอง ของนักเรียนในชุมชนหรือจัดซื้อโดยตรง ส่วนโรงเรียนขนาดใหญ่ ต้องการ วัตถุดิบจำนวนมากและต่อเนื่อง อาจต้องใช้วิธีการจ้างผู้ประกอบการ อาหาร หรือเลือกแนวทางในการบริหารจัดการที่ต้นทุนต่ำ เช่น การจัดซื้อ ผ่านความร่วมมือกับชุมชน หรือการจัดซื้อผ่านหน่วยจัดการกลาง เป็นต้น

■ 3.5 การประสานงาน ■

ครูที่รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันหรือบุคลากรของโรงเรียน จะประสานโดยตรงกับเกษตรกร หรือผ่านหน่วยจัดการกลางหรือผู้จัดหา วัตถุดิบในการแจ้งรายละเอียดของวัตถุดิบที่ต้องการใช้ให้ทราบล่วงหน้า ทั้งปริมาณและชนิดของวัตถุดิบ หรือหน่วยจัดการกลางและผู้จัดหา วัตถุดิบจะทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการประสานงานระหว่างโรงเรียน และเกษตรกร โดยแจ้งชนิดของพืชผักหรือวัตถุดิบที่โรงเรียนต้องการใช้ ไปยังกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ เมื่อมีกลไกการจัดหาวัตถุดิบร่วมกันระหว่าง

เกษตรกร โรงเรียน และหน่วยจัดการกลางแล้ว หน่วยจัดการกลางหรือผู้จัดหาจะประสานงานกับกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่เกี่ยวกับชนิดของพืชผักหรือวัตถุดิบที่โรงเรียนต้องการใช้ โดยการประสานงานนี้จะเกิดขึ้นล่วงหน้าเพื่อให้เกษตรกรมีเวลาในการเตรียมการผลิตและเก็บเกี่ยวให้ทันตามกำหนด มีการวางแผนการเพาะปลูกเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของโรงเรียน เช่น การเลือกชนิดของพืชที่สามารถปลูกได้ในช่วงเวลานั้น ๆ และการกำหนดปริมาณการผลิตที่ต้องการ การวางแผนนี้อาจรวมถึงการกำหนดระยะเวลาการปลูก การบำรุงรักษา การเก็บเกี่ยว และการส่งมอบวัตถุดิบ เพื่อให้แน่ใจว่าโรงเรียนได้รับวัตถุดิบที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการ อย่างไรก็ตามหากพื้นที่ใดไม่มีสถานการศึกษาหรือบริษัทเอกชนที่ทำหน้าเป็นหน่วยจัดการกลาง สามารถอาศัยกลไกการจัดตั้งกลุ่มเกษตรกรหรือการสนับสนุนให้เกษตรกรรวมตัวเป็นกลุ่มหรือสหกรณ์ โดยให้ผู้นำเกษตรกรเป็นผู้ประสานหลักและสร้างความร่วมมือกับกลุ่มเกษตรกร ในการจัดหาวัตถุดิบหลักร่วมกับโรงเรียน ซึ่งกลไกดังกล่าวจะทำให้เกิดการผลิตที่มีมาตรฐาน ลดต้นทุนการผลิต สนับสนุนอาชีพเกษตรกรในพื้นที่และเกษตรกรสามารถเพิ่มกำลังต่อรองในการขายในตลาดได้

■ 3.6 การจัดทำเอกสารข้อกำหนดและขอบเขต ■ การจ้างงานหรือบันทึกข้อตกลง

ในขั้นตอนนี้ขึ้นกับว่าโรงเรียนใช้การจัดซื้อจัดจ้างโครงการอาหารกลางวันแบบใด หากโรงเรียนใช้วิธีการจ้างผู้ประกอบการอาหาร ขั้นตอนนี้เป็นการจัดทำ TOR ที่กำหนดคุณลักษณะของผู้ประกอบการ รวมทั้งคุณลักษณะวัตถุดิบปลอดภัยที่โรงเรียนต้องการ เอกสาร TOR ต้องมีความชัดเจนและครอบคลุม ในขั้นตอนนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อให้มั่นใจว่าผู้ประกอบการที่ได้รับการคัดเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย หรือซื้อแหล่งผลิตจากระบบอาหารชุมชนตามที่โรงเรียนต้องการ รวมทั้งผู้ประกอบการมีความรู้ด้านโภชนาการ ความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหาร ที่ทำให้สามารถจัดเตรียม ประงปรุงประกอบอาหารที่มีคุณภาพให้กับนักเรียนได้ โดยโครงสร้างของ TOR ที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการ ประกอบด้วย

ก) วัตถุประสงค์ของการจัดจ้าง ระบุเป้าหมายหรือความจำเป็นของโครงการ เช่น การจัดซื้อ การบริการ หรือการจ้างงานเฉพาะด้าน และอธิบายขอบเขตและเป้าหมายของงานที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ

ข) คุณลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการ เช่น ผู้ประกอบการต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย โดยมีเอกสารรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลความสามารถในการดำเนินโครงการในระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งระบุเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกผู้ประกอบการอย่างละเอียด

ค) **ขอบเขตของงาน** ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับสิ่งที่ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ รวมถึงบทบาทและความรับผิดชอบในโครงการอาหารกลางวัน

ง) **เงื่อนไขและข้อกำหนด** ระยะเวลาส่งมอบงานหรือบริการ ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยหรือมาตรฐานอาหาร ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการในกรณีเกิดข้อผิดพลาดหรือปัญหา และเงื่อนไขการรับเงินและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

ขั้นตอนนี้เป็นการทำเอกสารบันทึกข้อตกลงร่วมระหว่างโรงเรียน หน่วยจัดการกลาง และเกษตรกรในการซื้อขายผลผลิตล่วงหน้า ซึ่งจะกำหนดราคา ปริมาณ และคุณภาพที่ต้องการได้ วิธีนี้ช่วยให้เกษตรกรมีความมั่นคงทางรายได้ และหน่วยงานกลางซึ่งเป็นผู้รวบรวมจากเกษตรกรเกิดความมั่นใจว่าจะได้รับวัตถุดิบที่มีคุณภาพตามต้องการเพื่อส่งวัตถุดิบไปประกอบอาหารกลางวันให้แก่นักเรียนในพื้นที่

รายละเอียดเอกสาร TOR สำหรับจ้างผู้ประกอบการอาหาร และบันทึกข้อตกลงกับหน่วยงานกลาง หรือบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงานหากโรงเรียนต้องการดำเนินการตามรูปแบบข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ที่สามารถดูเพิ่มเติมได้ในบทที่ 5

■ 3.7 การตรวจสอบคุณภาพและประเมินผล ■

ก่อนที่จะจัดซื้อวัตถุดิบ หน่วยงานด้านสาธารณสุขในพื้นที่จะทำการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ เช่น การตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าอาหารที่จะใช้ในโรงเรียนมีความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานที่กำหนด นอกจากนี้เปิดโอกาสให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดทำแผนงานอาหารกลางวันและตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น การจัดตั้งคณะกรรมการอาหารกลางวันที่ประกอบด้วยผู้แทนจากชุมชน ครู และผู้ปกครอง เป็นต้น



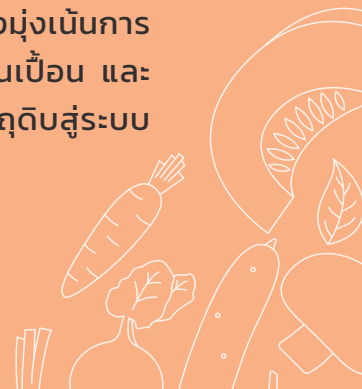
บทที่ 4

รูปแบบวิธีการปฏิบัติ
เพื่อเชื่อมโยงโครงการ
อาหารโรงเรียน
กับระบบอาหารชุมชน





■■ การจัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนถือเป็นขั้นตอนสำคัญที่ส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพชีวิตและสุขภาพของนักเรียน ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการโภชนาการที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต และการเรียนรู้ รูปแบบการจัดซื้อจัดจ้างอาหารปลอดภัยจึงมุ่งเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน และปลอดสารเคมี ตลอดจนกระบวนการจัดหาและส่งมอบวัตถุดิบสู่ระบบอาหารกลางวันโรงเรียนได้อย่างมีคุณภาพ ■■



หากโรงเรียนมีความประสงค์ที่จะซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนภายใต้โครงการอาหารกลางวันโรงเรียน สามารถดำเนินการได้หลากหลายรูปแบบ การเลือกรูปแบบควรให้เหมาะสมกับลักษณะพื้นที่และชุมชนรอบโรงเรียน นโยบายของโรงเรียน วิธีปฏิบัติการจัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันที่ยังดำเนินการอยู่ งบประมาณค่าอาหารกลางวันที่ได้รับ และหน่วยงานต้นสังกัดของโรงเรียน

โดยรูปแบบที่นำเสนอในบทนี้เป็นรูปแบบที่โรงเรียนในประเทศไทยดำเนินการได้จริง โรงเรียนที่ดำเนินการผ่านการเรียนรู้ เปลี่ยนแปลงและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจนเป็นรูปแบบที่มีความเฉพาะ ซึ่งรูปแบบทั้งหมดนี้โรงเรียนสามารถนำไปใช้หรืออาจจะมีการพัฒนาต่อยอด ปรับเปลี่ยนให้เข้ากับต้นทุนและบริบทที่มีโรงเรียนมีความสะดวกที่สามารถดำเนินการได้ มีทั้งหมด 5 รูปแบบที่แตกต่างกัน ได้แก่

- รูปแบบที่ 1: ซื้อจากตลาดหรือร้านค้าจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร
ในชุมชน
- รูปแบบที่ 2: เครือข่ายเกษตรกรชุมชน/ผู้ปกครอง
- รูปแบบที่ 3: การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบกับผู้ประกอบการ
- รูปแบบที่ 4: ซื้อผ่านหน่วยจัดการกลาง
- รูปแบบที่ 5: ซื้อตกลงพื้นที่สาธารณะ

ในแต่ละรูปแบบประกอบด้วยคำอธิบายลักษณะที่สำคัญ ข้อเสนอแนะวิธีการดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอน และจุดเด่นรวมทั้งข้อจำกัด ทั้ง 5 รูปแบบนี้มีความยากง่ายแตกต่างกัน อีกทั้งภาคส่วนที่เข้ามาเกี่ยวข้องไม่เหมือนกัน โดยแต่ละรูปแบบมีรายละเอียด ดังนี้

■ 4.1 รูปแบบที่ 1: ■

ซื้อจากตลาดหรือร้านค้า จำหน่ายวัตถุดิบอาหารในชุมชน

เป็นรูปแบบที่ง่ายที่สุด ดำเนินการได้โดยโรงเรียนเอง และอาจไม่จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากภาคส่วนอื่น โรงเรียนเน้นการซื้อวัตถุดิบอาหารจากตลาดภายในชุมชนหรือร้านค้าที่จำหน่ายวัตถุดิบจากเกษตรกรในชุมชน โดยผู้ขายอาจจะเป็นเกษตรกรเอง หรือผู้ขายทราบแหล่งผลิตว่ามาจากคนหรือเกษตรกรในชุมชน

4.1.1 ลักษณะที่สำคัญของรูปแบบ

ลักษณะเฉพาะของรูปแบบนี้เน้นที่การดำเนินการภายในโรงเรียน โดยบุคลากรของโรงเรียนมีความต้องการซื้อวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยในระดับหนึ่ง ผลิตจากเกษตรกรภายในชุมชนที่นำไปจำหน่ายที่ตลาดหรือร้านค้าภายในชุมชน การดำเนินการในรูปแบบนี้ไม่มีความแตกต่างจากการซื้อวัตถุดิบอาหารทั่วไปที่โรงเรียนดำเนินการอยู่ อย่างไรก็ตาม บุคลากรของโรงเรียน ซึ่งรวมทั้งครูอาหารกลางวัน ผู้จัดหาจัดซื้อวัตถุดิบแม่ครัว ที่เกี่ยวข้องในการจัดการอาหารกลางวัน ควรสอบถามเพื่อให้ทราบว่าร้านใดในตลาด หรือร้านใดในชุมชนที่จำหน่ายวัตถุดิบอาหารที่ผลิตโดยเกษตรกรหรือคนในชุมชน หรือในการเลือกวัตถุดิบอาจใช้วิธีการสังเกตจากลักษณะของผักหรือผลไม้ที่ไม่มีคราบสีขาวของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ใบผักอาจมีรูบ้าง หรือเห็นหนอนหรือแมลงเกาะที่ผักบ้าง ซึ่งเป็นไปได้ว่าใช้สารเคมีน้อยหรือไม่ใช้เลย

4.1.2 วิธีดำเนินการ

ก) การประสานงานกับตลาดหรือร้านค้าจำหน่ายวัตถุดิบอาหารในชุมชน ทางโรงเรียนดำเนินการสำรวจตลาดร้านค้าภายในชุมชน ใกล้โรงเรียนว่ามีตลาดในพื้นที่ใดบ้างที่จำหน่ายผักและผลไม้สด รวมถึงแหล่งปลูกผักผลไม้จากเกษตรกรในชุมชน ซึ่งในช่วงแรกอาจจะเริ่มต้นจากการสำรวจผักและผลไม้ ที่มีการใช้หรือไม่ใช้สารเคมีในการผลิต

ข) กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบ ให้ระบุรายละเอียดของชนิดและปริมาณของผักผลไม้ที่โรงเรียนต้องการใช้ในแต่ละวันหรือสัปดาห์ การเลือกผักและผลไม้ตามฤดูกาล หรือที่ปลูกได้ในท้องถิ่นทำให้ได้วัตถุดิบที่ปลอดภัยมากกว่า มีแนวโน้มว่าสามารถปลูกได้โดยเกษตรกรในชุมชน

ค) การจัดทำงบประมาณ คำนวณค่าใช้จ่ายตามราคาที่สำรวจ และจัดทำงบประมาณให้สอดคล้องกับงบประมาณหรือกองทุนที่โรงเรียนได้รับ

ง) กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ สามารถดำเนินการได้ทั้งแบบการสั่งซื้อโดยตรง คือ โรงเรียนเข้าไปพบพ่อค้าแม่ค้าหรือเกษตรกรเจ้าของสวนได้ด้วยตนเองที่สวนหรือตลาดในชุมชน หรือจะเป็นการจัดทำเป็นสัญญาจัดซื้อที่เป็นทางการ ซึ่งกรณีนี้ซื้อจากเกษตรกรหรือผู้ขายรายใหญ่ ควรทำสัญญาระบุรายละเอียดการจัดส่ง ปริมาณ และราคา และการซื้อจากสหกรณ์ชุมชน หากมีสหกรณ์การเกษตรหรือกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ โรงเรียนสามารถสั่งซื้อผ่านกลุ่มเหล่านี้เพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชนได้

