

แบบประเมินผลกิจกรรม 5ศ คณะทรัพยากรธรรมชาติ

ประเภท : โรงอาหาร

ชื่อร้านจำหน่ายอาหาร/ เครื่องดื่ม/ ผลไม้ 1 2 3

4 5 6

วันที่ประเมิน.....ครั้งที่ประเมิน.....

| หัวข้อประเมิน | รายละเอียดที่ตรวจสอบ | หมายเลขร้านจำหน่ายอาหาร/ เครื่องดื่ม/ ผลไม้ | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| ส1 : สะอาด (3 ข้อ) | | | | | | | |
| 1. สภาพแวดล้อมภายในร้าน/ หน้าร้าน | 1.1 ไม่มีของไม่จำเป็นวางเกะกะบนพื้น | | | | | | |
| | 1.2 มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด | | | | | | |
| 2. เครื่องใช้/ ชั้นวาง | 2.1 มีจำนวนพอเหมาะต่อการใช้ไม่เก็บไว้มากเกินไปจนความจำเป็น | | | | | | |
| รวมคะแนน (เต็ม 15 คะแนน) ส1 สะอาด | | | | | | | |
| ส2 : สะดวก (2 ข้อ) | | | | | | | |
| 1. สภาพแวดล้อมภายในร้าน/ หน้าร้าน | 1.1 ทางเดินไม่มั่งคั่งขวาง | | | | | | |
| 2. เครื่องใช้/ ชั้นวาง | การปิดเปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | | | |
| รวมคะแนน (เต็ม 10 คะแนน) ส2 สะดวก | | | | | | | |
| ส3 : สะอาด (8 ข้อ) | | | | | | | |
| 1. สภาพแวดล้อมภายในร้าน/ หน้าร้าน | 1.1 เครื่องดูดอากาศผนัง พื้น ไม่มีคราบสกปรก ฝ้าเพดาน ไม่มีหยากไย่ บริเวณหน้าร้านสะอาด | | | | | | |
| 2. เครื่องใช้/ ชั้นวาง | 2.1 ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูง จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | | | |
| | 2.2 บริเวณจัดเก็บเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้วสะอาด เป็นระเบียบ | | | | | | |
| 3. น้ำดื่ม | 3.1 น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปิดปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ | | | | | | |
| 4. ภาชนะ | 4.1 เครื่องดื่มใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปิดปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือก๊อกหรือทางเทริน้ำ | | | | | | |
| | สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | | | |
| 5. น้ำแข็งที่ให้บริการ | 5.1 ต้องสะอาด ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว และไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง | | | | | | |
| | เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | | | |
| 6. ผู้ปรุงอาหาร | 6.1 สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย และล้างมือ | | | | | | |
| รวมคะแนน (เต็ม 40 คะแนน) ส3 สะอาด | | | | | | | |
| ส4 : สุขลักษณะ (8 ข้อ) | | | | | | | |
| 1. สภาพแวดล้อมของพื้นที่ | 1.1 การมีสุขอนามัยที่ดีของห้องปฏิบัติการ (แสงสว่าง การระบายอากาศ กลิ่นและอื่น ๆ) | | | | | | |
| 2. อาหาร | 2.1 อาหารปรุงสุกมีการปิดปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค | | | | | | |
| | 2.2 สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) | | | | | | |
| | 2.3 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ | | | | | | |
| 3. ผู้ปรุงอาหาร | 3.1 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม | | | | | | |
| | 3.2 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปิดแผลให้มิดชิด | | | | | | |
| 4. โต๊ะ เก้าอี้ | 4.1 โต๊ะ เก้าอี้ อยู่ในสภาพไม่ชำรุด สะอาด และปลอดภัย | | | | | | |
| 5. สัตว์พาหะ (นก หนู แมว สุนัข) | 5.1 ไม่มีสัตว์พาหะบริเวณโรงอาหาร | | | | | | |
| รวมคะแนน (เต็ม 40 คะแนน) ส4 สุขลักษณะ | | | | | | | |

| หัวข้อประเมิน | รายละเอียดที่ตรวจสอบ | หมายเลขร้านจำหน่ายอาหาร/ เครื่องดื่ม/ ผลไม้ | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| ส5 : สร้างนิสัย (3 ข้อ) | | | | | | | |
| 1. บุคลากรกับการดำเนินงานกิจกรรม | 2.1 มีการแก้ไขตามข้อเสนอแนะการปรับปรุงในการตรวจเยี่ยมของกรรมการในครั้งที่ผ่านมา | | | | | | |
| | 2.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบมีการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างทัศนคติที่ดีต่อการทำกิจกรรม ส5 | | | | | | |
| | 2.3 มีแผนการดำเนินงานกิจกรรม ส5 ของหน่วยงานและปฏิบัติตามแผน | | | | | | |
| รวมคะแนน (เต็ม 15 คะแนน) ส5 สร้างนิสัย | | | | | | | |
| รวมคะแนนทั้งหมด (เต็ม 120 คะแนน) | | | | | | | |
| ผลการประเมิน (เต็ม 5 คะแนน) = คะแนนที่ได้ หารด้วย 120 คูณด้วย 5 | | | | | | | |

จุดเด่นของพื้นที่ และข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

| ชื่อร้านจำหน่ายอาหาร/ เครื่องดื่ม/ ผลไม้ | จุดเด่นของพื้นที่ | ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา |
|--|-------------------|-------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

ลงชื่อผู้ตรวจ 1..... 2..... 3.....
 (.....) (.....) (.....)
 4..... 5..... 6.....
 (.....) (.....) (.....)
 7.....
 (.....)

การให้คะแนนของคณะกรรมการตรวจเยี่ยม ใช้ความถี่ของช่วงคะแนนเป็น 1.0 โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

0.0 - 1.0 = ต้องปรับปรุงเร่งด่วน 2.0 = ต้องปรับปรุง 3.0 = พอใช้ 4.0 = ดี 5.0 = ดีมาก

- = ไม่สามารถประเมิน/ ยกเว้นการประเมิน เนื่องจากอยู่ในช่วงการปรับปรุงหรือไม่มีรายการนั้นในพื้นที่ (ไม่ต้องนำมาคิดคะแนนรวม และตัวหาร)

ผลการประเมิน มีดังนี้

คะแนน 0.00 - 1.50 หมายถึง ต้องปรับปรุงเร่งด่วน

คะแนน 1.51 - 2.50 หมายถึง ต้องปรับปรุง

คะแนน 2.51 - 3.50 หมายถึง พอใช้

คะแนน 3.51 - 4.50 หมายถึง ดี

คะแนน 4.51 - 5.00 หมายถึง ดีมาก