



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งวัง

ที่ บร ๘๒๔๐๔ /.....-..... วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานผลการเข้าร่วมอบรมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะใช้งานโปรแกรมแนะนำอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) และโปรแกรมบันทึกและคัดกรองการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็กสำหรับโรงเรียน (KidDiary School) ของสถานศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓

เรียน นายองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งวัง

ตามที่ ข้าพเจ้า นางสาวจรรุณี ทาศรี ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ ได้เข้าร่วมอบรม ตามโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะใช้งานโปรแกรมแนะนำอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) และโปรแกรมบันทึกและคัดกรองการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็กสำหรับโรงเรียน (KidDiary School) ของสถานศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ วันที่ ๒๒ - ๒๔ มกราคม ๒๕๖๓ รุ่นที่ ๔ ณ โรงแรมอเล็กซานเดอร์ ถนนรามคำแหง กรุงเทพมหานคร นั้น

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วมการอบรมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทักษะใช้งานโปรแกรมแนะนำอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) และโปรแกรมบันทึกและคัดกรองการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็กสำหรับโรงเรียน (KidDiary School) ของสถานศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓ วันที่ ๒๒ - ๒๔ มกราคม ๒๕๖๓ รุ่นที่ ๔ เสร็จสิ้นแล้ว จึงขอรายงานผลการอบรม ดังนี้

๑.วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๐.๐๐ น. - ๒๐.๐๐ น. วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุไรพร จิตต์แมน
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

๑.การเฝ้าระวังการเจริญเติบโต และภาวะโภชนาการ และการใช้กราฟแสดงเกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตเด็ก และการใช้ข้อมูลภาวะโภชนาการในการดูแลเด็ก

หลักเกณฑ์ในการประเมินและการใช้ผลภาวะโภชนาการเด็ก

๑.ความหมายของแต่ละตัวชี้วัด

๒.หลักการปฏิบัติในการชั่ง - วัด

๓.หลักการใช้อุปกรณ์และการแก้ไขหรือทำอุปกรณ์อย่างง่าย

๔.ข้อผิดพลาดที่พึงระวัง

๕.การอ่านภาวะโภชนาการในรายบุคคล

๖.การใช้ผลภาวะโภชนาการในการเฝ้าระวังทางโภชนาการในโรงเรียน

ขั้นตอนการสำรวจภาวะโภชนาการ

๑.เตรียมเครื่องมือและคน

๒.ควบคุมคุณภาพเครื่องมือ และ คน

๓.ชั่ง - วัด และ บันทึกข้อมูล

๔.วิเคราะห์ข้อมูล กรอกความเข้าใจแบบบันทึก

๕.แปลผล วิธีการอ่านผล มาตรฐานอ้างอิงที่ใช้

ข้อพึงปฏิบัติในการใช้เครื่องชั่งน้ำหนักระบบสปริง

๑. ตั้งเครื่องชั่งบนพื้นที่เรียบ ปรับเข็มให้อยู่ที่ ๐ ก่อนทำการชั่ง
๒. ให้ผู้ถูกชั่งน้ำหนักยืนกลางเครื่องชั่ง ตัวตรง มองตรง
๓. อ่านน้ำหนักในแนวตั้งตรงกับเข็มอ่าน
๔. อ่านค่าน้ำหนักอย่างระมัดระวัง ตัวเลขกลับหัว และ ชีตสเกลที่ไม่มีตัวเลข อ่านค่าเป็น กิโลกรัม ทศนิยม ๑ ตำแหน่ง
๕. ควรจดบันทึกข้อมูลเอง หากจำเป็นต้องมีผู้อื่นช่วยจด ต้องขานข้อมูลกัน
๖. จดข้อมูลให้เสร็จก่อนให้ผู้ถูกชั่ง ลงจากเครื่องชั่ง
๗. ดูให้แน่ใจว่าเข็มกลับสู่เลข ๐ ก่อน ทำการชั่งคนต่อไป

