**แบบสรุปผลการประเมินโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ**

|  |  |
| --- | --- |
| **องค์ประกอบ****โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ** | **ระดับการผ่านเกณฑ์ประเมิน** |
| **ขั้นดีมาก** | **ขั้นดี** | **ขั้นพื้นฐาน** | **ควรพัฒนาต่อไป** |
| 1. นโยบายโรงเรียน |  |  |  |  |
| 2. การบริหารจัดการในโรงเรียน |  |  |  |  |
| 3. โครงการร่วมระหว่างโรงเรียนและชุมชน |  |  |  |  |
| 4. การจัดสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนที่เอื้อต่อสุขภาพ |  |  |  |  |
| 5. บริการอนามัยโรงเรียน |  |  |  |  |
| 6. สุขศึกษาในโรงเรียน |  |  |  |  |
| 7. โภชนาการและอาหารที่ปลอดภัย |  |  |  |  |
| 8. การออกกำลังกาย กีฬาและนันทนาการ |  |  |  |  |
| 9. การให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางสังคม |  |  |  |  |
| 10. การส่งเสริมสุขภาพบุคลากรในโรงเรียน |  |  |  |  |
| **รวม** |  |  |  |  |

**การรับรองเป็นโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ**

 ผ่านเกณฑ์ประเมิน

 ระดับทอง

 ระดับเงิน

 ระดับทองแดง

 ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน

**แบบประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน**

(สำหรับประเมินองค์ประกอบที่ 4 การจัดสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนที่เอื้อต่อสุขภาพ)

**วิธีการใช้แบบสำรวจ**

 1. ใช้กาเครื่องหมาย“🗸”ในช่องผลการประเมินในแต่ละข้อ“ผ่าน”“มีเงื่อนไข”หรือ“ไม่ผ่าน”

 2. ข้อที่มีเครื่องหมาย เป็นข้อที่ต้องดำเนินการรวมจำนวนทั้งสิ้น 30 ข้อ

 3. เกณฑ์มาตรฐานบางประการสำหรับพิจารณาประกอบการใช้แบบประเมิน

 3.1 ความสัมพันธ์ด้านความสูงของโต๊ะและเก้าอี้( แบบประเมินข้อ 10 )

 ความสูงของโต๊ะเรียน (ซม.) ความสูงของเก้าอี้ (ซม.)

 50 30

 55 35

 65 40

1. 45

 การจัดโต๊ะเรียนและเก้าอี้

 - มีทางเดินระหว่างแถวของโต๊ะเรียน ไม่น้อยกว่า 45 ซม.

 - แถวริมสุดห่างจากผนังห้อง ไม่น้อยกว่า 60 ซม.

 - แถวหน้าห่างจากกระดานดำ ไม่น้อยกว่า 2 ม.

 - โต๊ะเรียนแถวหลังสุดห่างจากกระดานดำ ไม่เกิน 9 ม.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **โรงเรียน** | **ห้องส้วม(ที่/คน)** | **ที่ปัสสาวะ(ที่/คน)** | **อ่างล้างมือ(ที่/คน)** |
| ประถมศึกษา | ชาย 1/50 หญิง 2/50 | ชาย 1/50 | ชาย – หญิง 1/ 50 |
| มัธยมศึกษา | ชาย 1/50 หญิง 2/50 | ชาย 1/50 |

 3.2 มาตรฐานจำนวนห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ สำหรับโรงเรียน

 **หมายเหตุ :** ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ.2551)ออกความตามใน พรบ.ควบคุมอาคาร พ.ศ.2522

 3.3 เกณฑ์การประเมินน้ำดื่มสะอาด ปลอดภัย

 มีผลการทดสอบด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1ครั้ง (ผลการทดสอบต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และหากพบการปนเปื้อน ต้องมีกระบวนการแก้ไข และทดสอบซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อน)

 **จำนวนจุดเก็บตัวอย่างตามขนาดของโรงเรียน**

 จำนวนนักเรียนและบุคลากร ไม่เกิน 300 คน 1 จุด

 จำนวนนักเรียนและบุคลากร ระหว่าง 301-1,500 คน 2 จุด

 จำนวนนักเรียนและบุคลากร ระหว่าง 1,501-5,000 คน 3 จุด

 จำนวนนักเรียนและบุคลากร 5,001 คน ขึ้นไป 4 จุด

สำรวจ/ปรับปรุงระบบน้ำดื่มในโรงเรียน

ทดสอบคุณภาพน้ำด้วยชุดทดสอบ

โคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม

**ไม่พบการปนเปื้อน**

บันทึกผลตามแบบรายงาน

การตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม

**พบการปนเปื้อน**

**แบบรายงานการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม**

**แบบรายงาน**

**การตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม**

ประเภทน้ำดื่ม .....................................................................