4.1.3 จุดเด่น และข้อจำกัด

ตารางที่ 1

จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 1: ซื้อจากตลาดหรือร้านค้าจำหน่ายวัตถุดิบ
อาหารในชุมชน

จุดเด่น	ข้อจำกัด
1. โรงเรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ ได้เองโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้า คนกลาง และสามารถต่อรอง ราคาได้หากซื้อเป็นปริมาณมาก และสม่ำเสมอ	1. ในบางพื้นที่มีวัตถุดิบอาหาร ที่ผลิตได้จากชุมชนปริมาณ ไม่มาก และไม่หลากหลายเพียงพอ สำหรับนำมาประกอบอาหาร ให้โรงเรียน ส่งผลให้โรงเรียน ซื้อได้ในสัดส่วนที่ไม่มาก
2. รู้แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ในระดับหนึ่ง ซึ่งปลอดภัย มากกว่าไม่ทราบแหล่งที่มาเลย	2. สภาพอากาศแปรปรวนมีผล ต่อการเจริญเติบโตของผัก และผลไม้
3. สนับสนุนเกษตรกรในพื้นที่ เป็นการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น อย่างแท้จริง	3. ข้อจำกัดด้านเวลา การจัดซื้อ จากตลาดในชุมชนอาจใช้เวลา มากกว่าการสั่งซื้อจากผู้จัด จำหน่ายรายใหญ่ที่มีระบบจัดการ ที่รวดเร็วและเป็นระบบมากกว่า
4. ส่งเสริมความยั่งยืนและสร้าง ความเชื่อมโยงระหว่างโรงเรียน กับชุมชนได้เป็นอย่างดี	

4.1.4 ข้อเสนอแนะ:

การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในรูปแบบนี้เหมาะสมกับโรงเรียนขนาดเล็กที่มีเกษตรกรหรือตลาดชุมชน/ตลาดเขียวจัดจำหน่ายสินค้าเกษตรในพื้นที่ ซึ่งอาจมีเกษตรกรที่ผลิตอาหารปลอดภัยในปริมาณที่ไม่มากนัก และยังไม่มีความหลากหลายของสินค้าเกษตรหรือรองรับกับการส่งเข้าระบบอาหารโรงเรียนขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ได้เพียงพอ

■ 4.2 รูปแบบที่ 2: ■ เครือข่ายเกษตรกรชุมชน/ผู้ปกครอง

โรงเรียนซื้อวัตถุดิบจากเครือข่ายเกษตรกรในชุมชนหรือผู้ปกครองที่ปลูกผักผลไม้เพื่อการบริโภคภายในครัวเรือนหรือจำหน่ายกันภายในชุมชนเป็นหลัก วิธีการปลูกของเกษตรกรในชุมชนหรือผู้ปกครองมีการควบคุมการใช้สารเคมีหรือไม่ใช้เลย (เช่น เกษตรอินทรีย์) ช่วยลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของสารกำจัดศัตรูพืช หรือสารเคมีอันตรายอื่น ๆ

4.2.1 ลักษณะที่สำคัญของรูปแบบ

เป็นการเชื่อมโยงอาหารกลางวันของโรงเรียนโดยเริ่มต้นจากความตระหนักของบุคลากรในโรงเรียนที่เห็นความสำคัญของการใช้วัตถุดิบอาหารปลอดภัยในการจัดเตรียมอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนด้วยความสัมพันธ์ใกล้ชิดระหว่างครู ผู้ปกครอง และคนในชุมชน ครูจึงทราบว่าผู้ปกครองหรือเกษตรกรในพื้นที่รายใดปลูกผักผลไม้ชนิดใด รวมถึงปริมาณการผลิตของแต่ละราย โรงเรียนอาจใช้โอกาสเมื่อมี

การประชุมผู้ปกครองนำประเด็นความต้องการของโรงเรียนในการซื้อวัตถุดิบผักผลไม้ของชุมชนเพื่อใช้ทำอาหารกลางวันมาหารือร่วมกัน ในกรณีนี้จึงเป็นช่องทางให้ผู้ปกครองได้รับทราบถึงนโยบายที่โรงเรียน สนับสนุนการซื้อผลผลิตจากเกษตรกรในชุมชน จนเกิดเป็นเครือข่ายที่ เชื่อมโยงระหว่างผู้ปกครอง เกษตรกร และโรงเรียน แบบไม่เป็นทางการขึ้น นอกจากนี้ การที่โรงเรียนเลือกซื้อวัตถุดิบจากชุมชนนอกจากช่วยสร้าง รายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่แล้ว ยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดสัมพันธ์ ที่ดีระหว่างโรงเรียน ผู้ปกครอง เกษตรกร และชุมชนโดยรอบ เช่น การจำหน่ายผลผลิตให้กับโรงเรียนในราคาที่ถูกลงกว่าตลาดทั่วไป การลด ราคา หรือแถมผลผลิตให้มากกว่าปริมาณที่โรงเรียนสั่งซื้อโดยไม่คิดราคา ซึ่งสะท้อนถึงความสัมพันธ์แบบพึ่งพาและเกื้อกูลกันระหว่างโรงเรียน และชุมชน อันเป็นประโยชน์ทั้งต่อการพัฒนาระบบอาหารชุมชนและ การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักเรียนและคนในพื้นที่ ซึ่งในรูปแบบนี้ จะเน้นไปที่ความสัมพันธ์ของเครือข่ายเกษตรกรในชุมชนและผู้ปกครอง ของนักเรียนเป็นหลัก ผู้ที่มีบทบาทสำคัญจึงเน้นไปที่บุคลากรของโรงเรียน และเกษตรกร ดังนี้

ก) **ผู้บริหารโรงเรียนและครู** เกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพอาหาร ที่เกษตรกรในชุมชนหรือผู้ปกครองของนักเรียนว่าไม่ใช่สารเคมีผลิต มีความปลอดภัยต่อการนำไปประกอบอาหารกลางวัน อีกทั้งการรับซื้อ ผลผลิตจากผู้ปกครองยังช่วยสร้างความสัมพันธ์ที่ดี ทำให้ทั้งสองฝ่าย มีโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดและเข้าใจความต้องการของกันและกัน เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ปกครองมีส่วนร่วมในกระบวนการเลี้ยงดูและ พัฒนานักเรียนในโรงเรียน เกิดการสนับสนุนเศรษฐกิจและเกษตรกร ในท้องถิ่นให้มีรายได้ และช่วยสร้างแรงจูงใจให้ผู้ปกครองผลิตผลผลิต ที่ปลอดภัยและได้มาตรฐานต่อไป

ข) **เกษตรกรในชุมชน/ผู้ปกครอง** เกษตรกรและผู้ปกครองในชุมชนใกล้โรงเรียน อาจอยู่ในรูปแบบของเครือข่ายที่รวมกลุ่มอย่างเป็นทางการหรือดำเนินการในลักษณะรายย่อยหรือรายบุคคล โดยมีความสัมพันธ์อันดีและคุ้นเคยกับคุณครูในโรงเรียน อีกทั้งยังมีลูกหลานเรียนอยู่ที่โรงเรียนด้วย ทำให้เกิดความร่วมมือและสนับสนุนโรงเรียนในหลายด้าน นอกจากนี้ การจำหน่ายผลผลิตให้โรงเรียนเป็นการเปิดโอกาสให้เกษตรกรและผู้ปกครองมีส่วนร่วมในกระบวนการเลี้ยงดูและพัฒนาเด็กเรียน ผ่านการส่งมอบผักผลไม้ปลอดภัยที่ช่วยเสริมโภชนาการให้นักเรียนได้รับสารอาหารที่ดี มีผลต่อสุขภาพ การเจริญเติบโต และพัฒนาการทางการเรียนรู้ ทั้งยังช่วยส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนและโรงเรียนให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้น

4.2.2 วิธีดำเนินการ

รูปแบบที่ 2 เริ่มต้นโดยผู้บริหารแต่งตั้งคณะทำงานคณะกรรมการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและชุมชน ซึ่งควรมีผู้ปกครองร่วมเป็นคณะทำงานด้วย โรงเรียนวางแผนกำหนดเมนูอาหารให้นักเรียนล่วงหน้า และแจ้งให้กับเกษตรกรในชุมชนหรือผู้ปกครองทราบอย่างน้อยสามเดือนเพื่อที่เกษตรกร/ผู้ปกครองสามารถวางแผนการผลิตให้ได้วัตถุดิบตามที่โรงเรียนต้องการ โดยมีวิธีการปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้

ก) **การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ** โดยโรงเรียนทำการจัดประชุมผู้ปกครองหรือเวทีสนทนาเชิญเกษตรกรและผู้ปกครองในชุมชนเข้าร่วม เพื่อทำความเข้าใจถึงความต้องการของโรงเรียน และอธิบายคุณภาพวัตถุดิบที่โรงเรียนต้องการ เพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุดิบที่โรงเรียนซื้อมีความปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับนักเรียน

ข) กำหนดช่องทางการสื่อสารอย่างต่อเนื่อง โรงเรียนจัดทำปฏิทินความต้องการผลผลิตร่วมกับเกษตรกรในชุมชน/ผู้ปกครอง โดยการแจ้งล่วงหน้าเกี่ยวกับชนิดและปริมาณผลผลิตที่โรงเรียนต้องการผ่านช่องทางการสื่อสารออนไลน์ เช่น กลุ่มไลน์ เฟซบุ๊ก เป็นต้น

ค) วางแผนและทำข้อตกลงร่วมกันในการหารือร่วมกันระหว่างโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกร/ผู้ปกครอง ควรมีการตกลงเกี่ยวกับปริมาณวัตถุดิบที่โรงเรียนต้องการ ชนิดของวัตถุดิบ ราคา และระยะเวลาการจัดส่ง โรงเรียนต้องสอบถามจากเกษตรกร/ผู้ปกครองด้วยว่าสามารถผลิตวัตถุดิบชนิดใดได้บ้าง ปริมาณที่ผลิตได้ และช่วงเวลาหรือฤดูกาลที่ผลิตได้เพื่อนำมาปรับเมนูอาหารตามที่มีในพื้นที่และเกิดการใช้วัตถุดิบจากระบบอาหารชุมชน การสอบถามหารือ วางแผนเพื่อป้องกันความเข้าใจผิดและปัญหาที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

4.2.3 จุดเด่น และข้อจำกัด

ตารางที่ 2

จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 2: เครือข่ายเกษตรกรชุมชน/ผู้ปกครอง

จุดเด่น	ข้อจำกัด
1. ช่วยให้นักเรียนได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ ลดความเสี่ยงจากสารเคมีตกค้าง	1. พื้นที่การเพาะปลูกอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน ดังนั้นเรื่องของสภาพภูมิอากาศ ดิน และน้ำ จึงเหมาะสมกับการเพาะปลูกผักและผลไม้ที่เหมือนกันหรืออาจจะแทบไม่มีความแตกต่างกัน
2. เกษตรกรในชุมชนและผู้ปกครองมีส่วนร่วมช่วยทำให้รู้สึกเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการดูแลเด็ก	2. ประเภทของผักผลไม้ที่ซื้อจากเกษตรกร/ผู้ปกครองมีเพียงบางชนิด และไม่หลากหลายมากเท่ากับซื้อจากตลาด
3. ลดการพึ่งพาคนกลาง ทำให้เกษตรกรได้รับผลตอบแทนที่ยุติธรรม	
4. ครูและนักเรียนได้บริโภคผลผลิตปลอดภัยในราคาที่ถูกลงกว่าท้องตลาดทั่วไป	
5. สร้างรายได้ให้เกษตรกรในท้องถิ่น ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และลดการพึ่งพาตลาดจากภายนอก	

4.2.4 ข้อเสนอแนะ

รูปแบบเครือข่ายเกษตรกรรมชุมชน/ผู้ปกครองเน้นการซื้อขาย โดยอาศัยความสัมพันธ์กันภายในชุมชนใกล้โรงเรียน มีความเหมาะสมกับโรงเรียนที่มีขนาดเล็กไปจนถึงขนาดปานกลางที่มีจำนวนนักเรียนไม่มาก เนื่องจากอาจจะมีข้อจำกัดในเรื่องของปริมาณของวัตถุดิบที่เกษตรกรสามารถส่งเข้าโรงเรียนได้

■ 4.3 รูปแบบที่ 3: ■

การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบกับผู้ประกอบการ

รูปแบบนี้เหมาะกับโรงเรียนที่ใช้วิธีการจ้างผู้ประกอบการอาหาร ทั้งการจ้างผู้ประกอบการซื้อวัตถุดิบ หรือผู้ประกอบการจ้างเหมาปรุงอาหารสำเร็จ การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบปลอดภัยหรือวัตถุดิบอินทรีย์ รวมทั้งแหล่งผลิตที่โรงเรียนต้องการช่วยสร้างความเข้าใจที่ตรงกันระหว่างผู้ประกอบการและโรงเรียน เป็นกระบวนการที่ช่วยให้โรงเรียนได้รับวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ตรงตามความต้องการ ลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้น และสร้างความสัมพันธ์ทางธุรกิจที่ยั่งยืน

4.3.1 ลักษณะที่สำคัญของรูปแบบ

โรงเรียนกำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบเพื่อให้ผู้ประกอบการจัดซื้อ และนำมาใช้ประกอบอาหารไว้ในเอกสาร TOR จัดซื้อจัดจ้าง อย่างไรก็ตาม ก่อนกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบ สัดส่วนวัตถุดิบปลอดภัยหรือวัตถุดิบอาหารจากชุมชนที่ต้องการ หรือแหล่งผลิตของวัตถุดิบ โรงเรียนควรต้องหารือร่วมกับผู้ประกอบการถึงความเป็นไปได้ในการจัดหา รวมทั้งราคา

ของวัตถุดิบว่าผู้ประกอบการอาหารสามารถซื้อได้ตามงบประมาณที่โรงเรียนมีหรือไม่ และช่วงฤดูกาลใดที่เหมาะสมกับการซื้อวัตถุดิบแต่ละชนิด โรงเรียนควรกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าและหารือร่วมกับผู้ประกอบการ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีเวลาในการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับนำมาประกอบอาหาร ซึ่งในการประกอบอาหารในแต่ละวัน ผู้ประกอบอาหารจะต้องทำให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยพร้อมให้เจ้าหน้าที่สามารถเข้าตรวจสอบได้ตลอดเวลา ดังนั้นจึงมีผู้เกี่ยวข้องหลัก ๆ ดังนี้