ข้อพึงปฏิบัติในการใช้เครื่องชั่งน้ำหนักระบบดิจิทัล

๑. ตั้งเครื่องชั่งบนพื้นที่เรียบ ปรับเข็มให้อยู่ที่ ๐ ก่อนทำการชั่ง
๒. ให้ผู้ถูกชั่งน้ำหนักยืนกลางเครื่องชั่ง ตัวตรง มองตรง
๓. ยืนหันหน้าขนานกับผู้ถูกชั่ง อย่าอ่านน้ำหนักกลับหัว
๔. อ่านค่าน้ำหนักอย่างระมัดระวัง อ่านค่าเป็น กิโลกรัม ทศนิยม ๑ ตำแหน่ง
๕. ควรจดบันทึกข้อมูลเอง หากจำเป็นต้องมีผู้อื่นช่วยจด ต้องขานข้อมูลกัน
๖. จดข้อมูลให้เสร็จก่อนให้ผู้ถูกชั่ง ลงจากเครื่องชั่ง

๒. แนวทางการบริการจัดการอาหารกลางวันให้ได้คุณค่าสารอาหารตามมาตรฐานอาหารตามวัยของนักเรียน สำหรับนักเรียนสถานศึกษาในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ประเด็น ที่ ๑ ปัญหาของการดูแลโภชนาการเด็กวัยเรียน

๑. ปัจจุบันมีเด็กที่ขาดสารอาหารและเด็กอ้วนได้รับสารอาหารไม่สมดุล ซึ่งการเฝ้าระวังเพียงการชั่ง - วัด น้ำหนัก ส่วนสูงของเด็ก ไม่สามารถสะท้อนความเสี่ยงต่อการขาดจุลโภชนาการสำคัญ เหล่านี้
๒. โครงการอาหารกลางวันโรงเรียนและโครงการอาหารเสริม(นม) โรงเรียนควรมีพัฒนาการไปสู่เป้าหมาย มีคุณภาพและเพียงพอ

๓. การประเมินคุณค่าสารอาหาร ซึ่งเป็นการประเมินปัจจัยเข้าที่ช่วยประกันการลดความเสี่ยง ดังกล่าว มีผู้ดูแลบริการอาหารกลางวันโรงเรียนน้อยคนที่มีการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

ประเด็นที่ ๒ มี Thai School Lunch แล้วได้ประโยชน์อย่างไรต่อเด็ก

๑. เด็กได้รับอาหารกลางวันที่มีสารอาหารสำคัญอย่างเพียงพอตามความต้องการที่กรมอนามัยกำหนด
๒. เด็กจะลดความเสี่ยงต่อการขาดสารอาหารสำคัญที่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการเรียนและภูมิ

ด้านทันโรค

๓. เด็กจะเติบโตสมวัย หากผู้ปกครองได้เห็นและเข้าใจในการดูแลสารอาหารมีอื่นๆ ที่บ้านในแบบแผนเดียวกัน

ประเด็นที่ ๓ มี Thai School Lunch แล้วได้ประโยชน์อะไรต่อการจัดการบริการ

๑. Thai School Lunch ช่วยให้ผู้ที่ไม่ใช่บุคลากรสามารถตรวจสอบสำหรับอาหารในแผนที่วางไว้ล่วงหน้าว่าผ่านเกณฑ์คุณภาพหรือไม่
๒. Thai School Lunch ช่วยคำนวณปริมาณวัตถุดิบอาหารที่ต้องใช้ในแต่ละวันรายการอาหาร ตามจำนวนเด็กในแต่ละโรงเรียน
๓. Thai School Lunch ช่วยให้ข้อมูลประมาณการค่าวัตถุดิบอาหารของแต่ละสำรับเพื่อประกอบการบริหารจัดการงบประมาณ

แนวทางการนำ Thai School Lunch มาสนับสนุนการจัดทำแผนจัดซื้อจัดจ้าง

๑. จัดทำแผนฯ อิง Thai School Lunch เน้นที่คุณภาพผ่านเกณฑ์
๒. นำ รายงานคุณภาพอาหาร แบบแสดง การผ่านเกณฑ์คุณภาพอาหาร
๓. นำ รายงานปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร แบบแสดงปริมาณการจัดซื้อจัดจ้าง

สามารถใช้ Thai School Lunch ในการจัดทำแผนการบริหารอาหารโรงเรียนใน ๓ รูปแบบ

๑. โรงเรียนใช้ Thai School Lunch ในการทำแผนรายการอาหารล่วงหน้า อย่างน้อยหนึ่งภาคเรียน แล้ว
ดูแลการประกอบอาหารเอง

๒. โรงเรียนใช้ Thai School Lunch ในการทำแผนรายงานอาหารล่วงหน้า อย่างน้อยหนึ่งภาคเรียน ใช้เป็น
สเปครายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบขั้นต่ำในการประมูลการจัดบริการอาหาร

