

โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

“เรื่องโรงอาหารสะอาด ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กปลอดภัย”

.....

๑. หลักการและเหตุผล

สิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตมนุษย์ในปัจจุบันมีหลายอย่าง แต่ที่ยังขาดไม่ได้คือ ปัจจัย ๔ ซึ่งมี อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค แต่ละอย่างมีความสำคัญเท่าเทียมกันโดย ที่อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์ในการเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของ ร่างกาย อีกทั้งทำให้ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเด็กวัยเรียนที่มีการ พัฒนาการทั้งร่างกาย และสติปัญญา ดังนั้นการคำนึงถึงประโยชน์ทาง ปริมาณ และสัดส่วน ของอาหารที่บริโภคอย่างเดียวยังไม่เพียงพอ จะต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารที่บริโภค อีกด้วย ในปัจจุบันการจัดบริการอาหารในสถานศึกษานับว่าเป็นการบริการที่สำคัญ ทั้งนี้ เนื่องจากนักเรียน นักศึกษา มีความจำเป็นจะต้องได้อาหารวันละ ๑ มื้อ ฉะนั้นอาหารที่ได้รับ ควรมีคุณค่าครบถ้วน และต้องมีคุณภาพ ที่สะอาดปลอดภัย เพื่อร่างกายจะได้นำสารอาหารนั้น มาใช้อย่างเต็มที่ เพื่อให้นักเรียน นักศึกษามีสุขภาพอนามัยที่ แข็งแรง มีการเจริญเติบโตทั้ง ร่างกาย และสติปัญญาดี ที่เจ็บป่วยด้วยโรคทางเดินอาหารที่เกิดจากการบริโภค อาหารสกปรก ปนเปื้อนเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีเข้าไป

อาหารมีความสำคัญยิ่งต่อการพัฒนาเด็กวัยเรียนทั้งทางด้านร่างกาย และสติปัญญา ถ้าอาหารมี การปนเปื้อนของเชื้อโรค หรือสารเคมีก็จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักเรียนได้ จากรายงานการเฝ้าระวังโรคของ สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข เด็กวัยเรียนช่วงอายุ ๓-๑๔ ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง เฉียบพลัน ๒๓๐,๘๑๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๘๗ ของผู้ป่วยทั้งหมด ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ ๓๑,๕๕๓ ราย คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๔๑ ของ ผู้ป่วยทั้งหมด (สำนักกระบาดวิทยา, กลุ่มงานเฝ้าระวังสอบสวนทางระบาดวิทยา, ๒๕๕๐) และจาก การสำรวจคุณภาพน้ำดื่ม (กรมอนามัย, ๒๕๔๘) ในโรงเรียน ทั่วประเทศพบว่า น้ำดื่มในโรงเรียน ร้อยละ ๖๕.๓ ไม่อยู่ในเกณฑ์ที่ปลอดภัย นอกจากนั้น นักเรียนอาจจะได้รับอันตรายจากสารเคมี ต่างๆ ซึ่งจะสะสมอ ยูในร่างกายที่อาจไม่ส่งผลในช่วงวัยเรียนแต่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพในระยะยาวเป็นสาเหตุหนึ่งของ โรคมะเร็ง โรคไต ซึ่งเป็นปัญหาสุขภาพที่สำคัญของ คนไทยในปัจจุบัน

มาตรฐานด้านอาหารสะอาด และปลอดภัย เป็นมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุข กำหนดขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนทุกคนได้บริโภคอาหารที่สะอาด และปลอดภัยต่อสุขภาพ แต่จากการสุ่มสอบถามโรงเรียน ทั่วประเทศจำนวน ๒,๒๔๓ โรงเรียน (กรมอนามัย , ๒๕๔๘) พบว่า ร้อยละ ๙๐.๒ ของโรงเรียนทั้งหมด ยังไม่เคยได้ รับการสำรวจรับรองมาตรฐานของ โรงอาหาร โรงครัว จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ด้วยเหตุนี้ กรมอนามัยจึงเห็น ความจำเป็นที่จะต้องเร่ง ดำเนินการเพื่อพัฒนาโรงอาหาร โรงครัว ของโรงเรียนให้ได้มาตรฐานด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ซึ่งประกอบด้วยมาตรฐานที่สำคัญ ๒ เรื่อง คือ ลักษณะทางกายภาพ ของโรงอาหาร โรงครัว สถานที่รับประทานอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ และ มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่ จำหน่ายในโรงเรียน มาตรฐานทุกข้อถูกกำหนดขึ้น เพื่อปกป้องคุ้มครองสุขภาพเด็กและเยาวชนให้ได้รับประทาน อาหารที่ สะอาด อร่อย และ ปลอดภัย

โรงอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสำหรับเด็กปฐมวัยถือเป็นหัวใจสำคัญในการเป็นพื้นฐานของ การผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเติบโตของเด็กปฐมวัยซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำ และทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย โดยอาหารปลอดภัยจะต้องมีพื้นฐานที่สำคัญจาก

