



ประกาศ

รับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าทดแทน ปีการศึกษา 2566

โรงอาหาร 95 ปี (ม.1-3)

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว | จำนวน 1 อัตรา |
| 2. อาหารประเภท ข้าวราดแกง | จำนวน 1 อัตรา |

โรงอาหารโรงยิมเนเซียม (ม.4-6)

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. อาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว | จำนวน 1 อัตรา |
| 2. อาหารประเภท จานเดียว | จำนวน 1 อัตรา |
- (เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ข้าวไก่ย่าง)

ติดต่อขอซื้อใบสมัครและยื่นใบสมัครได้ที่

เจ้าหน้าที่โภชนาการ (ห้องฝ่ายการจัดการและเทคโนโลยีสารสนเทศ)



ด้านหลังอาคารพิพิธภัณฑ์บ้านแฮร์ริส ติดกับห้องแผนก IT

ตั้งแต่วันที่ 28 กุมภาพันธ์ – 10 มีนาคม 2566

หมายเหตุ **ค่าใบสมัครชุดละ 100 บาท**

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร. 053-242038 ต่อ 142 (วันและเวลาทำการ)

เอกสารประกอบการรับสมัคร

1. รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 2 รูป (ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน)
2. สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านผู้สมัคร **พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง**
3. สำเนาใบรับรองการได้รับวัคซีนป้องกันโควิด 19 **พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง**
4. ใบรับรองจากแพทย์ที่แสดงว่ามีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือเป็นโรคตามที่ พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2523 กำหนดไว้ (ฉบับจริง)
5. สำเนาประกาศนียบัตรผ่านมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง พร้อมลายเซ็นรับรองสำเนา (ถ้ามี)
6. สำเนาประกาศนียบัตรผ่านหลักสูตรวิชาการสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หรือผู้สัมผัสอาหาร พร้อมลายเซ็นรับรองสำเนา (ถ้ามี)

คุณสมบัติผู้สมัคร

1. อายุ 25 – 65 ปี
2. ต้องมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือเป็นโรคตามที่ พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2523 กำหนดไว้
3. ไม่เป็นผู้เคยต้องรับโทษจำคุก โดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้ “จำคุก” เพราะการกระทำความผิดทางอาญา ละแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดระหู่โทษ
4. ไม่เป็นผู้ที่มีประวัติมีหมองเกี่ยวกับยาเสพติดให้โทษ
5. ผู้ประกอบการต้องอยู่ให้บริการอาหารตลอดเวลาทำงาน ไม่ทิ้งงานให้พนักงานบริการอาหารแทน
6. แต่งกายสะอาด เรียบร้อยและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (หมวกคลุมผม , หน้ากากอนามัย , ถุงมือพลาสติกทำอาหาร, กางเกงขายาว , รองเท้าหุ้มส้น , เล็บตัดสั้น)
7. ผู้ประกอบการที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร
 - 7.1 หลีกเลี่ยงอาหารเติมน้ำตาลและเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็มจนเกินความพอดี (สำหรับอาหาร)
 - 7.2 หลีกเลี่ยงการเติมน้ำตาลที่ให้รสหวานจนเกินความพอดี (สำหรับเครื่องดื่ม)
8. จำหน่ายอาหารในปริมาณที่เหมาะสมกับราคา
9. มีความซื่อสัตย์ มีวินัย
10. สามารถปฏิบัติตามระเบียบว่าด้วยการดำเนินการกิจการร้านค้าในโรงเรียนปริญญ์รอยแยลส์วิทยาลัย พ.ศ. 2558 ที่ได้กำหนดไว้ และยินดีปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการร้านค้าที่แจ้งให้ผู้ดำเนินการค้าทราบ

อัตราค่าตอบแทนโรงเรียน

ชำระค่าตอบแทนตามอาหารที่จำหน่ายประเภทต่างๆกำหนดเป็นรายปี (แบ่งชำระเป็น 2 ภาคเรียน)
(แจ้งรายละเอียดหลังถูกคัดเลือกให้จำหน่ายหน่วยอาหาร)