๓. ผู้ประสงค์จะประมูล เป็นผู้ใช้งาน Thai School Lunch ทำแผน มาให้เลือก

หลักการจัดสำหรับอาหารกลางวันต่อสัปดาห์

๑. งานเดียว ไม่เกิน ๑ ครั้ง
๒. ผลไม้ ไม่น้อยกว่า ๓ ครั้ง
๓. ขนมไม่เกิน ๒ ครั้ง
๔. น้ำตาล ไม่เกิน ๖๐ กรัม
๕. ปลา ๑ ครั้ง
๖. ไข่ ๑-๒ ฟอง
๗. ตับ ๕ กรัม
๘. ถั่วเมล็ดแห้ง ๑ ครั้ง
๙. ผีอก มัน ๑ ทัพพี
๑๐. ปลาทั้งก้าง ๑ ครั้ง
๑๑. น้ำมัน ไม่เกิน ๕ ชช. ต่อสัปดาห์

วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๓ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ การใช้โปรแกรมระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวัน สำหรับ
โรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch : TSL) วิทยากรจากศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์
แห่งชาติ (NECTEC)

๑. การเริ่มเข้าใช้ระบบออนไลน์ TSL โดยการกำหนด ใส่ USERNAMR / Password
๒. ใส่แก้ไขข้อมูลส่วนตัว
๓. เปลี่ยนรหัสผ่านใหม่
๔. ทดลองการใช้ Thai School Lunch และ KidDiary School

วันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๓ การประยุกต์ใช้ระบบแนะนำอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ เพื่อเป็นแนวทางในการจัดอาหารกลางวัน และการตรวจรับอาหารที่จัดบริการ

ใช้มาตรฐานอาหารกลางวันโรงเรียน

- ๑.แนะนำอาหารวางแผนรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์
- ๒.ตรวจรับอาหารที่โรงเรียนจัดเสิร์ฟ

การควบคุมคุณภาพของอาหารที่จัดบริการ ต้องมี ๓ ตรวจ

- ๑.ตรวจ ความเพียงพอของคุณค่าสารอาหาร โดยใช้ TSL
- ๒.ตรวจ ปริมาณวัตถุดิบอาหารตามจำนวนที่ TSL แนะนำ
- ๓.ตรวจ อาหารที่จัดเสิร์ฟ โดยบันทึกการตรวจรับและภาพถ่าย

แนวทางการนำ TSL มาสนับสนุนการจัดทำแผนจัดซื้อจัดจ้าง


อาจนำรายงานสรุปปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร แนบแสดง

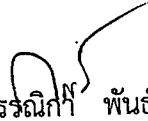
- ๑.ปริมาณการจัดซื้อจัดจ้างโดยต้องไม่น้อยกว่าที่ระบบ TSL แนะนำ
- ๒.เพิ่มปริมาณได้ แต่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของที่ระบบ TSL แนะนำ
- ๓.และไม่เกินงบประมาณหรือเงินอุดหนุนที่ได้รับการจัดสรร

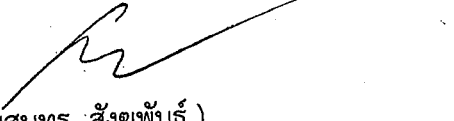
ระบบการตรวจรับที่โรงเรียนควรมี

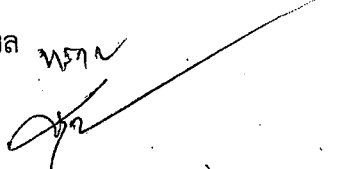
- ๑.ระบบตรวจรับวัตถุดิบที่จัดหามาให้
 - ไม่น้อยกว่าที่ TSL กำหนดให้
 - วัตถุดิบมีคุณภาพเหมาะสม ในเรื่องความสด สะอาด ปลอดภัย
- ๒.ระบบตรวจรับปริมาณอาหารที่จัดเสิร์ฟจริง
 - ไม่น้อยกว่าที่ มาตรฐานอาหารกลางวันแนะนำ
 - ประเมินโดยผู้บุคคลที่ไม่ได้เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ


(นางสาวจรรณี ทาศรี)
นักวิชาการศึกษา ปฏิบัติการ


(นางสาววรรณิกา พันธงาม)
ผู้อำนวยการกองการศึกษาฯ


(นายสุนทร สังข์พันธ์)
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล


(นายสมพร บูรณะขจร)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งวัง

รูปภาพประกอบการอบรม

