



ประกาศโรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาราชวิทยาลัย มุกดาหาร  
เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารกลางวันและอาหารเย็น  
ในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔

.....

ตามที่โรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาราชวิทยาลัย มุกดาหาร ได้ประกาศรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารกลางวันและอาหารเย็นในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ ไปแล้วนั้น

บัดนี้ การรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารกลางวันและอาหารเย็นในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ ได้เสร็จสิ้นแล้ว และได้ตรวจสอบคุณสมบัติทั่วไปเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารกลางวันและอาหารเย็นในประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ รายละเอียดตามแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายชาติรี ประดุงชนม์)

ผู้อำนวยการโรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาราชวิทยาลัย มุกดาหาร

บัญชีรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารกลางวันและอาหารเย็น

ในโรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔

แบบท้ายประกาศ โรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาราชวิทยาลัย มุกดาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๔

เลขที่ประจำตัวผู้สมัคร คัดเลือก	ชื่อ - สกุล	หมายเหตุ
๐๑	นางทวิวรรณ คล่องดี	- ลงทะเบียน เวลา ๐๘.๐๐ - ๐๘.๕๐ น. - สถิติการประกอบอาหารและเครื่องตั้ง ประเภทต่างๆ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ น. เป็นต้นไป ณ อาคารโรงอาหาร โรงเรียนวิทยาศาสตร์ จุฬาราชวิทยาลัย มุกดาหาร - นำเสนออาหารอย่างน้อย ๓ เมนู พร้อม เขียนรายละเอียดวัตถุดิบในการประกอบ อาหารแต่ละเมนูอย่างละเอียด
๐๒	นางสาวสุวรรณี มโนมัยยา	
๐๓	นางเพ็ญศิริ กลางประพันธ์	
๐๔	นางสาวกัลยา สิมสินธุ์	
๐๕	นางสาวประภาพร สายตา	
๐๖	นางสาวนลินี ทองโสม	
๐๗	นายปรีชา บุญवार	
๐๘	นางสาวเสาวลักษณ์ เชื้อหาญ	
๐๙	นางธันว์รัตน์ อุปสิทธิ์	
๑๐	นายอภิรัตน์ ใจคง	
๑๑	นางสุภารัตน์ แถวโธสง	

**เกณฑ์ที่ใช้ในการตัดสินการสาธิตการประกอบอาหารและเครื่องตีประเภทต่างๆ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๔**

1. การแต่งกายถูกสุขลักษณะ เช่นสวมหมวก/ผ้ากันเปื้อน/สวมเสื้อมีแขน และความสะอาดเกี่ยวกับสุขอนามัย เช่น เล็บสั้น สะอาด ไม่ทาเล็บ สวมถุงมือหรือที่คีบอาหาร
2. มีรายละเอียดเมนูของวัตถุดิบประกอบการทำอาหารถูกต้อง
3. วัตถุดิบที่ใช้มีความสด ใหม่ สะอาดและเพียงพอเหมาะสม
4. ภาพขณะ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน
5. ปฏิบัติงานเสร็จ ทันเวลาที่กำหนด
6. ความสะอาดเรียบร้อย โดยรอบที่ปฏิบัติงาน
7. ปริมาณที่นำเสนอเหมาะสมกับราคาที่จำหน่าย
8. ลักษณะของอาหารและการตกแต่งจานน่ารับประทานถูกหลักโภชนาการ และมีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอ
9. รสชาติของอาหาร