ก) **โรงเรียน** มีการกำหนดมาตรฐานคุณภาพของอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่เหมาะสมกับวัยนักเรียน ในการจัดทำเอกสาร TOR ควรต้องระบุข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของวัตถุดิบที่ต้องการให้ผู้ประกอบการจัดซื้อหรือจัดหาเพื่อให้ในการปรุงประกอบอาหาร เช่น การใช้วัตถุดิบปลอดภัยหรืออินทรีย์ ปราศจากสารเคมีตกค้าง โรงเรียนสามารถระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบใน TOR ได้ เช่น มาจากที่ผลิตภายในชุมชน หรือจากร้านจำหน่ายในตลาดที่มีการรับรองความปลอดภัย รวมทั้งสามารถกำหนดสัดส่วนของวัตถุดิบปลอดภัย รวมทั้งชนิดของวัตถุดิบให้เป็นไปตามเมนูอาหารที่โรงเรียนกำหนด

ข) **ผู้ประกอบการ** มีหน้าที่ในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่กำหนดได้ตาม TOR โดยเลือกใช้วัตถุดิบที่สด สะอาด ปราศจากสารเคมีตกค้าง ได้รับการรับรองคุณภาพและปรุงอาหารให้ตรงตามเมนูที่กำหนด มีความเหมาะสมกับวัยของนักเรียน มีการควบคุมปริมาณอาหารที่จัดเตรียมอาหารให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน ตลอดจนการดูแลความสะอาดและสุขอนามัยของอาหารและสถานที่ปรุงอาหาร พื้นที่ปรุงอาหารที่

ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยสิ่งปนเปื้อน ผู้ประกอบการและพนักงานรักษาความสะอาด เช่น การสวมหมวกคลุมผม ถุงมือ และผ้ากันเปื้อน มีการจัดการขยะอย่างเหมาะสมเป็นระบบจัดการขยะอาหารเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค

ค) หน่วยงานภาคสาธารณสุข ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และโรงพยาบาลชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมในการเป็นวิทยากรอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาล ความปลอดภัยอาหาร และโภชนาการกับผู้ประกอบการ และบุคลากรโรงเรียน ช่วยสนับสนุนการตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของวัตถุดิบและอาหารปรุงสุก โดยมีการจัดอบรมทั้งในระดับอำเภอและระดับจังหวัด หน่วยงานสาธารณสุขยังมีบทบาทร่วมตรวจสอบหาสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดขายปลีกและขายส่ง เพื่อให้โรงเรียนและผู้ประกอบการอาหารได้ทราบแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในพื้นที่

4.3.2 วิธีดำเนินการ

ทางโรงเรียนคัดเลือกผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติตรงตามที่โรงเรียนต้องการ เมื่อได้ผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้วทางโรงเรียนเป็นผู้กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารหรืออาหารปรุงสำเร็จ รวมทั้งขั้นตอนวิธีการเตรียมกำหนดจัดทำเป็น TOR ให้เป็นลายลักษณ์อักษรลงนามโดยผู้อำนวยการของโรงเรียนและมีคณะกรรมการอาหารกลางวันของโรงเรียนที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการร่วม ซึ่งผู้ประกอบการมีหน้าที่จัดซื้อวัตถุดิบทั้งหมดตามข้อตกลงที่ระบุไว้ใน TOR มีลำดับของการดำเนินการ ดังนี้

ก) การวางแผนเมนูอาหารกลางวัน โดยโรงเรียนวางแผนเมนูอาหารกลางวันผ่านโปรแกรมจัดสำหรับอาหารกลางวันให้นักเรียนไว้ล่วงหน้า จัดทำเป็นรายการวัตถุดิบที่ใช้การประกอบอาหาร เช่น ผักสด เนื้อสัตว์ ข้าวสาร เครื่องปรุง ให้ระบุปริมาณที่ต้องการและกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบ (เช่น สดใหม่, ปลอดสารเคมี) และแจ้งผู้ประกอบการในการกำหนดเมนูอาหารควรหารือร่วมกับผู้ประกอบการเพื่อให้การจัดซื้อปฏิบัติได้ตามสภาพความเป็นจริงและตามงบประมาณที่โรงเรียนแจ้งผู้ประกอบการ

ข) การตรวจสอบแหล่งวัตถุดิบ เพื่อให้ทราบแน่ชัดว่าวัตถุดิบมีแหล่งที่มาอย่างปลอดภัยต่อการนำมาประกอบอาหารสำหรับนักเรียน ตลอดจนการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ โรงเรียนสามารถแนะนำแหล่งวัตถุดิบที่ปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการได้ เช่น การใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง Good Agricultural Practices: GAP ในวัตถุดิบบางชนิด และสามารถเข้าไปดูแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ผู้ประกอบการจัดซื้อมาได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับข้อตกลงของโรงเรียนและผู้ประกอบการ

ค) กระบวนการตรวจรับ โรงเรียนจะมีคณะกรรมการอาหารกลางวัน สำหรับการตรวจรับอาหาร ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบว่าตรงตามที่กำหนดไว้ในรายการสั่งซื้อหรือไม่ รวมถึงการจัดเก็บอาหารสด เครื่องปรุงที่ต้องรักษาความสะอาดและอยู่ในที่ห่างปราศจากเชื้อโรค

ง) การดูแลด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร โรงเรียนสามารถขอความร่วมมือจากหน่วยงานสาธารณสุขในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร สถานที่ปรุงอาหาร การแต่งกาย การตรวจโรคประจำปีของผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

4.3.3 จุดเด่น และข้อจำกัด

ตารางที่ 3

จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 3: การกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบกับผู้ประกอบการ

จุดเด่น	ข้อจำกัด
1. โรงเรียนประหยัดเวลาในการจัดซื้อวัตถุดิบเอง ช่วยลดภาระงานและความยุ่งยากด้านการบริหารจัดการอาหาร	1. การใช้ระบบจัดจ้างผู้ประกอบการอาจจะมีราคาแพงกว่าทางโรงเรียนจัดหาซื้อวัตถุดิบเอง
2. โรงเรียนสามารถควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและงบประมาณได้	2. ได้สัดส่วนและชนิดของวัตถุดิบปลอดภัยไม่มาก เนื่องจากการเลือกซื้อผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงต้นทุนการดำเนินการด้วย
3. ผู้ประกอบการมักจะมี ความชำนาญมากกว่าโรงเรียน ทั้งในการเข้าถึงแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร และขั้นตอนการเตรียมปรุงประกอบอาหารที่เหมาะสมตามหลักโภชนาการ โดยเฉพาะสำหรับเด็กวัยเรียน	3. หากกระบวนการคัดเลือกผู้ประกอบการไม่มีความโปร่งใส หรือมีผลประโยชน์แอบแฝง อาจทำให้ได้ผู้ประกอบการที่ไม่มีคุณภาพ
4. ผู้ประกอบการที่ผ่านการคัดเลือกมักมีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานด้านสุขอนามัย และความปลอดภัย ในกระบวนการทำอาหาร	4. หากโรงเรียนไม่มีกระบวนการติดตามตรวจสอบผู้ประกอบการอย่างสม่ำเสมอ โรงเรียนอาจไม่ได้วัตถุดิบอาหาร หรืออาหารปรุงสำเร็จตามคุณลักษณะที่ต้องการและกำหนดไว้ใน TOR

4.3.4 ข้อเสนอแนะ:

การใช้รูปแบบตั้งข้อกำหนดคุณลักษณะวัตถุดิบกับผู้ประกอบการเหมาะสมกับโรงเรียนที่มีขนาดกลางไปจนถึงใหญ่ เพราะสามารถบริหารจัดการงบประมาณสำหรับการจ้างผู้ประกอบการได้อย่างเพียงพอ และลดภาระการดำเนินการของบุคลากรโรงเรียนในการเตรียมและประกอบอาหาร

■ 4.4 รูปแบบที่ 4: ■ ซื้อผ่านหน่วยจัดการกลาง

บทบาทหน้าที่ของหน่วยจัดการกลาง คือ เป็นตัวกลางรวบรวมวัตถุดิบอาหารจากเกษตรกร หรือจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากแหล่งจำหน่ายต่าง ๆ เพื่อให้โรงเรียนใช้ปรุงประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน เป็นรูปแบบที่ช่วยลดภาระของโรงเรียน ทำให้การจัดการอาหารกลางวันเป็นระบบมากขึ้นและเพิ่มประสิทธิภาพ หากหน่วยจัดการกลางทำหน้าที่รวบรวมวัตถุดิบอาหารให้กับหลายโรงเรียนในพื้นที่ อาจจะต้องมีโครงสร้างการบริหารงานที่ชัดเจน เช่น มีฝ่ายจัดซื้อทำหน้าที่ติดต่อเกษตรกร วางแผนการผลิตร่วมกับเกษตรกร ฝ่ายกระจายวัตถุดิบไปยังโรงเรียนต่าง ๆ และฝ่ายตรวจสอบ หน่วยจัดการกลางที่ช่วยรวบรวมวัตถุดิบอาหารจากเกษตรกรและกระจายวัตถุดิบส่งให้โรงเรียนต่าง ๆ

4.4.1 ลักษณะที่สำคัญของรูปแบบ

หน่วยจัดการกลางมีความสำคัญในการเป็นศูนย์รวมการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยซึ่งสามารถทำการจัดซื้อหรือรวบรวมวัตถุดิบจากเกษตรกรหรือตลาดได้ในจำนวนมากเพื่อลดต้นทุนต่อหน่วย ทำให้ได้ราคาที่ถูกลงและกระจายวัตถุดิบอาหารปลอดภัยไปสู่โรงเรียนต่าง ๆ ที่มีความต้องการจัดซื้อจากหน่วยจัดการกลาง จากการรวบรวมข้อมูลในประเทศไทย⁽¹⁴⁾ สามารถแบ่งหน่วยจัดการกลางออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ หน่วยจัดการกลางที่เป็นสถาบันการศึกษา และหน่วยจัดการกลางที่เป็นเอกชนหรือวิสาหกิจชุมชน หน่วยจัดการกลางมีมาตรฐานในการคัดเลือกวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่ชัดเจน มีการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร กำหนดเป็นมาตรฐานเกี่ยวกับคุณภาพวัตถุดิบ เช่น วัตถุดิบต้องปลอดสารเคมี มีความสะอาด และสดใหม่ เป็นต้น เพื่อให้หน่วยจัดการกลางทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ โรงเรียนที่ทำงานร่วมกับหน่วยจัดการกลางควรกำหนดและวางแผนเมนูอาหารกลางวันล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน หรือถ้าให้ดีมากยิ่งขึ้นวางแผนล่วงหน้าหนึ่งภาคการศึกษา เพื่อให้หน่วยจัดการกลางสามารถนำข้อมูลวัตถุดิบอาหารที่โรงเรียนต้องการไปสื่อสารและวางแผนการผลิตกับเกษตรกรได้ดีมากยิ่งขึ้น ดังนั้น ในรูปแบบนี้จึงเน้นไปที่การบริหารจัดการจัดซื้ออาหารปลอดภัยอย่างเป็นระบบ ซึ่งสิ่งที่โรงเรียนต้องคำนึงถึงหลัก ๆ มีดังนี้

ก) มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร หน่วยจัดการกลางทั้งที่ดำเนินการโดยสถาบันการศึกษาและเอกชนจะต้องมีมาตรฐานเกี่ยวกับการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัย รับซื้อจากแหล่งที่มีการรับรอง เช่น

การรับรอง GAP การรับรองแบบ PGS หรือแหล่งที่ผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานทางวิชาการ มีความสม่ำเสมอในมาตรฐานการรับรองว่า วัตถุประสงค์ที่จัดส่งทุกครั้งมีคุณภาพและมาตรฐานเดียวกันที่ทำให้โรงเรียนมีความเชื่อมั่นในคุณภาพความปลอดภัย

ข) การบริหารจัดการด้านการขนส่ง หากหน่วยจัดการกลางรวบรวมและจัดส่งวัตถุดิบอาหารให้โรงเรียนหลายแห่ง หรือแม้แต่จัดส่งให้องค์กรของรัฐ เช่น โรงพยาบาลด้วย อาจมีสถานที่จัดเก็บวัตถุดิบที่สามารถเก็บวัตถุดิบได้เป็นปริมาณมากและรักษาคุณภาพของสินค้า มีระบบการกระจายที่มีประสิทธิภาพ มีการวางแผนเส้นทางขนส่งเพื่อลดต้นทุนและส่งมอบวัตถุดิบให้กับทางโรงเรียนได้ตรงเวลา สามารถส่งมอบวัตถุดิบให้โรงเรียนเป็นไปอย่างราบรื่นและไม่มีความเสียหายของวัตถุดิบ

ค) มีความยืดหยุ่นในการบริหารจัดการ โรงเรียนสามารถเจรจาต่อรองในเรื่องของการจัดหาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสำหรับนักเรียนกลุ่มเฉพาะ เช่น อาหารฮาลาล อาหารสำหรับผู้แพ้อาหาร หรืออาหารมังสวิรัต ซึ่งทางหน่วยจัดการกลางจึงต้องมีการปรับตัวตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้น โดยมีแผนสำรองเมื่อเกิดความล่าช้าในการจัดส่งหรือปัญหาวัตถุดิบขาดแคลน มีความหลากหลายของเมนูอาหารที่สามารถสนับสนุนโรงเรียนในการสร้างเมนูที่หลากหลายไม่จำเจและเหมาะสมตามหลักโภชนาการของนักเรียนในแต่ละวัย

4.4.2 วิธีดำเนินการ

รูปแบบนี้เหมาะสมกับโรงเรียนขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ที่จัดซื้อวัตถุดิบอาหารเองและจ้างแม่ครัวประกอบอาหาร เพราะโรงเรียนอาจไม่มีเวลามากพอหรือขาดบุคลากรที่ทำหน้าที่รวบรวมวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากเกษตรกรในชุมชนหรือแหล่งจำหน่ายที่กระจายตามที่ตั้งต่าง ๆ ด้วยตนเองได้ หลักในการดำเนินการของรูปแบบนี้ คือ

ก) การกำหนดความต้องการวัตถุดิบอาหารปลอดภัย โรงเรียนจะต้องระบุประเภทผลผลิตที่ต้องการ เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์สด ไข่ไก่ ข้าว เครื่องปรุงรสอาหารที่ต้องกำหนดปริมาณและความถี่ในการจัดส่งที่เหมาะสมตามความต้องการของโรงเรียนภายใต้งบประมาณที่โรงเรียนได้รับ

ข) ค้นหาหน่วยจัดการกลางที่มีผลผลิตปลอดภัย โดยการติดต่อสอบถามจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้ เช่น องค์กรเกษตรกรปลอดภัย ศูนย์รวบรวมสินค้าเกษตร โครงการเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ ตลาดกลางที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP หรือมาตรฐานอินทรีย์