สถานที่ประกอบอาหาร และอุปกรณ์เครื่องมือที่ถูกจัดวางอย่างถูกต้องเหมาะสม สามารถป้องกันอันตรายจากอาหาร ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำ และทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็ก โดยมุ่งเน้นการป้องกัน การลด การขจัด ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับ เพื่อให้อาหารได้ถูกปรุงอย่างสะอาดในพื้นที่ที่สะอาด และถูกต้องสุขาภิบาลอาหารที่ดี

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในโรงอาหาร ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจึงเป็นเป้าหมายที่สำคัญสำหรับครูปฐมวัยอย่างยิ่ง จะต้องมีความรู้ความเข้าใจแนวทางการออกแบบ การจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือ การผลิตอาหารให้ปลอดภัย รวมถึงสามารถทวนสอบการปฏิบัติงานของพ่อครัวแม่ครัวที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารให้กับเด็กปฐมวัย เพื่อให้แน่ใจว่าเด็กปฐมวัยจะได้รับอาหารที่ปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพเด็กปฐมวัย จึงจำเป็นที่จะต้องพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารที่ดี ปรับปรุงสถานที่จัดทำอาหารของโรงเรียน พร้อมทั้งวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้สามารถใช้การได้ดีมีความพร้อมถูกสุขลักษณะ และด้านสุขาภิบาล และเพื่อป้องกันโรคภัยต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นในโรงเรียน จึงต้องมีการพัฒนาสถานที่ปรุง และจัดทำอาหารกลางวันให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ ผู้ประกอบอาหารต้องมีความเข้าใจในการทำอาหาร และนักเรียนต้องมีส่วนร่วมในการจัดทำโครงการอาหารกลางวัน เพื่อที่จะทำให้ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วม และสามารถเป็นแบบอย่างแก่โรงเรียนอื่น ๆ ได้ โดยได้ดำเนินการตามโครงสร้าง ๔ ด้าน ดังนี้ ๑. ด้านบริหารจัดการ ได้มีการจัดประชุมคณะกรรมการสถานศึกษาแต่งตั้งคณะครูและกรรมการที่เกี่ยวข้อง ด้วยการจัดทำอาหารกลางวันของโรงเรียน ได้รับคำแนะนำจากคณะกรรมการในเรื่องการใช้ผักปลอดสารพิษและการทำเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในโครงการอาหารกลางวัน ๒. ด้านภาชนะ จัดหาภาชนะที่มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอแก่นักเรียน พร้อมทั้งที่ตั้งอุปกรณ์และตู้เย็นถนอมอาหาร ตู้กับข้าวเพื่อใส่อาหารปราศจากเชื้อโรค รวมทั้งเตาแก๊สในการหุงข้าวให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดี ๓. ด้านสุขอนามัย โรงเรียนจัดทำถังดักไขมัน ถังกรองน้ำใช้และให้ความรู้ในการปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะแก่แม่ครัว ๔. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร ในโรงประกอบอาหารในปัจจุบันจะต้องใช้โต๊ะที่มีอยู่ ซึ่งมีสภาพเก่าและชำรุดมาก จึงจำเป็นต้องจัดหาโต๊ะที่แข็งแรงเพื่อวางอาหารและการประกอบอาหาร ส่วนโต๊ะนักเรียนที่รับประทานอาหาร ก็ไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียนที่เพิ่มขึ้น จึงทำให้ไม่เพียงพอในการรับประทานอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้อบรมมีความรู้ความเข้าใจเรื่องโรงอาหารสะอาด ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กปลอดภัย
๒. เพื่อให้ผู้อบรมมีความรู้ความเข้าใจหลักการ แนวคิด การลดอันตรายอาหารปลอดภัย และป้องกันอันตรายของอาหาร เพื่อให้อาหารปลอดภัย
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถประยุกต์ใช้ความรู้โรงอาหารสะอาด ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๓. กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ ผู้เข้าร่วมโครงการ นักเรียน รมป.๒ จำนวน ๒๐๐ คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องโรงอาหารสะอาดศูนย์พัฒนาเด็กเล็กปลอดภัย

วิทยากร	๑. นักวิชาการด้านโภชนาการ	๑ ท่าน
	๒. นักวิชาการวิศวกรรม	๑ ท่าน
	๓. ครูชำนาญการพิเศษ (สาขาปฐมวัย)	๑ ท่าน

๔. วิธีการดำเนินงาน

ขั้นเตรียมการ

๑. ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการเพื่อวางแผนดำเนินโครงการ
๒. ประสานงานกับคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัย
๓. ประสานงานกับวิทยากร
๔. เตรียมสถานที่