จุดเก็บตัวอย่าง ....................................................................

วันที่เก็บ ................../....................../.....................

* พบ  ไม่พบ

……………………………………………………………..

ลงชื่อผู้ตรวจ

…………………………………………………………..

ลงชื่อผู้อำนวยการโรงเรียน

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

ลงชื่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

 3.4 เกณฑ์สถานที่แปรงฟัน

1. สถานที่แปรงฟัน เพียงพอ พิจารณาจากก๊อกน้ำในสัดส่วนอย่างน้อย 1 ก๊อก/เด็ก 5 คน/รอบ (จำนวนรอบการแปรงฟันของนักเรียนขึ้นกับการจัดการของโรงเรียน)

 2. สถานที่แปรงฟันมีความสูงเหมาะสมกับวัย เช่น สำหรับเด็กประถมศึกษา มีความสูง 60 เซนติเมตร

**แบบประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน**

(สำหรับประเมินองค์ประกอบที่ 4 การจัดสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนที่เอื้อต่อสุขภาพ)

**ชื่อโรงเรียน.................................................อำเภอ......................จังหวัด..........................วันที่สำรวจ......................**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| **ผ่าน** | **มีเงื่อนไข** | **ไม่ผ่าน** |
| 1.สนามและบริเวณ | 1. บริเวณโดยรอบโรงเรียนสะอาดและปลอดภัย |  |  |  |  |
|  | 2. มีขอบเขตบริเวณรอบโรงเรียน เช่น รั้วแนวต้นไม้ ฯลฯโดยรั้วและประตูรั้วมีความมั่นคง ปลอดภัย |  |  |  |  |
|  | 3. มีการจัดระเบียบการจราจรทาง เข้า – ออกจุดจอดรถ เป็นสัดส่วนและปลอดภัย พร้อมป้ายสัญลักษณ์การจราจร |  |  |  |  |
|  | 4. สนามกีฬา สนามเด็กเล่น เครื่องเล่นในสนามจัดเป็นสัดส่วนมั่นคง ปลอดภัยและมีระบบการตรวจสอบให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน |  |  |  |  |
|  | 5. มีบริเวณสำหรับพักผ่อนหย่อนใจ เป็นระเบียบสวยงามและไม่อยู่ในจุดที่ลับตา |  |  |  |  |
| **2.อาคารเรียน** | 6. อาคารเรียนพื้น ผนัง เพดาน และบันไดสะอาด แข็งแรงและมีความปลอดภัยโดยมีการจัดระเบียบการขึ้นลง พร้อมมีป้ายสัญลักษณ์ |  |  |  |  |
|  | 7. จัดวางสิ่งของเป็นระเบียบ เหมาะสม ปลอดภัยและสวยงาม |  |  |  |  |
| **3.ห้องเรียน/ห้องสมุด** | 8. สภาพห้องมีความสะอาด เป็นระเบียบ |  |  |  |  |
|  | 9. มีการระบายอากาศดีและมีแสงสว่างเพียงพอ |  |  |  |  |
|  | 10. ขนาดของวัสดุ อุปกรณ์ เช่นโต๊ะเก้าอี้มีขนาดเหมาะสมกับนักเรียน เพียงพอและสภาพดี |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการสำรวจ** | **หมายเหตุ** |
| **ผ่าน** | **มีเงื่อนไข** | **ไม่ผ่าน** |
| **4. ห้องพยาบาล** | 11. ห้องพยาบาลอยู่ชั้นล่างในอาคาร จัดเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ในที่ลับตา อุปกรณ์ของใช้สะอาด สภาพดี |  |  |  |  |
| 12. มียาเวชภัณฑ์ และวัสดุอุปกรณ์ ที่จำเป็น จัดเก็บเป็นระเบียบ มีป้ายบอกชื่อยาชัดเจน และยาไม่หมดอายุ |  |  |  |  |
| 13. ในห้องหรือบริเวณใกล้เคียงมีที่ล้างมือ และทำความสะอาดเครื่องมือ /อุปกรณ์ |  |  |  |  |
| 14. สำหรับโรงเรียนสหศึกษา มีเตียงพักแยกสำหรับชาย-หญิงและมีที่กั้นชัดเจน |  |  |  |  |
| **5.น้ำดื่ม/น้ำใช้** | 15. มีน้ำดื่ม/น้ำใช้มีคุณภาพและความเพียงพอ- มีน้ำดื่มสะอาด ปลอดภัย และมีปริมาณเพียงพอ- น้ำใช้สะอาด และมีปริมาณเพียงพอ |  |  |  |  |
|  | 16. ที่เก็บน้ำดื่ม สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกสำหรับเปิด หากเป็นตู้กดน้ำเย็นต้องมีการต่อสายดินป้องกันไฟฟ้าดูด |  |  |  |  |
|  | 17. มีภาชนะดื่มน้ำประจำตัว ไม่ใช้ร่วมกันหรือเป็นน้ำดื่มแบบน้ำพุ  |  |  |  |  |
| **6. ห้องส้วม** | 18.พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้ |  |  |  |  |
|  | 19. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีลูกน้ำยุงใน ภาชนะเก็บกักน้ำ ขันตักน้ำสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ |  |  |  |  |
|  | 20. กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ |  |  |  |  |
| 21. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้ |  |  |  |  |
| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการสำรวจ** | **หมายเหตุ** |
| **ผ่าน** | **มีเงื่อนไข** | **ไม่ผ่าน** |
|  | 22. สบู่ล้างมือพร้อมให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ |  |  |  |  |
|  | 23. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง |  |  |  |  |
|  | 24. มีการระบายอากาศดีและไม่มีกลิ่นเหม็น |  |  |  |  |
|  | 25. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกัก ไม่รั่ว แตก หรือชำรุด |  |  |  |  |
|  | 26.จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ |  |  |  |  |
|  | 27.จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงวัย หญิงตั้งครรภ์และประชาชนทั่วไป อย่างน้อย 1ที่ |  |  |  |  |
| 28. ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลา ที่เปิดให้บริการ |  |  |  |  |
| 29. บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว |  |  |  |  |
| 30.แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน |  |  |  |  |
| 31. ประตูที่จับเปิด-ปิดและที่ล็อคด้านในสะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ |  |  |  |  |
| 32. พื้นห้องส้วมแห้ง |  |  |  |  |
| 33. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ ทั่วบริเวณ |  |  |  |  |
| **7. ที่แปรงฟัน** | 34. จัดให้มีที่แปรงฟัน ก๊อกน้ำ และกระจก สะอาด เพียงพอ เหมาะสมกับวัยและอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการสำรวจ** | **หมายเหตุ** |
| **ผ่าน** | **มีเงื่อนไข** | **ไม่ผ่าน** |
| **8. การกำจัดขยะ/ น้ำเสีย/ พาหะนำโรค** | 35. ภาชนะรองรับขยะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด ไม่รั่วซึม ไม่แตกร้าว มีจำนวนเพียงพอต่อการรองรับขยะ มีการทำความสะอาดและจัดเก็บออกจากอาคารทุกวัน ไม่มีขยะ เกลื่อนกลาดในบริเวณโรงเรียน |  |  |  |  |
|  | 36. มีการคัดแยกขยะแต่ละประเภท และจัดให้มีภาชนะรองรับขยะแยกประเภทพร้อมสัญลักษณ์ |  |  |  |  |
|  | 37. มีที่พักรวมขยะที่มิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค มีการนำไปกำจัดอย่างถูกวิธี มีการดูแลให้สะอาดอยู่เสมอ และมีการรวบรวมน้ำเสียที่เกิดขึ้น ลงระบบบำบัดหรือรางระบายน้ำ |  |  |  |  |
|  | 38.มีท่อ/รางระบายน้ำสภาพดีไม่อุดตันโดยไม่มีน้ำท่วมขัง เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค |  |  |  |  |
|  | 39. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม เช่น บ่อดักไขมัน หลุมซึม หรือระบบร่องซึม |  |  |  |  |
|  | 40. มีการควบคุมกำจัดแมลง สัตว์พาหะนำโรคได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบ เป็นต้น |  |  |  |  |
|  | 41. มีการตรวจสอบแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย โดยภาชนะขังน้ำในโรงเรียนต้องไม่มียุงลาย และกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ยุง |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการสำรวจ** | **หมายเหตุ** |
| **ผ่าน** | **มีเงื่อนไข** | **ไม่ผ่าน** |
| **9. การป้องกันและความปลอดภัย** | 42. มีการติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างปลอดภัยและตรวจสอบให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน |  |  |  |  |
| 43. มีระบบป้องกัน/อุปกรณ์ช่วยในการดับไฟให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน |  |  |  |  |
|  | 44. มีการให้ความรู้ในเรื่องการดับเพลิงเบื้องต้นและฝึกซ้อมหนีไฟ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง |  |  |  |  |
| 45. มีการจัดการแหล่งน้ำที่มีความเสี่ยง/จุดเสี่ยง เช่น ล้อมรั้ว ติดป้ายเตือน ฯลฯ |  |  |  |  |
| 46. จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับช่วยคนตกน้ำ เช่น ไม้เชือก ถังแกลลอนพลาสติกเปล่า |  |  |  |  |
| **10. กิจกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพ** | 47. มีการจัดกิจกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงเรียนได้แก่ การลดปริมาณและใช้ประโยชน์จากขยะ การป้องกันอุบัติเหตุ พฤติกรรมอนามัย เป็นต้น |  |  |  |  |

**แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน**

(สำหรับประเมินองค์ประกอบที่ 7 โภชนาการและอาหารที่ปลอดภัย)

**วิธีการใช้แบบสำรวจ**

 1. ให้กาเครื่องหมาย “√” ในช่องผลการประเมิน “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน” แต่ละข้อ ในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

 2. กรณีโรงเรียนไม่มีโรงอาหาร หรือปรุงอาหารมาจากภายนอก ให้บุคลากรสาธารณสุขที่รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือ ผู้ประเมินออกไปตรวจสถานที่เตรียมและปรุงตามแบบสำรวจ หากไม่สามารถ ตรวจสถานที่จริงได้ ให้ตรวจสอบจากหลักฐานการควบคุม กำกับของโรงเรียน

 3. สำหรับโรงเรียนที่มีร้านจำหน่ายอาหารมากกว่า 1 ร้านขึ้นไป การให้ผ่านมาตรฐานแต่ละข้อ ร้านอาหารจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานทุกร้าน

 4. ข้อที่มีเครื่องหมาย เป็นข้อที่ต้องดำเนินการ รวมจำนวนทั้งสิ้น 15 ข้อ

| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผ่าน** | **ไม่ผ่าน** |
| **ก. สถานที่รับประทาน****อาหาร และบริเวณทั่วไป****ข. บริเวณ****ที่เตรียม** **ปรุงอาหาร** |  1. สะอาด เป็นระเบียบ 2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ 3. มีการระบายอากาศที่ดี 4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ  สภาพดี5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการ ทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี 6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น 7. โต๊ะเตรียม–ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วย วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่นสแตนเลส กระเบื้อง)  มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย60 ซม. |  |  |  |

| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผ่าน** | **ไม่ผ่าน** |
| **ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม****ง. ภาชนะอุปกรณ์****จ. การรวบรวมขยะ และ****น้ำโสโครก****ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม****ช. ผู้ปรุง**  **ผู้เสิร์ฟ** |  8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น oy 9. อาหารสดเช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง  มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 ซม.สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด  ก่อนนำมาปรุง10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย  30 ซม.11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ ต้องเป็นกระจก13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะ ที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย  60 ซม.14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่ สะอาด  มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตัก โดยเฉพาะวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่น แช่รวมไว้ 15. ภาชนะอุปกรณ์เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อมฯลฯต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว  แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน ตะเกียบต้องเป็นไม้  ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วย แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิดและช้อนตัก ทำด้วย กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรส อื่นๆต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและ สะอาด17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดย ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วย น้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจาก  พื้นอย่างน้อย 60 ซม.18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี  อย่างน้อย 2 อ่าง19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ  เก็บคว่ำในภาชนะโปร่ง สะอาดหรือตะแกรงวางสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือ เก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่ สะอาด มีการปกปิด20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง  สะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและ  มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.21. เขียงต้องมีสภาพดีไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้ เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ  (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) 22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว  ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์  ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบาย น้ำเสียลงสู่น้ำสาธารณะโดยตรง24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง25. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ตามมาตรฐานข้อ 6 ห้องส้วมในแบบประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ในโรงเรียน มีน้ำใช้เพียงพอ26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณ ที่เตรียม–ปรุงอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์  ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ใน บริเวณห้องส้วม27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องสวม หมวกหรือ เนทคลุมผมด้วย29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง  สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น  ให้ตรวจสอบได้30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะ ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยตรง  |  |  |  |