ค) ประเมินและคัดเลือกหน่วยจัดการกลาง โรงเรียนทำการเปรียบเทียบคุณภาพวัตถุดิบและราคาผลผลิตที่เสนอโดยหน่วยงานกลางแต่ละแห่ง ตรวจสอบใบรับรองมาตรฐาน เช่น GAP, Organic, หรือมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

ง) การทำข้อกำหนดขอบเขตการจ้างหรือบันทึกข้อตกลงกับหน่วยจัดการกลาง โรงเรียนจัดเอกสารกับหน่วยจัดการกลางเพื่อกำหนดความต้องการของโรงเรียนให้ชัดเจน ซึ่งอาจจะเป็น TOR หรือ MOU โดยการระบุเงื่อนไขสำคัญ เช่น ระยะเวลาในการจัดส่ง คุณภาพสินค้า และเงื่อนไขการชำระเงิน ตลอดจนการกำหนดผู้รับผิดชอบตรวจสอบคุณภาพและปริมาณผลผลิตที่จัดส่ง ดำเนินการตรวจสอบใบส่งของและบันทึกการรับสินค้าให้ตรงตามข้อตกลงที่กำหนดไว้ อย่างไรก็ตามก่อนกำหนดรายละเอียดของคุณลักษณะวัตถุดิบ สัดส่วนวัตถุดิบปลอดภัยหรือวัตถุดิบอาหารจากชุมชนที่ต้องการ หรือแหล่งผลิตของวัตถุดิบ โรงเรียนควรต้องหารือร่วมกับหน่วยจัดการกลางถึงความเป็นไปได้ในการจัดหา รวมทั้งราคาของวัตถุดิบว่าหน่วยจัดการกลางสามารถซื้อได้ตามงบประมาณที่โรงเรียนมีหรือไม่ และช่วงฤดูกาลใดที่เหมาะสมกับการซื้อวัตถุดิบแต่ละชนิด ที่สำคัญโรงเรียนควรกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าและหารือร่วมกับหน่วยจัดการกลางเพื่อให้ได้มีเวลาในการค้นหาและติดต่อเกษตรกรผู้ผลิตหรือแหล่งจัดจำหน่าย

4.4.3 จุดเด่น และข้อจำกัด

ตารางที่ 4

จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 4: ชื่อผ่านหน่วยจัดการกลาง

จุดเด่น	ข้อจำกัด
1. มีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ ช่วยให้โรงเรียนได้รับผลผลิตที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ พร้อมส่งเสริมโภชนาการของนักเรียนได้อย่างสมวัย	1. หากโรงเรียนใช้บริการจากหน่วยจัดการกลางที่เป็นเอกชน ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ประกอบธุรกิจการค้า ราคาวัตถุดิบที่หน่วยจัดการกลางขาย อาจมีราคาสูงขึ้นเมื่อเทียบกับรูปแบบอื่น ๆ
2. มีความชำนาญและเข้าถึงแหล่งผลิต แหล่งจัดจำหน่าย วัตถุดิบอาหารปลอดภัยได้ดีกว่า และกว้างขวางกว่าโรงเรียน ทำให้จัดหาชนิดและปริมาณ วัตถุดิบปลอดภัย หรือจากระบบอาหารชุมชนได้มาก	2. โรงเรียนอาจจะมีการเข้าถึง หรือคัดเลือกหน่วยจัดการกลางยาก เนื่องจากในบางพื้นที่ ยังไม่มีหน่วยจัดการกลางจัดหา วัตถุดิบปลอดภัยเพื่อเข้าสู่ระบบอาหารกลางวันของโรงเรียน
3. มีโครงสร้างการดำเนินงาน ที่ยืดหยุ่น ปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ เน้นการตัดสินใจรวดเร็วทันต่อเหตุการณ์	3. กระบวนการตรวจสอบหรือรับรองมาตรฐาน โดยเฉพาะที่เป็นวัตถุดิบอินทรีย์มีค่าใช้จ่าย ในการดำเนินการสูง
4. ข้อจำกัดด้านนโยบาย หรือกฎระเบียบ ในบางกรณี การจัดซื้อจากหน่วยจัดการกลาง อาจติดขัดเรื่องข้อกำหนด หรือกฎระเบียบจากภาครัฐ	

4.4.4 ข้อเสนอแนะ:

การใช้รูปแบบซื้อผ่านหน่วยจัดการกลางเหมาะสมกับโรงเรียนที่มีขนาดกลางไปจนถึงใหญ่พิเศษ ตั้งอยู่ในเขตเมือง เนื่องจากมีความสะดวกในการจัดหาหน่วยจัดการกลางที่สามารถส่งวัตถุดิบปลอดภัยให้กับโรงเรียนได้

■ 4.5 รูปแบบที่ 5: ■ ข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่

ดำเนินการภายใต้ข้อตกลงสาธารณะที่ทำร่วมกันในพื้นที่หนึ่ง ๆ เช่น ระดับตำบล หรือระดับอำเภอ ระหว่างกลุ่มโรงเรียนในพื้นที่ กลุ่มเกษตรกร ผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารในชุมชน หน่วยงานภาครัฐที่สามารถให้การสนับสนุนด้านวิชาการหรือที่มีหน้าที่โดยตรงเกี่ยวกับการผลิตอาหารและความปลอดภัยอาหารตามห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร และภาคประชาสังคม ความจำเป็นของการมีข้อตกลงสาธารณะร่วมกันเพื่อให้การเชื่อมโยงโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชนเกิดขึ้นได้ในระดับพื้นที่ ไม่ใช่แต่ลำพังเพียงโรงเรียนใดโรงเรียนหนึ่งเท่านั้น แต่ต้องอาศัยความร่วมมือเพื่อวางแนวทางและดำเนินการร่วมกันของผู้กระทำในห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ข้อตกลงสาธารณะเป็นคำสัญญาาร่วมกันอย่างเป็นทางการทำให้การดำเนินการลุล่วงไปได้อย่างต่อเนื่องยั่งยืน และเกิดประโยชน์ร่วมกันของผู้ที่เกี่ยวข้องในชุมชน

4.5.1 ลักษณะที่สำคัญของรูปแบบ

ลักษณะเฉพาะของรูปแบบใช้ข้อตกลงสาธารณะในการทำงาน และสร้างกติการ่วมกัน บทที่ 5 ให้ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงที่สามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบได้ ในทางปฏิบัติผู้นำหรือผู้บริหารหน่วยงานรัฐท้องถิ่นในพื้นที่ เช่น หากเป็นพื้นที่ระดับอำเภอควรเป็นนายอำเภอ หรือนายกเทศมนตรี หากเป็นพื้นที่ระดับตำบลควรจะเป็นกำนัน หรือนายก อบต. เป็นแกนนำในการจัดทำข้อตกลงสาธารณะ ภาคส่วนอื่นที่สำคัญ และจำเป็นต้องเข้ามามีส่วนร่วม ได้แก่

ก) **โรงเรียน** หากสามารถรวมกลุ่มโรงเรียนได้มากเท่าไร ยิ่งทำให้โรงเรียนสามารถจัดซื้อวัตถุดิบอาหารที่ผลิตจากชุมชนในปริมาณสัดส่วนที่เพิ่มมากขึ้น รวมทั้งชนิดของผักผลไม้หลากหลายมากขึ้นด้วย โดยในการรวมกลุ่มกันไม่จำกัดว่าต้องเป็นเฉพาะกลุ่มโรงเรียนที่ได้รับงบประมาณจากรัฐบาลเป็นค่าอาหารกลางวันเท่านั้น สิ่งที่สำคัญที่สุดสำหรับโรงเรียนคือ โรงเรียนควรตกลงกำหนดเมนูอาหารในแต่ละวันให้เหมือนกัน และกำหนดล่วงหน้าอย่างน้อยสามเดือน เพื่อส่งข้อมูลการใช้วัตถุดิบอาหารของโรงเรียนให้กับเกษตรกรทำการวางแผนการผลิต การรวมกลุ่มของโรงเรียนช่วยเพิ่มปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบต่อครั้ง ส่งผลทำให้ราคาวัตถุดิบต่อหน่วยลดลง เป็นวิธีการประหยัดงบประมาณที่โรงเรียนใช้ในการซื้อวัตถุดิบอาหาร ในการวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าร่วมกันของโรงเรียน

ข) **เกษตรกร** จำเป็นต้องมีการรวมกลุ่มเช่นเดียวกับโรงเรียน เพื่อให้สามารถผลิตวัตถุดิบอาหารได้ในปริมาณเพียงพอและตรงตามชนิดที่โรงเรียนกำหนดไว้ในเมนูอาหาร ในปัจจุบันการรวมกลุ่มของเกษตรกรผลิตวัตถุดิบอาหารอินทรีย์และให้การรับรองเกษตรกรอินทรีย์แบบ PGS มี

จำนวนมากขึ้น และกระจายตามพื้นที่ต่าง ๆ ทั่วประเทศ ยังมีจำนวนเกษตรกรที่มีการรวมกลุ่มกันมาก ทำให้สามารถผลิตวัตถุดิบอาหารให้โรงเรียนได้อย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ กลุ่มเกษตรกรต้องมีการวางแผนร่วมกันกับโรงเรียนเพื่อทราบความต้องการของโรงเรียน รวมทั้งสื่อสารแจ้งข้อจำกัดของกระบวนการผลิตให้โรงเรียนได้รับทราบ

ค) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีส่วนสำคัญอย่างยิ่ง โดยสามารถให้การสนับสนุนได้ในทุกด้าน ตามที่อธิบายข้างต้นผู้บริหารท้องถิ่นสามารถเป็นแกนนำในการจัดทำข้อตกลงสาธารณะระหว่างภาคส่วนสำหรับ อปท. ที่มีศักยภาพสามารถให้ทุนสนับสนุนเพิ่มเติมกับโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกร โดยเฉพาะเป็นงบประมาณค่าดำเนินการเมื่อต้องการทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ อปท. ที่มีบุคลากรสาธารณสุขและสุขาภิบาลอาหาร สามารถสนับสนุนความรู้วิชาการและช่วยตรวจสอบความปลอดภัยอาหารให้กับโรงเรียนได้

ง) หน่วยงานภาคเกษตร ได้แก่ เกษตรตำบล เกษตรอำเภอ มีบทบาทสำคัญอย่างมากในการให้ความรู้ด้านวิชาการกับเกษตรกรในพื้นที่ นอกจากนี้ยังสามารถจัดหาทุนจากโครงการของรัฐเพื่อพัฒนาให้การผลิตผลิตผลทางการเกษตรมีประสิทธิภาพมากขึ้น และในฐานะหน่วยงานเกษตรภาครัฐระดับพื้นที่ยังช่วยสนับสนุนการตรวจรับรองความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหารให้กับโรงเรียนได้ ทั้งการตรวจแปลงปลูกของเกษตรกร และการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ที่โรงเรียนใช้ประกอบอาหาร

จ) หน่วยงานภาคสาธารณสุข ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และโรงพยาบาลชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมในฐานะเป็นองค์กรที่มีความเป็นกลาง และมีความรู้ทางสาธารณสุขในการตรวจสอบอาหารปลอดภัย ทั้งการตรวจแปลงปลูกให้กับกลุ่มเกษตรกร และการตรวจสอบตราสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ที่เกษตรกรจำหน่ายให้โรงเรียน นอกจากนี้ยังสามารถให้ความรู้อบรมผู้ประกอบการ บุคลากรโรงเรียน นักเรียน ทั้งด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหารได้

4.5.2 วิธีดำเนินการ

เริ่มต้นจากการรวมกลุ่มทั้งการรวมกลุ่มของโรงเรียนที่อยู่ใกล้เคียง เพื่อให้ปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารจากเกษตรกรมีมาก โรงเรียนสามารถติดต่อเกษตรกรในชุมชนที่มีเป้าหมายร่วมกันในการผลิตอาหารปลอดภัยหรืออินทรีย์ให้รวมกลุ่มกันเพื่อจำหน่ายให้กับโรงเรียน การรวมกลุ่มนี้ในระยะแรกอาจจะเป็นกลุ่มขนาดเล็กและไม่เป็นทางการ เมื่อเกิดการรวมกลุ่มของโรงเรียนและเกษตรกรได้แล้ว ขั้นตอนถัดไปทั้งสองกลุ่มต้องวางแผนร่วมกัน โดยโรงเรียนมีการกำหนดเมนูอาหารกลางวันเหมือนกัน และกำหนดล่วงหน้าอย่างน้อยสามเดือน หรือถ้าเป็นไปได้กำหนดล่วงหน้าตลอดภาคการศึกษา การกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าทำให้มีข้อมูลชนิดและปริมาณผักผลไม้ และวัตถุดิบอาหารประเภทอื่น เช่น ข้าว ธัญพืช ที่ต้องการให้กับเกษตรกรได้ทราบ ทางด้านกลุ่มเกษตรกรเมื่อรับทราบข้อมูลความต้องการของโรงเรียนแล้ว ต้องวางแผนการผลิตร่วมกันในกลุ่มเกษตรกรว่าใครจะผลิตอะไร เมื่อใด และปริมาณมากน้อยเพียงใด และจะรวบรวมจัดส่งให้โรงเรียนได้อย่างไร

กลุ่มจะบริหารจัดการอย่างไร สิ่งที่สำคัญกลุ่มเกษตรกรจะต้องแจ้งข้อจำกัดด้านการผลิตให้โรงเรียนได้ทราบ เช่น ข้อจำกัดด้านฤดูกาลที่ผักผลไม้บางประเภทสามารถผลิตได้เฉพาะบางช่วงเวลา หรือชนิดของวัตถุดิบอาหารที่จำเพาะในบางท้องถิ่นซึ่งมีความปลอดภัยมากกว่าและปลูกได้ผลผลิตดีกว่า

ต่อมาเมื่อการรวมกลุ่มเริ่มเติบโตและมีเป้าหมายที่ชัดเจนขึ้น ควรพัฒนาการดำเนินงานไปสู่การจัดตั้งกลุ่มในรูปแบบที่เป็นทางการ เช่น ส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกลุ่มแบบ PGS หรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในช่วงนี้โรงเรียนและเกษตรกรควรเชิญภาคส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องเข้ามาช่วยสนับสนุน และเป็นช่วงเวลาที่เริ่มมีการทำข้อตกลงสาธารณะร่วมกัน โดยสาระสำคัญของข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ควรมีรายละเอียดที่สำคัญสามส่วน ได้แก่

ก) กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมาย เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยให้ข้อตกลงมีความชัดเจน ดำเนินการได้ต่อเนื่อง และสามารถปฏิบัติได้จริงในระดับพื้นที่ เช่น การขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนเพื่อให้เด็กนักเรียนได้รับอาหารตามหลักโภชนาการ และปลอดภัย ชุมชนมีรายได้ สร้างความมั่นคงอาหารของชุมชน เป็นต้น