ขั้นดำเนินการ

๑. แจกเอกสารประกอบคำบรรยาย
๒. กิจกรรมสัมมนาให้ความรู้เรื่อง “โครงการอาหารสะอาด โรงอาหารปลอดภัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก” โดย นักวิชาการด้านโภชนาการ นักวิชาการวิศวกร จากมหาวิทยาลัยสุโขทัย และครูชำนาญการพิเศษ (สาขาปฐมวัย) จากศูนย์พัฒนาเด็กเล็กต้นแบบ
๓. กิจกรรมภาคปฏิบัติ “กิจกรรมออกแบบโรงอาหารปลอดภัยในฝัน” โดย นักวิชาการด้านโภชนาการ นักวิชาการวิศวกร จากมหาวิทยาลัยสุโขทัย

ขั้นติดตามผลและการประเมินผล

๑. แจกแบบสอบถามความพึงพอใจในการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
๒. จัดทำสรุปแผนดำเนินงาน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

- วันเสาร์ที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

๖. สถานที่

- ห้อง ๑๑๖๐๘ ตึก ๑๑ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัย แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

๗. รูปแบบการสัมมนา

- การประชุมเชิงปฏิบัติการ

๘.งบประมาณ

๘.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน ๒๐๐ คน	๓,๐๐๐ บาท
๘.๒ ค่าของที่ระลึก	จำนวน ๒๐๐ คน	๑,๕๐๐ บาท
๘.๓ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	จำนวน ๒๐๐ คน	๕,๐๐๐ บาท
๘.๔ ค่าเอกสารผู้เข้ารับการอบรม	จำนวน ๒๐๐ คน	๕,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		๑๔,๕๐๐ บาท

*หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายสามารถถัวเฉลี่ยจ่ายได้ทุกรายการ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑.ได้เอกสารจากการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัย และอันตรายของอาหาร
- ๙.๒.ผู้เข้าร่วมสัมมนามีความรู้ความเข้าใจ หลักการ แนวคิด การลดอันตรายอาหาร และการป้องกันอันตรายของอาหาร
- ๙.๓.ผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถประยุกต์ความรู้ในการออกแบบโรงอาหาร การจัดวางอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๑๐. ผู้เขียนโครงการ

สมาชิกกลุ่มที่ ๑ (ห้อง ๖)

โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “เรื่องโรงอาหารสะอาด ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กปลอดภัย”

๑. น.ส.รภัศรา	สงสวัสดิ์	รหัส ๓๑๒
๒. นางสาวรณนา	อ่วมภูมิ	รหัส ๓๑๘
๓. นายธีรพงษ์	เกิดปรารงค์	รหัส ๓๑๙
๔. น.ส.รัชนีวรรณ	ฉลาดโอภาสกิจ	รหัส ๓๒๔
๕. นางอรวรรณ	สิงหนน	รหัส ๓๓๓
๖. น.ส.สุนันท์	น้อยประชา	รหัส ๓๓๖
๗. นางนิชนา	ซิ้มเจริญ	รหัส ๓๓๗
๘. น.ส.โยทะกา	บุญแทน	รหัส ๓๓๘
๙. น.ส.พัทธวรรณ	กลัดจินดา	รหัส ๓๔๑
๑๐. น.ส.นิภา	ผาคำ	รหัส ๓๔๒

กำหนดการสัมมนา

โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “เรื่องโรงอาหารสะอาด ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กปลอดภัย”

วันเสาร์ที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๒

ณ มหาวิทยาลัย ห้าง ๑๑๖๐๘ ตึก ๑๑ แขวงดุสิต เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร

๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนและรับเอกสารประกอบการสัมมนา

๐๙.๓๐ – ๑๐.๓๐ น. - สัมมนาด้านโภชนาการอาหารปลอดภัย

โดย นักวิชาการด้านโภชนาการ จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๑๐.๓๐ – ๑๐.๔๕ น. - พักรับประทานอาหารว่าง

๑๐.๔๕ – ๑๒.๐๐ น. - สัมมนา (ต่อ)

๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น. - นักวิชาการวิศวกรให้ความรู้ด้านการออกแบบโครงสร้างอาคาร

ห้องอาหารพร้อมอุปกรณ์ติดตั้งเพื่อความปลอดภัย

โดย นักวิชาการวิศวกร จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๑๔.๐๐ – ๑๔.๑๕ น. - พักรับประทานอาหารว่าง

๑๔.๑๕ – ๑๕.๑๕ น. - พัฒนาการเด็ก การเจริญเติบโตโภชนาการเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

โดย ครูชำนาญการพิเศษ (สาขาปฐมวัย) จากศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

ต้นแบบ

๑๕.๑๕ – ๑๖.๐๐ น. - กิจกรรมภาคปฏิบัติ “กิจกรรมออกแบบโรงอาหารปลอดภัยในฝัน”

โดย นักวิชาการด้านโภชนาการ นักวิชาการวิศวกร จากมหาวิทยาลัย

สวนดุสิต

๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. - พิธีปิดโครงการ