



ประกาศโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมแข่งขันทดสอบประกอบอาหาร

ตามประกาศ โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ เรื่อง รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ ลงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยประกาศรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๑๕ - ๓๑
พฤษภาคม ๒๕๖๗ แล้วนั้น

บัดนี้คณะกรรมการได้พิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครฯ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อ
ผู้มีสิทธิ์เข้าแข่งขันทดสอบประกอบปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าฯ (ตามรายชื่อในเอกสารแนบท้ายประกาศ)
ซึ่งจะดำเนินการแข่งขันในวันที่ ๑๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์
โดยผู้เข้าแข่งขันจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบมาเอง พร้อมด้วยเมนูแนะนำอีก ๑ รายการ เพื่อประกอบ
อาหารให้แก่คณะกรรมการได้ทดสอบรสชาติ ในวันและเวลาดังกล่าว

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(ดร.วรารงค์ รักเรืองเดช)

ผู้อำนวยการโรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์

เอกสารแนบท้ายประกาศ
เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิตลวิद्याนุสรณ์

.....

● รายชื่อผู้มีสิทธิ์แข่งขัน ประเภทข้าวแกง และเมนูบังคับ

- | | |
|-----------------|--------------|
| ๑. นางสาวพรรณอร | กลิ่นหอม |
| ๒. นางวราภรณ์ | ต้นติบุญฤทธิ |
| ๓. นางสาวเมธาวิ | ชัยกุง |
| ๔. นางสาววรรณดี | ศรีจันทร์ |

เมนูบังคับ : กะเพราหมู

กำหนดการแข่งขันเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในโรงเรียนมหิตลวิทยาลัย
วันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

เวลา	รายละเอียดการแข่งขัน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	แข่งขันการทดสอบประกอบอาหาร เมนูบังคับและเมนูแนะนำ สำหรับผู้มีสิทธิ์แข่งขันลำดับที่ ๑-๒
๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกแข่งขันทดสอบอาหาร สำหรับผู้มีสิทธิ์แข่งขันลำดับที่ ๑-๒
๑๐.๓๐ - ๑๑.๓๐ น.	แข่งขันการทดสอบประกอบอาหาร เมนูบังคับและเมนูแนะนำ สำหรับผู้มีสิทธิ์แข่งขันลำดับที่ ๓-๔
๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกแข่งขันทดสอบอาหาร สำหรับผู้มีสิทธิ์แข่งขันลำดับที่ ๓-๔

**เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร
โรงเรียนมหิดลวิทยานุสรณ์ มีดังนี้**

คะแนนเต็ม ๘๐ คะแนน แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ได้แก่

๑. ทักษะในการเตรียมและการประกอบอาหาร (คะแนนเต็ม ๖๐ คะแนน)

เมนูอาหารบังคับ ๓๐ คะแนน และเมนูอาหารแนะนำ ๓๐ คะแนน

- ๑.๑ ความสดใหม่และคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร
- ๑.๒ ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ/การหั่น โดยแยกเชิงของดิบ-ของสุก
- ๑.๓ เครื่องปรุงที่ใช้ผ่านมาตรฐาน ออย. หรือมีเครื่องหมาย มอก. กำกับเท่านั้น
- ๑.๔ ทักษะในการปรุงประกอบอาหาร
- ๑.๕ สีสัมผัสและกลิ่นของอาหารขณะปรุงสุก
- ๑.๖ รสชาติอาหาร

๒. ด้านอื่น ๆ ของผู้สมัคร (คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน)

- ๒.๑ เป็นผู้ที่มีพฤติกรรมสุภาพเรียบร้อย เป็นมิตรต่อผู้ให้บริการ
- ๒.๒ มีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารหรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานภาครัฐ
- ๒.๓ สุขอนามัยขณะประกอบอาหารล้างมือก่อนสัมผัสอาหารเสมอ ไม่ไอจามขณะปรุงอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- ๒.๔ ด้านการแต่งกายพิจารณาจากการสวมหมวกคลุมผมมิดชิด สวมผ้ากันเปื้อน ไม่สวมแหวน นาฬิกาข้อมือ ไม่ทาสีเล็บ เล็บไม่ยาว
- ๒.๕ เป็นผู้ที่มีความพร้อมในการประกอบอาชีพและการจัดจำหน่าย ได้แก่ มีวัสดุ อุปกรณ์เครื่องครัว ที่จำเป็นเพียงพอ มีความพร้อมด้านบุคลากรที่จะดำเนินงานและเงินทุนในการประกอบกิจการ

ผู้ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการ

- ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกต้องผ่านเกณฑ์พิจารณาจากคณะกรรมการ โดยได้คะแนนเฉลี่ยรวมไม่ต่ำกว่า ๕๐ คะแนน
- วิธีการคัดเลือก ตัดสินตามลำดับคะแนนรวมจากมากไปน้อย โดยคัดเลือกผู้สมัครที่ได้รับคะแนนมากที่สุด หากคะแนนเท่ากัน ผลการพิจารณาตัดสินโดยคณะกรรมการคัดเลือกร้านอาหารถือเป็นที่ยึดถือ โดยจะขึ้นบัญชีผู้ได้รับการคัดเลือก และลำดับสำรอง ๒ ลำดับ