ข) กำหนดภาคส่วนที่เกี่ยวข้องและบทบาทหน้าที่ กลุ่มเกษตรกรในชุมชน กลุ่มโรงเรียน หน่วยงานบริหาร ผู้นำชุมชน อปท. หน่วยงานสาธารณสุข แต่ละกลุ่มและภาคส่วนมีบทบาทกับการเชื่อมโยงการผลิตผักอินทรีย์/ปลอดภัยจากระบบอาหารชุมชนที่จำหน่ายให้โครงการอาหารกลางวันโรงเรียนได้อย่างไรบ้าง

ค) กำหนดกลไกสนับสนุนการดำเนินงาน ในบางพื้นที่ที่มีนโยบายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยที่ชัดเจนโดดเด่น หรือหากบางพื้นที่มีคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพชีวิต ทั้งในระดับอำเภอ หรือตำบล ที่มุ่งเน้นการสร้างสุขภาพดีจากการบริโภคอาหาร ตัวอย่างทั้งสองเป็นกลไกสำคัญที่ควรมีการระบุถึงในข้อตกลงสาธารณะ จากการปฏิบัติจริงของโรงเรียนที่ใช้รูปแบบนี้ นับเป็นกลไกที่สำคัญในการขับเคลื่อนที่ได้ผลดี

4.5.3 จุดเด่น และข้อจำกัด

ตารางที่ 5

จุดเด่น และข้อจำกัดรูปแบบที่ 5: ข้อตกลงพื้นที่สาธารณะ

จุดเด่น	ข้อจำกัด
<p>1. เกิดการส่งเสริมความเป็นระเบียบและการบริหารจัดการ อันมีแนวทางในการปฏิบัติได้อย่างชัดเจน และช่วยลดข้อพิพาทและความขัดแย้งของสมาชิกในชุมชนโดยใช้กรอบการทำงานที่ได้ตกลงกันในทุกฝ่าย</p>	<p>1. เกิดความขัดแย้งในกลุ่มสมาชิก เนื่องจากในการรวมกลุ่มของเกษตรกรมีเกษตรกรที่มาจากหลายตำบล และทำงานร่วมกับหลายองค์กร ทั้งภาครัฐและเอกชน จึงมีความแตกต่างในเรื่องของความคิดเห็นส่วนบุคคลที่บางครั้งอาจจะไม่ได้สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกัน</p>
<p>2. เกิดการสร้างความมั่นคงและความเชื่อมั่นระหว่างกลุ่มบุคคลและองค์กรที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งมีการสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืน</p>	<p>2. การรับรู้ของข้อมูลข่าวสารซึ่งในตัวของเกษตรกรบางรายอาจจะยังไม่เข้าถึงข้อมูลข่าวสารออนไลน์ ทำให้พลาดโอกาสการเรียนรู้หรือการแสวงหาความรู้จากสื่อออนไลน์ที่นอกเหนือจากความรู้จากหน่วยงานหรือจากนักวิชาการ</p>

จุดเด่น	ข้อจำกัด
<p>3. เกิดการสร้างความร่วมมือกันระหว่างการทำงานภาครัฐ เอกชน และสมาชิกในชุมชน ทำให้เกิดการแบ่งปันทรัพยากร และความรู้ในด้านการเกษตร ปลอดภัยและอินทรีย์</p>	<p>3. มีความเหมาะสมกับพื้นที่ที่มีความเข้มแข็งของหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน ประชาสังคม และประชาชนในพื้นที่</p>
<p>4. เกิดการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นการสนับสนุนผลผลิตที่เกิดจากคนในชุมชน ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น</p>	
<p>5. เกิดการส่งเสริมความโปร่งใส และความยุติธรรมระหว่างสมาชิกในชุมชน และช่วยลดการทุจริต หรือความไม่เป็นธรรมที่อาจเกิดขึ้นได้ในชุมชน</p>	
<p>6. ช่วยสนับสนุนการแก้ไขปัญหาในระดับชุมชน เช่น เกิดเป็นข้อตกลงร่วมในการผลิตอาหารปลอดภัยเพื่อให้คนในชุมชนได้บริโภคอาหารปลอดภัยและมีราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับท้องตลาดทั่วไป</p>	

4.5.4 ข้อเสนอแนะ

รูปแบบการจัดซื้อจัดจ้างอาหารกลางวันแบบมีข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ร่วมกัน มีความเหมาะสมที่สามารถนำไปปฏิบัติกับโรงเรียนที่มีขนาดเล็กจนถึงระดับปานกลาง และมีบริบทพื้นที่ที่มีการรวมกลุ่มของเกษตรกรผลิตอาหารปลอดภัยและอินทรีย์ภายในชุมชน โดยมี อปท. เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทที่สำคัญอย่างยิ่งต่อการทำงานในท้องถิ่น เนื่องจากเป็นหน่วยงานที่ใกล้ชิดกับประชาชนที่สุด และมีหน้าที่รับผิดชอบในการพัฒนาพื้นที่ตามบริบทเฉพาะของชุมชนหรือท้องถิ่นนั้น ๆ ช่วยกระจายอำนาจจากส่วนกลางไปยังระดับพื้นที่ ทำให้สามารถตัดสินใจและดำเนินการตามความต้องการเฉพาะในพื้นที่ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ สร้างความยืดหยุ่นในการปรับตัวต่อปัญหาหรือสถานการณ์เฉพาะหน้า ซึ่งเป็นกลไกหลักที่จะทำให้การขับเคลื่อนงานในระดับพื้นที่เกิดความยั่งยืนและสอดคล้องกับความต้องการของคนในพื้นที่ได้



บทที่ 5

ตัวอย่างเอกสารสำหรับ
เชื่อมโยงอาหารโรงเรียน
กับระบบอาหารชุมชน





■■ เอกสารที่โรงเรียนใช้ประกอบการดำเนินงานเพื่อจัดซื้อหรือจัดหา วัตถุดิบจากระบบอาหารชุมชนช่วยสนับสนุนกระบวนการทำงานและ ส่งเสริมการปฏิบัติตามกฎระเบียบและนโยบายที่เกี่ยวข้อง ตัวอย่าง เอกสารที่รวบรวมไว้ในบทนี้มีทั้งข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างผู้ประกอบ อาหารโรงเรียนและการจ้างแม่ครัว นอกจากนี้ยังมีตัวอย่างบันทึก ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่โรงเรียนสามารถนำไปปรับใช้ ได้หากเลือกดำเนินการตามรูปแบบข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ซึ่งควรมี การทำเอกสารทางการเพื่อให้เกิดความเข้าใจระหว่างโรงเรียนและ หน่วยงานที่สนับสนุนตลอดห่วงโซ่การเกษตรและอาหาร ■■



■ 5.1 ตัวอย่างข้อกำหนดและขอบเขต ■ การจ้างผู้ประกอบการอาหารโรงเรียน

ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างสำหรับผู้ประกอบการ (จ้างเหมาอาหารปรุงสำเร็จ และจัดซื้อวัตถุดิบ) และแม่ครัว เป็นตัวกำหนดขอบเขตหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ เพื่อระบุรายละเอียดงานอย่างชัดเจน เช่น ผู้ประกอบการที่จ้างเหมาต้องจัดหาอาหารปรุงสำเร็จในปริมาณและคุณภาพที่กำหนด หรือแม่ครัวต้องมีหน้าที่เตรียมและปรุงอาหารตามเมนูที่กำหนด ระบุคุณลักษณะของวัตถุดิบ มาตรฐานอาหาร และขั้นตอนการทำงาน เช่น ความสะอาด ความปลอดภัย และโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับนักเรียน และช่วยให้กระบวนการจ้างเหมาและการปฏิบัติงานสอดคล้องกับระเบียบของหน่วยงานราชการ เช่น ระเบียบการจัดซื้อจัดจ้าง หรือข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร และสร้างแนวทางปฏิบัติที่เป็นมาตรฐานสำหรับทุกฝ่าย

5.1.1 ตัวอย่าง TOR จ้างเหมาผู้ประกอบการอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

ในเนื้อหา TOR กำหนดขอบเขตการดำเนินงาน คุณลักษณะวัตถุดิบ และสุขลักษณะและความปลอดภัย ที่มีความจำเป็นในการระบุรายละเอียดเกี่ยวกับโภชนาการอาหารและความปลอดภัย และทำให้ผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรในชุมชนหรือวัตถุดิบปลอดภัยเพื่อมาประกอบอาหารให้โรงเรียน ส่วนหัวข้ออื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการจัดซื้อจัดจ้างทั่วไปผู้อ่านสามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ในคู่มือของ สพฐ. ฉบับปี 2567 ภาคผนวก ค หน้า 116-150⁽¹⁾

(ตัวอย่าง)

ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน
(ปรุงสำเร็จ)

โรงเรียน.....
ประจำปีการศึกษา.....

1. ความเป็นมา

.....
.....
.....

2. วัตถุประสงค์

.....
.....
.....

3. คุณสมบัติของผู้ประกอบการจ้างเหมาอาหารปรุงสำเร็จ

3.1 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพประกอบอาหาร
ขึ้นทะเบียนการค้ากับภาครัฐ ไม่มีข้อต้องห้ามตามกฎหมาย ได้แก่
ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ ไม่เป็นบุคคลที่ถูกระบุ
ชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของหน่วยงานรัฐ ไม่เป็นผู้ที่มีผลประโยชน์
ร่วมกันกับบุคลากรในโรงเรียน และไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่
คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ
กำหนดในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้น

3.2 มีใบอนุญาตที่แสดงความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการประกอบ
กิจการด้านอาหาร และหลักมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

3.3 มีประสบการณ์ในการจัดหาอาหารสำหรับเด็กหรือการจัดเลี้ยง
อาหารให้กับคนจำนวนมาก

3.4

.....

4. ขอบเขตการดำเนินงาน

4.1 รายการอาหารและการจัดโภชนาการอาหาร

4.1.1 ผู้ประกอบการฯ จัดเมนูอาหารตามที่โรงเรียนกำหนด
เหมาะสมตามหลักโภชนาการของเด็กแต่ละวัย เมนู
มีความหลากหลาย และมีปริมาณที่ให้บริการเพียงพอ
โดยโรงเรียนเป็นผู้แจ้งรายการอาหารที่ต้องการให้
ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้าก่อนถึงวันประกอบอาหาร
อย่างน้อย.....วันทำการ

4.1.2 รสชาติอาหารต้องไม่เค็มหรือหวานจัดเกินไป
คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนมีสิทธิ์
สุ่มตรวจสอบรสชาติอาหารก่อนอาหารปรุงสำเร็จ
จะเสิร์ฟให้นักเรียน

4.1.3 กรณีที่มีเด็กที่แพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านอาหาร
อาหารพิเศษ โรงเรียนจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบ
ก่อนเปิดภาคการศึกษา ผู้ประกอบการฯ ต้องจัดหา

อาหารทางเลือกสำหรับเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพ
เด็กและความต้องการเฉพาะ เช่น อาหารฮาลาล
อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของถั่วเหลือง หรือมังสวิรัต

4.2 คุณลักษณะวัตถุดิบ

- 4.2.1 วัตถุดิบที่นำมาทำหรือประกอบอาหาร ต้องสะอาด
มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการตามเกณฑ์มาตรฐาน
ที่กำหนด และปราศจากวัตถุปนเปื้อน หรือสิ่งที่เป็น
อันตรายต่อสุขภาพของนักเรียน
- 4.2.2 จัดซื้อผัก ผลไม้ ข้าว หรือวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ ที่ปลอดภัย
และผลิตจากเกษตรกรในชุมชน ในสัดส่วน.....%
ของปริมาณวัตถุดิบ หรือหากไม่สามารถจัดซื้อได้
ในสัดส่วนดังกล่าวได้ ผู้ประกอบการฯ ต้องมีการสุ่ม
ตรวจสอบกำจัดศัตรูพืชตกค้างโดยใช้ชุดทดสอบใน
ผักและผลไม้อย่างน้อยทุก.....เดือน หรือส่งตัวอย่าง
ส่งตรวจกับห้องปฏิบัติการ รวมทั้งแจ้งผลการตรวจ
ให้โรงเรียนทราบ หรือหากมีการเปลี่ยนแปลงชื่อใหม่
จะต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง
ในผักและผลไม้ด้วยทุกครั้ง
- 4.2.3 การจัดเก็บวัตถุดิบอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสด
และแห้ง แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน จัดเก็บสูงจาก
พื้นอย่างน้อย 60 ซม. วัตถุดิบอาหารสดที่ต้องจัดเก็บ
ข้ามคืน ต้องเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรือถังเก็บความเย็น
เพื่อคงคุณภาพความสดและป้องกันการเน่าเสีย

4.2.4 การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอาหารสดประเภท ผักผลไม้ กรณีที่ไม่ทราบแหล่งผลิตของผักผลไม้สด ผู้ประกอบการฯ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงด้วย วิธีการที่ช่วยลดสารเคมีตกค้างลง เช่น การแช่ด้วย ผงฟู 10-15 นาที และล้างซ้ำด้วยน้ำสะอาด หรือล้าง ด้วยน้ำไหลพร้อมทั้งถูบริเวณพื้นผิวของผักผลไม้ ให้ทั่ว เป็นต้น

4.3. สุขลักษณะและความปลอดภัย

4.3.1 สถานที่ปรุงอาหาร: ต้องสะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล ทำความสะอาดทุกวันหลังจากประกอบอาหาร มีการ จัดการแบ่งโซนพื้นที่อย่างเหมาะสม เช่น พื้นที่ปรุง อาหารแยกจากพื้นที่ทิ้งขยะ กรณีที่ผู้ประกอบการฯ ไม่ได้ประกอบอาหารที่โรงเรียน ต้องอนุญาตให้โรงเรียน เข้าตรวจสอบสถานที่ปรุงประกอบอาหารได้ทุกครั้ง

4.3.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ใส่อาหารปรุงสำเร็จ: ต้องสะอาด ภาชนะที่มีอาหารก่อนตักเสิร์ฟมีฝาปิดหรือผ้าคลุม ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.3.3 อุณหภูมิอาหารปรุงสำเร็จ: รักษาอุณหภูมิของอาหาร ให้เหมาะสม เช่น อาหารร้อนต้องอุ่นอยู่เสมอ

4.3.4 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

ก) ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไขสุกใส คางทูม โรคเรื้อน

โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ โดยต้องมีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรกระบบทางเดินอาหาร (rectal swab) และเอกซเรย์ปอด พร้อมทั้งมีการ ออกใบรับรองแพทย์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

- ข) ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของเทศบาลหรือหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ทุกปี พร้อมทั้งแสดงหลักฐานแสดงถึงการผ่านการอบรม ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับมาตรฐาน จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- ค) ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสม สวมเครื่องแต่งกายที่เหมาะสม เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน และถุงมือ ในขณะที่ปฏิบัติงานปรุง ประกอบอาหาร

4.4 การประเมินผล

ผู้ประกอบการฯ จัดรับฟังความคิดเห็นจากโรงเรียนและนักเรียนเพื่อปรับปรุงการประกอบอาหาร และให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการประเมินผลการดำเนินงาน ได้แก่ บุคลากรโรงเรียน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น นักเรียน และผู้ปกครองนักเรียน

5. การส่งมอบพัสดุ

.....

.....

.....

6. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

เกณฑ์ราคา.....

เกณฑ์คุณภาพวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จ.....

7. งบประมาณและการจ่ายเงิน

.....

.....

.....

8. ค่าปรับ

ผู้ประกอบการต้องจ่ายค่าปรับ.....

.....(อ้างอิงตามหนังสือราชการ).....

9. ข้อกำหนดอื่น ๆ

9.1 ยินยอมให้โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตรวจสอบการดำเนินงานการจัดการจัดหาและตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบได้ตลอดเวลา

9.2 ระยะเวลาการจ้างต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด เช่น เป็นรายเดือนหรือรายปี

9.3

.....

.....

5.1.2 ตัวอย่าง TOR ผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร

ใน TOR การกำหนดขอบเขตการดำเนินงานของผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร ควรมีเนื้อหาที่กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะในการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงและสัดส่วนของวัตถุดิบอาหารที่จัดซื้อจากชุมชน ซึ่งส่งเสริมให้เกิดโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับนักเรียนและความปลอดภัยของอาหาร

(ตัวอย่าง)

ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างผู้ประกอบการ
จัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุง

โรงเรียน.....
ประจำปีการศึกษา.....

1. ความเป็นมา

.....
.....
.....

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ครบถ้วน และปลอดภัย

2.2 เพิ่มประสิทธิภาพในการจัดหาวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงที่ได้มาตรฐานและเหมาะสมกับงบประมาณอาหารกลางวัน

2.3

3. คุณสมบัติของผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุง

3.1 เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนการค้ากับภาครัฐ ไม่มีข้อต้องห้ามตามกฎหมาย ได้แก่ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย ไม่อยู่ระหว่าง เลิกกิจการ ไม่เป็นบุคคลที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของ หน่วยงานรัฐ ไม่เป็นผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับบุคลากรในโรงเรียน และไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้น

3.2 ต้องเป็นผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหาร กลางวันให้โรงเรียน

3.3

4. ขอบเขตการดำเนินงาน

4.1 คุณลักษณะเฉพาะในการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุง

4.1.1 วัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงที่จัดซื้อเพื่อนำมา ประกอบอาหาร ต้องสะอาด มีคุณภาพดี มีคุณค่าทาง โภชนาการตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด และปราศจาก วัตถุปนเปื้อน หรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของ นักเรียน โดยมีรายละเอียดเฉพาะของแต่ละประเภท วัตถุดิบและเครื่องปรุง ดังนี้

- ก) ข้าว ต้องเป็นข้าวอินทรีย์ หรือข้าวที่ผลิตจากชุมชน/
พื้นที่ใกล้เคียง
- ข) ผัก/ผลไม้ ต้องปลอดสารพิษ โดยรับซื้อจากกลุ่ม
เกษตรกร.....และที่ผลิตได้จาก
กลุ่มยุวเกษตรกรของโรงเรียน.....
- ค) ไข่ ต้องสดใหม่
- ง) เนื้อสัตว์ ทุกชนิดต้องปลอดภัย โดยเฉพาะปลอด
จากยาปฏิชีวนะตกค้าง
- จ) เครื่องปรุง มีคุณภาพดี มีเครื่องหมาย อย. และ
ไม่หมดอายุ

4.2 สัดส่วนของวัตถุดิบอาหารที่จัดซื้อจากชุมชน

จัดซื้อผัก ผลไม้ ข้าว หรือวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ ที่ปลอดภัยและ
ผลิตจากกลุ่มเกษตรกร.....ในสัดส่วน.....% ของปริมาณ
วัตถุดิบ หรือหากไม่สามารถจัดซื้อได้ในสัดส่วนดังกล่าวได้ ผู้ประกอบการฯ
ต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างโดยใช้ชุดทดสอบในผักและ
ผลไม้อย่างน้อยทุก.....เดือน หรือส่งตัวอย่างส่งตรวจกับห้องปฏิบัติการ
รวมทั้งแจ้งผลการตรวจให้โรงเรียนทราบ หรือหากมีการเปลี่ยนแหล่งซื้อ
ใหม่จะต้องมีการสุ่มตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้
ด้วยทุกครั้ง

5. ระยะเวลาการส่งมอบพัสดุ

.....
.....

6. หลักเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

เกณฑ์ราคา.....
.....

เกณฑ์คุณภาพวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุง.....
.....

7. เงื่อนไขและการจ่ายเงิน

.....
.....

8. ค่าปรับ

ผู้ประกอบการต้องจ่ายค่าปรับ.....ของราคางานจ้างแต่ละต้องไม่ต่ำกว่า
วันละ.....บาท (อ้างอิงตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย
การจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.....ข้อ.....)

9. ข้อกำหนดอื่น ๆ

9.1 ยินยอมให้โรงเรียนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตรวจสอบการ
ดำเนินงานการจัดหาและตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของ
วัตถุดิบได้ตลอดเวลา

9.2 ระยะเวลาการจ้างต้องเป็นไปตามที่โรงเรียนกำหนด เช่น
เป็นรายเดือนหรือรายปี

9.3

.....

5.1.3 ตัวอย่างรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างบุคคล เพื่อประกอบอาหารกลางวัน

ในตัวอย่าง TOR ส่วนนี้ มีการเขียนรายละเอียดที่จำเป็นในการจ้างแม่ครัวเพื่อประกอบอาหารกลางวัน โดยเฉพาะเรื่องสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะแม่ครัว และสุขภาพ ภายใต้หัวข้อ “ขอบเขตการดำเนินงาน” เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดการจ้างบุคคลเพื่อประกอบอาหารกลางวัน มีรายละเอียดดังนี้

(ตัวอย่าง)

ข้อกำหนดและขอบเขตการจ้างบุคคลเพื่อประกอบอาหารกลางวัน

โรงเรียน.....

ประจำปีการศึกษา.....

1. ความเป็นมา

.....
.....
.....

2. วัตถุประสงค์

.....
.....
.....

3. คุณสมบัติของผู้รับจ้างประกอบอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

4. ขอบเขตการดำเนินงาน

4.1 มีหน้าที่จัดเตรียม ปรง และเสิร์ฟอาหารกลางวันให้กับนักเรียนตามเมนูที่ทางโรงเรียนที่กำหนด โดยโรงเรียนเป็นผู้แจ้งรายการอาหารที่ต้องการให้ผู้ประกอบอาหารทราบล่วงหน้าก่อนถึงวันประกอบอาหารอย่างน้อยวันทำการ

4.2 การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอาหารสดประเภทผักผลไม้ ผู้ประกอบอาหารต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงด้วยวิธีการที่ช่วยลดสารเคมีตกค้างลง เช่น การแช่ด้วยผงฟู 10-15 นาที และล้างซ้ำด้วยน้ำสะอาด หรือล้างด้วยน้ำไหลพร้อมทั้งถูบริเวณพื้นผิวของผักผลไม้ให้ทั่ว เป็นต้น

4.3 การปรุงอาหาร: ปรุงอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รักษาความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร

4.4 การเสิร์ฟอาหาร จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารให้ตรงเวลา เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สดใหม่และปลอดภัย

4.5 การทำความสะอาด ดูแลความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร อุปกรณ์ประกอบอาหาร และภาชนะที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร

4.6 สวมเครื่องแต่งกายที่เหมาะสม เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน และถุงมือ ในขณะที่ปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหาร

5. การประเมินผลการทำงาน

5.1 การตรวจสอบ ผู้บริหารโรงเรียนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย จะทำการตรวจสอบคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความสะอาด และการปฏิบัติงานของผู้ประกอบอาหารเป็นประจำทุก.....เดือน/ภาคการศึกษา ฯลฯ

5.2 การประเมินผล มีการประเมินผลการทำงานทุก.....เดือน/ภาคการศึกษา ฯลฯ โดยพิจารณาจากการตรวจสอบตามข้อ 5.1 และความพึงพอใจของนักเรียนและครู มีแบบการประเมินที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรม เพื่อประเมินผลการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้

6. เวลาทำงาน

6.1 ปฏิบัติงานทุกวันจันทร์ถึงศุกร์ ตั้งแต่เวลา.....น. ถึง.....น. หรือจนกว่าจะเสร็จสิ้นภารกิจที่กำหนด

6.2 กรณีการทำงานล่วงเวลา หากมีความจำเป็นต้องทำงานล่วงเวลา จะต้องได้รับการอนุมัติจากผู้บริหารโรงเรียน และจะได้รับค่าตอบแทนตามที่กำหนด

7. งาน การจ่ายเงิน และสวัสดิการ

7.1 อัตราค่าจ้าง ตามที่ตกลงในสัญญาจ้าง โดยจ่ายเป็นรายวัน รายอาทิตย์หรือรายเดือน

7.2 อัตราค่าทำงานล่วงเวลา.....บาท/ชม.

7.3 สวัสดิการ.....

8. ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

ตามสัญญาจ้างที่โรงเรียนได้ทำการตกลงร่วมกับแม่ครัว เช่น เป็นการจ้างรายเดือนหรือรายปี

เริ่มตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ถึง วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

9. สถานที่ปฏิบัติงาน

โรงเรียน.....อำเภอ.....

จังหวัด.....

10. ค่าปรับ

ผู้ประกอบการอาหารต้องจ่ายค่าปรับ.....ของราคางานจ้าง แต่จะต้องไม่ต่ำกว่าวันละ.....บาท (อ้างอิงตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.....ข้อ.....)

5.2 ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ระหว่างหน่วยงาน (MOU)

ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงานนี้สามารถนำไปปรับใช้ได้เมื่อโรงเรียนต้องการเชื่อมโยงการซื้อวัตถุดิบสำหรับโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนจากระบบอาหารชุมชนตามรูปแบบที่ 5 “ข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่” ดังได้อธิบายแล้วในบทที่ 4 การทำบันทึกข้อตกลงควรจะเป็นระหว่างโรงเรียนและหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยโรงเรียนสามารถเชิญภาคส่วนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ตามที่จำเป็นและเห็นสมควร โดยไม่จำกัดเพียงหน่วยงานในตัวอย่างบันทึกข้อตกลงฯ ตามที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้เท่านั้น จากการศึกษาวิธีปฏิบัติจริงของโรงเรียนที่ใช้รูปแบบข้อตกลงสาธารณะระดับพื้นที่ บันทึกข้อตกลงในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งสามารถมีได้หลายฉบับ นอกจากนี้หากพื้นที่หรือชุมชนมีนโยบายสาธารณะด้านอาหารปลอดภัย หรือมีกลไกการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกันในรูปแบบคณะกรรมการอยู่แล้วควรระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฯ ให้ชัดเจน

หนังสือเล่มนี้ได้ให้ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงฯ 2 ลักษณะ คือ ลักษณะแรกเมื่อโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกรเป็นกลุ่มแกนนำในการดำเนินงาน โดยมีภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเข้ามาสนับสนุน และลักษณะที่สองเมื่อพื้นที่มีนโยบายสาธารณะหรือกลไกในรูปแบบของคณะกรรมการทำงานร่วมกัน เช่น คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพชีวิต

5.2.1 ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างกลุ่ม
โรงเรียนและกลุ่มเกษตรกรในชุมชน ผ่านการสนับสนุน
ของภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในพื้นที่

(ตัวอย่าง)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)

เรื่อง การจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสำหรับโครงการอาหารกลางวัน
ในโรงเรียนของ

ตำบล/อำเภอ.....จังหวัด.....

ระหว่าง

กลุ่มโรงเรียน.....

กับ

กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์.....

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นเพื่อแสดงเจตนารมณ์
ที่เห็นพ้องต้องกันระหว่างกลุ่มโรงเรียน.....และกลุ่มเกษตรกร
อินทรีย์.....และองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น หน่วยงานสาธารณสุข
ผู้นำชุมชน และ.....ที่ร่วมเป็นหน่วยงานสนับสนุนในการจัดซื้อวัตถุดิบ
อาหารปลอดภัยที่ผลิตได้ในท้องถิ่นจากกลุ่มเกษตรกรสำหรับโครงการ
อาหารกลางวันของโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบล/อำเภอ.....
จังหวัด.....

การดำเนินการภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้นำไปสู่การสร้างเสริมสุขภาพเด็กและเยาวชนในโรงเรียนและชุมชน ยกกระดับโภชนาการ การบริโภคอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยของนักเรียน ส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน และเสริมสร้างเศรษฐกิจท้องถิ่นด้วยการมีส่วนร่วมของภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในชุมชน โดยกลุ่มโรงเรียน กลุ่มเกษตรกร และหน่วยงานสนับสนุนมีข้อตกลงร่วมกัน ดังนี้

ก) วัตถุประสงค์

1. ให้เด็กนักเรียนได้รับอาหารตามหลักโภชนาการ มีคุณภาพ และมีความปลอดภัย
2. ส่งเสริม สนับสนุน ให้กลุ่มเกษตรกรร่วมกันผลิตอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงเรียน และมีรายได้
3. รับประกันการจัดหาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากกลุ่มเกษตรกรสำหรับโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอ
4. สนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่นและส่งเสริมแนวทางการทำเกษตรกรรมที่ยั่งยืน
5. เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินการจากจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากการสนับสนุนของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการติดตามประเมินผลเป็นระยะอย่างสม่ำเสมอ

ข) บทบาทและความร่วมมือของกลุ่มและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

โรงเรียน: ประสานงานระหว่างกลุ่มโรงเรียนในการวางแผนเมนูอาหารกลางวันล่วงหน้าเป็นระยะเวลา.....เดือน

และปรึกษาหารือกับกลุ่มเกษตรกรในการเลือกใช้วัตถุดิบอาหารที่เหมาะสมตามฤดูกาล และที่ผลิตได้ในท้องถิ่น พร้อมทั้งแจ้งล่วงหน้ากลุ่มเกษตรกรถึงชนิดและปริมาณวัตถุดิบโรงเรียนต้องการ

เกษตรกร: จัดหาวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยตามที่ได้รับแจ้งจากโรงเรียน และอนุญาตให้หน่วยงานสนับสนุนเข้าตรวจสอบการผลิตและคุณภาพความปลอดภัยของผลผลิตที่จัดส่งให้โรงเรียน

องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น: ประสานระหว่างกลุ่มโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกรด้านต่าง ๆ ให้การสนับสนุน.....และร่วมเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางตรวจสอบการผลิตและคุณภาพความปลอดภัยของผลผลิตที่เกษตรกรจัดส่งให้โรงเรียน

หน่วยงานสาธารณสุข: ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหารกับโรงเรียนให้การอบรมเจ้าหน้าที่ของโรงเรียนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และร่วมเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางร่วมตรวจสอบการผลิตและคุณภาพความปลอดภัยของผลผลิตที่จัดส่งให้โรงเรียน

ผู้นำชุมชน: ประสานผู้ปกครองของนักเรียนให้เห็นถึงความสำคัญของการดำเนินการ ช่วยประชาสัมพันธ์เพื่อให้เกิดความร่วมมือจากคนในชุมชน และ.....

หน่วยงาน.....
.....
.....

ค) การติดตามประเมินผล

หน่วยงานที่อยู่ภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้มีการจัดประชุมร่วมกัน
ทุก.....เดือน เพื่อทบทวนความก้าวหน้าและหารือ
การแก้ไขปัญหาที่อาจจะมีร่วมกัน พร้อมทั้งจัดทำรายงาน
การประชุมและเผยแพร่ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและคนใน
ชุมชนได้รับทราบ

ง) ข้อกำหนดทั่วไป

บันทึกความตกลงฉบับนี้ไม่มีผลผูกพันทางกฎหมาย แต่สะท้อน
ถึงความตั้งใจและความร่วมมือของทุกฝ่าย หากมีข้อพิพาทใด ๆ
ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการร่วมกัน ภาคว่าส่วนที่เกี่ยวข้องจะแก้ไข
ด้วยการหารืออย่างฉันมิตร

ลงนามในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
ณ.....

โดยการลงนามด้านล่าง ทุกฝ่ายยอมรับและยืนยันความ
มุ่งมั่นการดำเนินการตามข้อตกลงที่ระบุในบันทึกข้อตกลง
ความร่วมมือนี้

..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง.....
..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง.....

5.2.2 ตัวอย่างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือโดยมีกลไก
คณะกรรมการในพื้นที่หรือนโยบายสาธารณะ

(ตัวอย่าง)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) การขับเคลื่อนนโยบายสาธารณะ
เรื่อง ระบบการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนและชุมชน
ตำบล/อำเภอ.....จังหวัด.....

ระหว่าง

คณะกรรมการ.....

กับ

องค์การบริหารท้องถิ่น.....เทศบาล.....
โรงเรียน.....โรงเรียน.....
โรงพยาบาล.....
และกลุ่มเกษตรกร.....

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นเพื่อแสดงเจตนารมณ์
ที่เห็นพ้องต้องกันระหว่างคณะกรรมการ.....องค์การบริหาร
ส่วนท้องถิ่น โรงเรียนประถมศึกษา โรงพยาบาล และกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่
เพื่อร่วมกันสร้างความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐ หน่วยงาน เกษตรกร
ในการขับเคลื่อนนโยบายสาธารณะเรื่องระบบการจัดการอาหารปลอดภัย
ในโรงเรียนและชุมชน ของพื้นที่ตำบล/อำเภอ.....จังหวัด.....

การดำเนินการภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้นำไปสู่การสร้างเสริมสุขภาพเด็กและเยาวชนในโรงเรียนและชุมชน ยกกระดับโภชนาการ การบริโภคอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยของนักเรียน ส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน และเสริมสร้างเศรษฐกิจท้องถิ่นด้วยการมีส่วนร่วมของภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในชุมชน โดยหน่วยงานหรือภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง มีข้อตกลงร่วมกัน ดังนี้

ก) วัตถุประสงค์

1. ให้เด็กนักเรียนได้รับอาหารตามหลักโภชนาการ มีคุณภาพ และมีความปลอดภัย
2. ส่งเสริม สนับสนุน ให้กลุ่มเกษตรกรร่วมกันผลิตอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงเรียน และมีรายได้
3. รับประกันการจัดหาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากกลุ่มเกษตรกรสำหรับโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอ
4. สนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่นและส่งเสริมแนวทางการทำเกษตรกรรมที่ยั่งยืน
5. เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินการจากจัดซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากการสนับสนุนของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการติดตามประเมินผลเป็นระยะอย่างสม่ำเสมอ

ข) บทบาทและความร่วมมือของกลุ่มและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

คณะกรรมการ:.....เป็นตัวกลางระหว่างเกษตรกรโรงเรียน และภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และภาคประชาสังคม

เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของคณะกรรมการ และเกิดการขับเคลื่อนนโยบายสาธารณะเรื่องระบบการจัดการ อาหารปลอดภัยในโรงเรียนและชุมชน

โรงเรียน: ประสานงานระหว่างกลุ่มโรงเรียนในการวางแผน เมนูอาหารกลางวันล่วงหน้าเป็นระยะเวลา.....เดือน และปรึกษาหารือกับกลุ่มเกษตรกรในการเลือกใช้วัตถุดิบ อาหารที่เหมาะสมตามฤดูกาล และที่ผลิตได้ในท้องถิ่น พร้อมทั้งแจ้งล่วงหน้ากลุ่มเกษตรกรถึงชนิดและปริมาณ วัตถุดิบโรงเรียนต้องการ

เกษตรกร: จัดหาวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยตามที่ได้รับแจ้ง จากโรงเรียน และอนุญาตให้หน่วยงานสนับสนุนเข้าตรวจสอบ การผลิตและคุณภาพความปลอดภัยของผลผลิตที่จัดส่ง ให้โรงเรียน

องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น: ให้การสนับสนุน..... และร่วมเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นกลางตรวจสอบการผลิต และคุณภาพความปลอดภัยของผลผลิตที่เกษตรกรจัดส่ง ให้โรงเรียน

โรงพยาบาล: ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ความปลอดภัย อาหาร และสุขาภิบาลอาหารกับโรงเรียน ให้การอบรม เจ้าหน้าที่ของโรงเรียนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และร่วมเป็น หน่วยงานที่มีความเป็นกลางร่วมตรวจสอบการผลิตและ คุณภาพความปลอดภัยของผลผลิตที่จัดส่งให้โรงเรียน

หน่วยงาน.....

ค) การติดตามประเมินผล

หน่วยงานที่อยู่ภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้มีการจัดประชุมร่วมกันทุก.....เดือน เพื่อทบทวนความก้าวหน้าและหารือการแก้ไขปัญหาที่อาจจะมีร่วมกัน พร้อมทั้งจัดทำรายงานการประชุมและเผยแพร่ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและคนในชุมชนได้รับทราบ

ง) ข้อกำหนดทั่วไป

บันทึกความตกลงฉบับนี้ไม่มีผลผูกพันทางกฎหมาย แต่สะท้อนถึงความตั้งใจและความร่วมมือของทุกฝ่าย หากมีข้อพิพาทใด ๆ ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการร่วมกัน ภาควิชาที่เกี่ยวข้องจะแก้ไขด้วยการหารืออย่างฉันมิตร

ลงนามในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
ณ.....

โดยการลงนามด้านล่าง ทุกฝ่ายยอมรับและยืนยันความมุ่งมั่นการดำเนินการตามข้อตกลงที่ระบุในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้

..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง.....
..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง..... (ชื่อ-นามสกุล) ตำแหน่ง.....



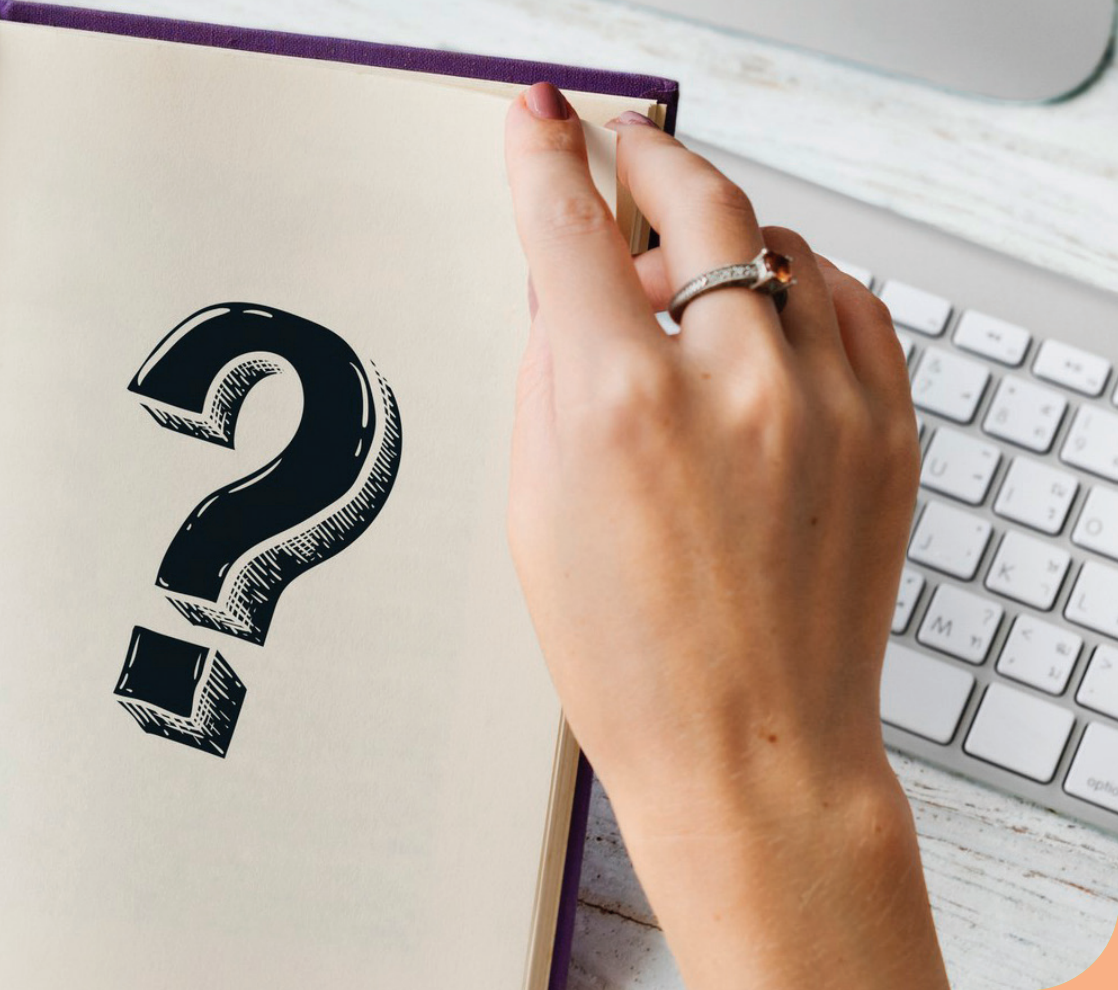
บทที่ 6

คำถามที่พบบ่อย

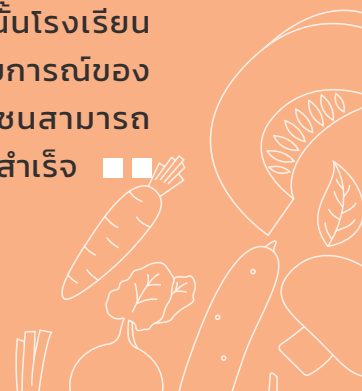
ความท้าทาย

และแนวทางการแก้ไข





■■ คำถามที่พบบ่อยและความท้าทายที่รวบรวมไว้มีทั้งคำถามทั่วไปที่โรงเรียนอาจสงสัยหรือไม่มั่นใจในช่วงระยะเริ่มต้นของการดำเนินการเชื่อมโยงโครงการอาหารกลางวันกับผู้ผลิตอาหารชุมชน แนวทางการแก้ไขในการรับมือกับความท้าทายต่าง ๆ ที่นำเสนอที่โรงเรียนสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงเพราะถูกสังเคราะห์จากประสบการณ์ของโรงเรียนอื่นที่ปฏิบัติมาก่อน เพื่อช่วยให้โรงเรียนและชุมชนสามารถดำเนินการและรักษาความสัมพันธ์ที่เป็นประโยชน์ร่วมกันได้สำเร็จ ■■



Q : ผู้ได้รับประโยชน์ตรงจากหนังสือเล่มนี้ คือ ใคร

A : บุคลากรโรงเรียนที่รับผิดชอบดูแลโครงการอาหารกลางวันและสนใจต้องการซื้อวัตถุดิบอาหารจากระบบอาหารชุมชนไปปรุงประกอบอาหารให้นักเรียน

Q : ขั้นตอนใดสำคัญที่สุดในการทำให้อาหารโรงเรียนมีความปลอดภัย

A : การทำให้อาหารโรงเรียนมีความปลอดภัย มีความสำคัญในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบอาหาร การเก็บและเตรียมวัตถุดิบอาหาร การปรุงประกอบอาหาร และผู้สัมผัสปรุงอาหาร

Q : โรงเรียนควรมีแนวทางในการตรวจสอบแหล่งวัตถุดิบอย่างไร?

A : โรงเรียน อาจเริ่มต้นจากการเลือกผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองและผ่านการตรวจสอบขั้นตอนวิธีการผลิต ตรวจสอบวัตถุดิบจากฟาร์ม ได้รับการรับรองมาตรฐาน จากนั้นคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนหรือผู้รับผิดชอบควรเยี่ยมชมแหล่งผลิตเพื่อประเมินสภาพการผลิต เช่น ที่ตั้ง วิธีการผลิต หรือสอบถามจากคนในชุมชนเกี่ยวกับชื่อเสียงของแหล่งวัตถุดิบ

Q : การสร้างความร่วมมือกับชุมชนช่วยเพิ่มความปลอดภัยของวัตถุดิบอย่างไร?

A : การร่วมมือกับชุมชนช่วยเพิ่มความมั่นใจในแหล่งที่มาของวัตถุดิบ นอกจากนี้ การสนับสนุนเกษตรกรในพื้นที่ยังช่วยพัฒนาระบบการผลิตและส่งเสริมระบบเศรษฐกิจภายในชุมชนให้เกิดความยั่งยืนและปลอดภัย

Q : การเชื่อมโยงโครงการอาหารโรงเรียนกับระบบอาหารชุมชน หมายถึง อะไร

A : การที่โรงเรียน เลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารกลางวัน จากชุมชนท้องถิ่นหรือเกษตรกรในพื้นที่ ทั้งแบบซื้อตรง ผ่านหน่วยงานกลาง หรือผ่านผู้ประกอบการที่ทำหน้าที่รวบรวม วัตถุดิบอาหารที่ผลิตโดยชุมชน

Q : โรงเรียน นักเรียน ชุมชน ได้ประโยชน์อะไร จากการใช้วัตถุดิบ ในการทำอาหารกลางวันจากระบบอาหารชุมชน

A : นักเรียนได้รับอาหารปลอดภัยที่ผลิตโดยชุมชน โรงเรียนประหยัดงบประมาณซื้อวัตถุดิบอาหาร จากค่าขนส่งวัตถุดิบที่ถูกลง เพราะจัดส่งในระยะทางไม่ไกล งบประมาณโครงการอาหารโรงเรียน ถูกนำไปใช้เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรรายย่อย สร้างงานให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่การเกษตรและอาหารภายในชุมชน กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนให้เติบโต วัตถุดิบปลอดภัยในชุมชนยังสามารถกระจายและจำหน่ายให้กับองค์กรหน่วยงานท้องถิ่นหรือผู้บริโภคทั่วไปในชุมชน ลดการปนเปื้อนของสารเคมีในวัตถุดิบอาหาร และในดิน น้ำ อากาศ ปริมาณสารเคมีอันตรายในชุมชนลดระดับลง สร้างความสัมพันธ์ที่ดีและความเชื่อใจของคนในชุมชน และนักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการผลิตและบริโภคอาหารปลอดภัย ทำให้เกิดพฤติกรรมเลือกบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น

Q : โรงเรียนสามารถเริ่มต้นเชื่อมโยงกับระบบอาหารชุมชนได้อย่างไร?

A : โรงเรียนสามารถเริ่มต้นจากการสำรวจค้นหาแหล่งผลิตวัตถุดิบในชุมชน เช่น เกษตรกรรายย่อย ผู้ปกครองของนักเรียน หรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและทำความเข้าใจบริบทของชุมชนตัวเอง จากนั้นจึงเริ่มสร้างเครือข่ายความร่วมมือ โดยการจัดประชุมหรือพูดคุยกับชุมชนเพื่อทำข้อตกลงในการจัดหาวัตถุดิบ วางแผนเมนูที่ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ ปรับเมนูให้เหมาะสมกับผลผลิตที่หาได้ในชุมชน และสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับเจ้าหน้าที่โรงเรียน และชุมชนเกี่ยวกับโภชนาการและการปรุงอาหาร

Q : การเชื่อมโยงกับชุมชนมีความท้าทายอะไรบ้าง และจะแก้ไขอย่างไร?

A : การเชื่อมโยงกับชุมชน มักประสบปัญหา เช่น ความสม่ำเสมอของปริมาณวัตถุดิบ ราคาอาจมีความผันผวนตามฤดูกาล ในการแก้ปัญหาโรงเรียนอาจทำข้อตกลงกับผู้ผลิตในชุมชนเพื่อรับประกันการจัดส่ง หรือสร้างเครือข่ายเกษตรกรทั้งในและนอกชุมชน เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมสำหรับในกรณีที่ต้องมีการจัดหาวัตถุดิบทดแทน

Q : ด้วยงบประมาณโครงการอาหารที่โรงเรียนได้รับมีจำกัด โรงเรียนจะสามารถซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัย/อินทรีย์ที่ผลิตจากอาหารชุมชนซึ่งมีราคาสูงกว่าราคาท้องตลาดทั่วไปได้อย่างไร?

A : โรงเรียนสามารถซื้อวัตถุดิบอาหารปลอดภัย/อินทรีย์ที่ผลิตจากระบบอาหารชุมชนได้ในราคาที่เท่ากับผักผลไม้ วัตถุดิบอาหารอื่นที่โรงเรียนซื้อเป็นประจำจากตลาดหรืออาจซื้อได้ในราคาต่ำกว่า เนื่องจากหากเป็นการซื้อขายโดยตรงระหว่างเกษตรกร/ผู้ปกครองและโรงเรียน เกษตรกร/ผู้ปกครองยินดีเต็มใจที่จะจำหน่ายให้ในราคาที่ถูกลงกว่าราคาท้องตลาดเพราะวัตถุดิบจะถูกนำไปปรุงประกอบอาหารให้ลูกหลานในชุมชนของตน ซึ่งดีกับสุขภาพของเด็ก นอกจากนี้การซื้อขายโดยตรงระหว่างเกษตรกรหรือผู้ปกครองและโรงเรียนสามารถตัดส่วนที่มีการบวกเพิ่มจากพ่อค้าคนกลางออกไป หากชุมชนใดมีพื้นที่การเกษตรตั้งอยู่ไม่ไกลจากโรงเรียน หรือวัตถุดิบอาหารถูกปลูกจากสวนหลังบ้านของผู้ปกครอง เกษตรกร/ผู้ปกครองสามารถลดค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งผลิตมาที่โรงเรียนได้ จึงสามารถจำหน่ายให้โรงเรียนได้ในราคาเท่ากับหรือต่ำกว่าราคาท้องตลาด

ในกรณีที่โรงเรียนเลือกรูปแบบวิธีปฏิบัติโดยให้หน่วยจัดการกลางจัดซื้อวัตถุดิบอาหารส่งให้โรงเรียน หากมีการรวมกลุ่มกันของโรงเรียนในพื้นที่เดียวกัน หรือแม้แต่ร่วมกันกับโรงพยาบาลที่มีการใช้วัตถุดิบอาหารอย่างสม่ำเสมอ วางแผนร่วมกันเพื่อให้ใช้วัตถุดิบเหมือนกันได้ จะทำให้ได้ความต้องการวัตถุดิบอาหารชนิดเดียวกันในช่วงเวลาเดียวกันมีปริมาณมากขึ้น หน่วยจัดการกลางจึงสามารถต่อรองด้านราคาซื้อกับกลุ่มเกษตรกรได้ ซึ่งอาจได้เท่ากับราคาขายส่ง ส่งผลให้โรงเรียนสามารถประหยัดงบประมาณลงได้ ดังนั้นราคาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยหรืออินทรีย์ที่ผลิตจากชุมชนไม่ได้แพงอย่างที่คนส่วนใหญ่เชื่อกัน

Q : มีวิธีการอย่างไรในการกำหนดราคาวัตถุดิบอาหารที่มาจาก ระบบอาหารชุมชนหรือวัตถุดิบอาหารปลอดภัย

A : ถึงแม้ว่าเกษตรกรในชุมชนหรือผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะยินดีลดราคาผลผลิตที่ส่งขายให้โรงเรียน อย่างไรก็ตามเพื่อให้เกษตรกรอยู่ได้ ราคาที่จำหน่ายควมกับการลงทุน ในขณะที่เดียวกันราคาไม่สูงมากเกินไปจนเกินงบประมาณที่โรงเรียนได้รับ หากเป็นวัตถุดิบปลอดภัยซึ่งมีต้นทุนการผลิตที่ไม่สูงเท่าวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองแบบอินทรีย์ โรงเรียนอาจหารือร่วมกับเกษตรกรตกลงที่ใช้ราคาขายส่งที่อ้างอิงจากตลาดในพื้นที่เป็นเกณฑ์ อย่างไรก็ตามหากโรงเรียนต้องการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารแบบอินทรีย์ซึ่งเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นเพราะพึ่งพาแนวทางธรรมชาติ เช่น การหมุนเวียนพืชและการใช้ปุ๋ยหมัก แทนการใช้ปุ๋ยและยาฆ่าแมลงสังเคราะห์ วิธีการเหล่านี้อาจต้องใช้แรงงานมากขึ้น และอาจส่งผลให้ผลผลิตต่ำลง ทำให้ต้นทุนต่อหน่วยเพิ่มขึ้น นอกจากนี้เกษตรกรที่ผลิตแบบอินทรีย์ยังต้องลงทุนค่าใช้จ่ายในการขอการรับรอง ปัจจัยเหล่านี้ทำให้ต้นทุนการผลิตแบบอินทรีย์สูงกว่าแบบปลอดภัย ผลจากการศึกษาตัวอย่างโรงเรียนกรณีศึกษาที่ซื้อวัตถุดิบอาหารอินทรีย์จากเกษตรกรในชุมชน⁽¹⁴⁾ พบว่าเกษตรกรกำหนดราคาจำหน่ายผลผลิตให้โรงเรียนโดยอ้างอิงราคาจากเว็บไซต์ตลาดไทซึ่งเป็นราคากลางระดับประเทศของวัตถุดิบแต่ละชนิดและเพิ่มราคาอีก 50% ซึ่งการกำหนดราคาในลักษณะนี้พบว่าทั้งโรงเรียนและเกษตรกรพอใจทั้งสองฝ่าย โรงเรียนซื้อวัตถุดิบอินทรีย์ได้ตามงบประมาณที่มี ส่วนเกษตรกรได้รายได้จากการจำหน่ายที่คุ้มกับต้นทุนการผลิต

บรรณานุกรม



■ บรรณานุกรม ■

- 1 สำนักงานพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษา
ขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. คู่มือการดำเนินงานโครงการอาหาร
กลางวัน ประจำปีการศึกษา 2567. 2567.

- 2 คณะกรรมาธิการติดตามการบริหารงบประมาณวุฒิสภา. รายงาน
การพิจารณาศึกษา เรื่อง การบริหารจัดการงบประมาณโครงการเงิน
อุดหนุนสำหรับอาหารกลางวันนักเรียนระดับปฐมวัย และระดับประถม
ศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. 2563.

- 3 World Health Organization. Food safety. [Internet] 2024;
Available from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

- 4 กรมอนามัย. คู่มือการจัดการอาหารกลางวันนักเรียนตามมาตรฐาน
โภชนาการ สุขากิจบาลอาหารและอาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียน
ประถมศึกษา. 2558.

- 5 Yang, S.-J., Mun, S., Kim, H. J., Han, S. J., Kim, D. W., Cho,
B.-S., Kim, A. G., & Park, D. W.. Effectiveness of Different
Washing Strategies on Pesticide Residue Removal: The First
Comparative Study on Leafy Vegetables. *Foods* (Basel,
Switzerland). [Internet] 2022;11(18). Available from: <https://doi.org/10.3390/foods11182916>

- 6 Bajwa, U., & Sandhu, K. S. Effect of handling and processing on pesticide residues in food- a review. *Journal of Food Science and Technology*. [Internet] 2014;51(2): 201-220. Available from:<https://doi.org/10.1007/s13197-011-0499-5>

- 7 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. อย. เข้ม พร้อมยกระดับมาตรการเฝ้าระวังความปลอดภัยการนำเข้าผักและผลไม้. [อินเทอร์เน็ต] 2567. [เข้าถึงเมื่อ 28 ต.ค. 2567]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.fda.moph.go.th/news/28102567>

- 8 เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช. เปรียบเทียบสารพิษตกค้างในผักผลไม้นำเข้าและผลิตในประเทศ ย้ำแย้มไม่แพ้กัน. [อินเทอร์เน็ต] 2567. [เข้าถึงเมื่อ 19 ม.ค. 2564]. เข้าถึงได้จาก: <https://thaipan.org/data/2333>

- 9 thaireform. วิจัยอาหารกลางวันนักเรียน พบยาฆ่าแมลงในผักผลไม้เกือบ 100%. [อินเทอร์เน็ต] 2567. [เข้าถึงเมื่อ 11 ธ.ค. 2561]. สำนักข่าวอิศรา.

- 10 Enthoven, L., & Van den Broeck, G. Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193, 103226. [Internet] 2021; Available from: <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>

- 11 Krasnoff SM, Schmit TM, Bilinski CB. Economic impact assessment of public incentives to support farm-to-school food purchases. *Food Policy*. 2023 Nov 1;121:102545.

- 12 Haack, M., Münchhausen, von S., & Häring, M. A. Discrepancy between theory and practice: procurement of local and organic food in public catering systems. Diverging and converging pathways. *International Farming System Association Conference*. 2016.

- 13 Gaitán-Cremaschi D, Klerkx L, Aguilar-Gallegos N, Duncan J, Pizzolón A, Dogliotti S, et al. Public food procurement from family farming: A food system and social network perspective. *Food Policy*. 2022 Aug 1;111:102325.

- 14 สรัญญาสุจริตพงศ์, นฤมล เจริญใจ, ชีรนงค์ สกกุลศรี, สุรียาพร จันทร์เจริญ, เบญจมาศ รอดภัย. การวิเคราะห์วิธีปฏิบัติจัดซื้อจัดจ้างโครงการอาหารกลางวันเพื่อเชื่อมโยงระบบอาหารชุมชน: การวิจัยเชิงคุณภาพ: สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล. 2567.

■ บันทึก ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

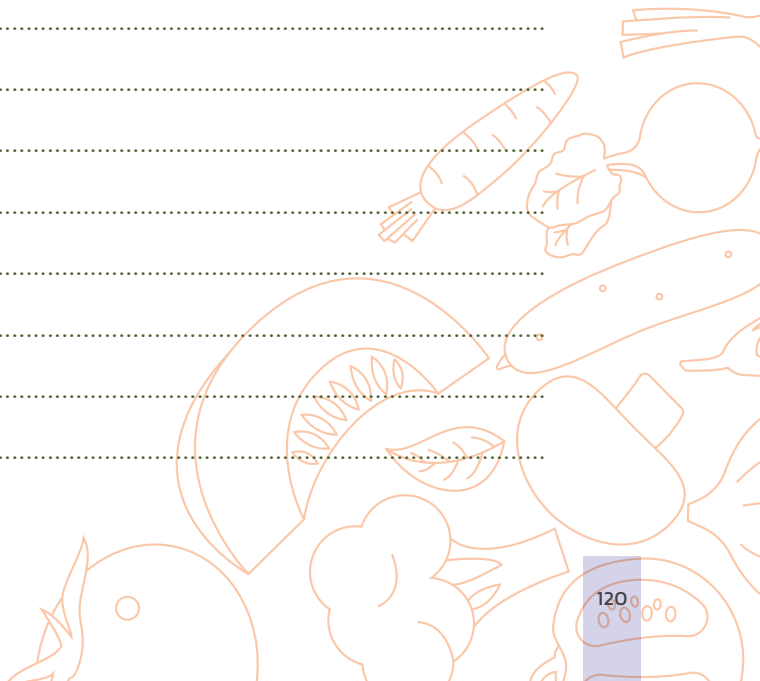
.....

.....

.....

.....

.....





■ บันทึก ■

A series of horizontal dotted lines for handwriting practice, spanning the width of the page below the title.



มหาวิทยาลัยมหิดล
สถาบันวิจัยประชากรและสังคม



เกษตร
ชุมชน ท้องถิ่น
สู่อาหารกลางวันปลอดภัย:
แนวทางการดำเนินงานสำหรับโรงเรียน



สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล
สนับสนุนโดย : สำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ (สำนัก 5)
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

