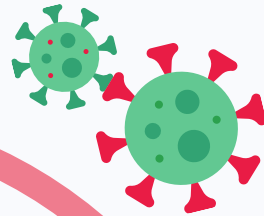
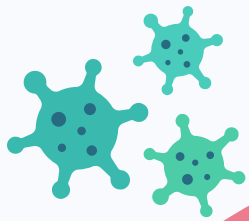




La-or sandbox Handbook



Physical Distancing

คำนำ

สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) ส่งผลกระทบต่อการศึกษาชีวิต มีการติดเชื้อ เจ็บป่วย และเสียชีวิตเพิ่มมากขึ้นในทุกช่วงวัย รวมถึงเด็กวัยเรียนด้วย ส่งผลให้สถานศึกษาจำนวนมากไม่สามารถเปิดทำการเรียนการสอนได้ อย่างไรก็ตามการปิดเรียนเป็นระยะเวลาอันยาวนาน ส่งผลกระทบต่อการศึกษาและพัฒนาการของเด็กทั้งในระยะสั้นและในระยะยาว ด้วยความตระหนักถึงผลกระทบดังกล่าว และ COVID-19 ก็เกิดขึ้นมาเรื่อยๆ ในทุกประเทศ บางประเทศเริ่มเปิดให้มีการเรียนการสอน อันเนื่องจากเราเริ่มเข้าใจ และสามารถปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสมต่อการระงับการแพร่เชื้อได้ในระดับหนึ่ง

ปัจจุบันโรงเรียนสาธิตละอออุทิศมีความพร้อมในการจัดการเรียนการสอนแบบ Onsite เนื่องด้วยบุคลากรทางการศึกษาของโรงเรียนที่จะมาปฏิบัติงานแบบ Onsite ได้รับการฉีดวัคซีนครบ 2 เข็ม ร้อยละ 100 รวมถึงมีมาตรการการป้องกันการแพร่ระบาด และสามารถบริหารจัดการด้านสุขอนามัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีพยาบาลวิชาชีพประจำโรงเรียน โดยทำงานร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต อาทิ คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการสนับสนุนงานด้านสุขภาวะ กองอาคารสถานที่ สนับสนุนด้านอนามัยและสุขาภิบาล สำนักกิจการพิเศษและโรงเรียนการเรือน สนับสนุนด้านการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจึงนำร่องจัดโครงการ La-or Sandbox โดยวางแผนจัดการเรียนการสอนแบบ Hybrid Learning เป็น 3 ระยะ และมีการประเมินสถานการณ์ทุกสัปดาห์ และเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง โดยสังเคราะห์แนวปฏิบัติการเปิดสถานที่ทำการของสถาบันอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม รวมถึงแนวทางการดำเนินงานตามมาตรการ Sandbox Safety Zone in School โดยกระทรวงสาธารณสุข เพื่อกำหนดเป็นแนวทางในการดำเนินโครงการ La-or Sandbox ซึ่งเป็นโครงการนำร่องในการจัดการเรียนการสอนแบบ Hybrid Learning โดยผสมผสานกระบวนการเรียนการสอน ทั้งในรูปแบบ On-site และ Online เพื่อให้นักเรียนสามารถเรียนรู้อย่างต่อเนื่องและดำเนินชีวิตวิถีใหม่ได้อย่างปลอดภัยโดยใช้มาตรการเดียวกันทั้งโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้งนครนายก

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

กันยายน 2564

สารบัญ

	หน้า
● ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ	1
● แนวคิดการดำเนินงานโครงการ La-or Sandbox	4
● มาตรการเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเปิดเรียน	10
● มาตรการคัดกรองเบื้องต้น	12
● แผนการจัดการระยะห่างทางสังคมระหว่างเปิดเรียน	14
● มาตรการด้านการบริการอาหาร	16
● มาตรการด้านอนามัย อาคารสถานที่ และสิ่งแวดล้อม	20
● แผนเผชิญเหตุรองรับการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)	23
● ภาคผนวก ก แบบสำรวจการแสดงความประสงค์เข้ามาเรียน On-site ของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ	28
● ภาคผนวก ข แบบประเมิน Thai Save Thai	32
● ภาคผนวก ค แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร	34

แนวปฏิบัติในการเปิดเรียนเปิด แบบ On-site โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ (กรุงเทพมหานคร สุพรรณบุรี นครนายก)

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เป็นโรงเรียนสาธิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม คู่มือนี้จะเป็นแนวทางให้กับทางโรงเรียน และผู้เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินงานรองรับการเปิดเรียนที่โรงเรียนควบคู่กับการเรียนแบบออนไลน์ โดยมีข้อมูลดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เปิดทำการสอนในระดับการศึกษาปฐมวัย และการศึกษาขั้นพื้นฐาน (ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 – 6) ตั้งอยู่ในภูมิภาคต่าง ๆ ดังนี้

1. โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ตั้ง 295 ถนนราชสีมา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ 02 2445590 โทรสาร 02 2445591

ระดับชั้นที่เปิดสอนและข้อมูลนักเรียน

ระดับชั้น	จำนวนห้อง (ห้อง)	จำนวนนักเรียน (คน)
บ้านหนูน้อย	2	30
บ้านสาธิต	5	93
อนุบาลปีที่ 1	6	142
อนุบาลปีที่ 2	7	158
อนุบาลปีที่ 3	5	134
ประถมศึกษาปีที่ 1	4	91
ประถมศึกษาปีที่ 2	4	90
ประถมศึกษาปีที่ 3	3	81
ประถมศึกษาปีที่ 4	3	67
ประถมศึกษาปีที่ 5	2	57
ประถมศึกษาปีที่ 6	2	46
รวม	43	989

ข้อมูลบุคลากร

ประเภท	จำนวน (คน)
สายวิชาการ (ครู)	110
สายสนับสนุน (เจ้าหน้าที่)	12
สายบริการ (พี่เลี้ยง/แม่บ้าน)	39
นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-
รวม	161

2. โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ที่ตั้ง 57 หมู่ 2 ต.โคกโคเต่า อ.เมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี
โทรศัพท์ 035 969626 และ 083 846 0363

ระดับชั้นที่เปิดสอนและข้อมูลนักเรียน

ระดับชั้น	จำนวนห้อง (ห้อง)	จำนวนนักเรียน (คน)
บ้านสาธิต	2	23
อนุบาลปีที่ 1	2	40
อนุบาลปีที่ 2	3	51
อนุบาลปีที่ 3	3	65
ประถมศึกษาปีที่ 1	2	42
ประถมศึกษาปีที่ 2	2	43
ประถมศึกษาปีที่ 3	1	28
ประถมศึกษาปีที่ 4	1	7
ประถมศึกษาปีที่ 5	1	5
รวม	17	304

ข้อมูลบุคลากร

ประเภท	จำนวน (คน)
สายวิชาการ (ครู)	41
สายสนับสนุน (เจ้าหน้าที่)	6
สายบริการ (พี่เลี้ยง/แม่บ้าน)	13
นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	11
รวม	71

3. โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งนครนายก

ที่ตั้ง ข/4-398 ต.นครนายก อ.เมือง จังหวัดนครนายก

โทรศัพท์ 037 316108

ระดับชั้นที่เปิดสอนและข้อมูลนักเรียน

ระดับชั้น	จำนวนห้อง (ห้อง)	จำนวนนักเรียน (คน)
บ้านสาธิต	2	21
อนุบาลปีที่ 1	2	34
อนุบาลปีที่ 2	4	61
อนุบาลปีที่ 3	3	50
ประถมศึกษาปีที่ 1	2	51
ประถมศึกษาปีที่ 2	2	37
ประถมศึกษาปีที่ 3	2	37
ประถมศึกษาปีที่ 4	2	36
ประถมศึกษาปีที่ 5	1	27
ประถมศึกษาปีที่ 6	1	25
รวม	21	379

ข้อมูลบุคลากร

ประเภท	จำนวน (คน)
สายวิชาการ (ครู)	49
สายสนับสนุน (เจ้าหน้าที่)	7
สายบริการ (พี่เลี้ยง/แม่บ้าน)	15
นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	16
รวม	85

แนวคิดการดำเนินงานโครงการ La-or Sandbox

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้สังเคราะห์แนวปฏิบัติการเปิดสถานที่ทำการของสถาบันอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม รวมถึงแนวทางการดำเนินงานตามมาตรการ Sandbox Safety Zone in School โดยกระทรวงสาธารณสุข เพื่อกำหนดเป็นแนวทางในการดำเนินโครงการ La-or Sandbox ซึ่งเป็นโครงการนำร่องในการจัดการเรียนการสอนแบบ Hybrid Learning โดยผสมผสานกระบวนการเรียนการสอน ทั้งในรูปแบบ On-site และ Online เพื่อให้นักเรียนสามารถเรียนรู้อย่างต่อเนื่องและดำเนินชีวิตวิถีใหม่ได้อย่างปลอดภัย โดยมีแนวคิดการดำเนินงานดังนี้

มาตรการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ที่	หลักเกณฑ์	แนวทางดำเนินการ
1	เงื่อนไขการเปิด - มีระบบป้องกัน/เฝ้าระวัง	<ul style="list-style-type: none"> - ให้บุคคลและบุคลากรทุกคนที่เข้าพื้นที่โรงเรียนทำแบบประเมิน “ไทยเซฟไทย” ประเมินเซฟไทย คร้วเรือนปลอดภัยที่ทำงานไร้โควิด” - มีมาตรการคัดกรองตามมาตรฐาน ได้แก่ จัดพรมเช็ดเท้าและน้ำยาฆ่าเชื้อให้ยาและฉีดรองเท้า วัดอุณหภูมิ และจัดจุดล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ ก่อนเข้าพื้นที่โรงเรียน - บุคลากรทุกคนได้รับการตรวจ Antigen Test Kit หรือ ATK ก่อนการเปิดเรียน
	- ประเมินในช่วงแรกทุก 2 สัปดาห์ และปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ได้	- กำหนดให้มีการมีการสุ่มตรวจ ATK แก่บุคลากรไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อสัปดาห์ เพื่อประเมินสถานการณ์อย่างต่อเนื่อง
2	หลักเกณฑ์ - มีการฉีดวัคซีนอย่างน้อยร้อยละ 90 ของบุคคลที่เข้ามาในพื้นที่	<ul style="list-style-type: none"> - ครูและบุคลากรที่ปฏิบัติงานในพื้นที่ได้รับการฉีดวัคซีน* ตามรายละเอียด ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - กรุงเทพฯ ร้อยละ 100 - นครนายก ร้อยละ 100 - สุพรรณบุรี ร้อยละ 100 <p style="text-align: right;">* ข้อมูล ณ 30 กันยายน 2564</p>

ที่	หลักเกณฑ์	แนวทางดำเนินการ
3	จำนวนการเข้ามาปฏิบัติงาน ระยะ 1 < 25% ของจำนวน ผู้ปฏิบัติงานในสถานการณืปกติ	- จำนวนการผู้เรียนที่เข้ามาในพื้นที่ ตามรายละเอียด ดังนี้ - กรุงเทพฯ ร้อยละ 5.25 - นครนายก ร้อยละ 7.04 - สุพรรณบุรี ร้อยละ 3.95
	ระยะ 2 < 50% ของจำนวน ผู้ปฏิบัติงานในสถานการณืปกติ	- จำนวนการผู้เรียนที่เข้ามาในพื้นที่ ตามรายละเอียด ดังนี้ - กรุงเทพฯ ร้อยละ 28.00 - นครนายก ร้อยละ 33.22 - สุพรรณบุรี ร้อยละ 29.93
	ระยะ 3 < ตามที่ภาครัฐกำหนด	- จำนวนการผู้เรียนที่เข้ามาในพื้นที่ โดยมีจำนวนนักเรียน ที่เข้าเรียนแบบ On-site ทั้ง 3 จังหวัด ไม่เกินร้อยละ 75 หรือตามมาตรการที่แต่ละจังหวัดกำหนด
4	การจัดการเรียนการสอน พื้นที่ควบคุมสูงสุดและเข้มงวด ไม่เกิน กลุ่มละ 25 คน	- แบ่งนักเรียนเป็นกลุ่มย่อย 2 กลุ่ม กลุ่มละ 13-15 คน ต่อ ห้องเรียน โดยกลุ่มที่ 1 มาเรียนวันจันทร์และอังคาร กลุ่มที่ 2 มาเรียนวันพฤหัสบดีและศุกร์
5	นโยบายและเงื่อนไขการเปิดสถานที่ - คัดกรองเบื้องต้น	- คัดกรองตามมาตรฐาน ได้แก่ จัดปรมเช็ดเท้าและน้ำยา ฆ่าเชื้อให้ย่ำและฉีดรองเท้า วัดอุณหภูมิ และจัดจุดล้างมือ ด้วยเจลแอลกอฮอล์
	- เว้นระยะห่าง 1-2 เมตร ใช้ภาชนะ แยก/ใฝ่กระวัง	- จัดโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่ง ให้มีการเว้นระยะห่างระหว่าง บุคคล อย่างน้อย 1 - 2 เมตร - มีอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนตัวเฉพาะบุคคล
	- งานอนามัยสิ่งแวดล้อม	- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำทุก 1 ชั่วโมง ทำความสะอาดด้วย เจลแอลกอฮอล์ การใช้หน้ากากอนามัย
	- สถานที่ห้องเรียน	- จัดโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่ง ให้มีการเว้นระยะห่างระหว่าง บุคคล อย่างน้อย 1 - 2 เมตร

ที่	หลักเกณฑ์	แนวทางดำเนินการ
อื่นๆ	- เหลื่อมเวลาทานอาหาร	- กำหนดที่นั่งรับประทานอาหาร ระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 - 2 เมตร - จำกัดจำนวนผู้ใช้งานและเหลื่อมเวลาในการรับประทานอาหาร
	- มีความพร้อมในการตรวจโรคด้วย ATK สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	- สุ่มตรวจ ATK บุคลากรไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อสัปดาห์

มาตรการ Sandbox Safety Zone in School

ที่	หลักเกณฑ์	แนวทางดำเนินการ
1	สถานศึกษาประเมินความพร้อมเปิดเรียนผ่าน TSC+ และรายงานการติดตามการประเมินผลผ่าน MOECOVID	- ผ่านการประเมิน และมีการวางแผนจัดทำรายงานการติดตามประเมินผลผ่าน MOECOVID
2	ทำกิจกรรมร่วมกันในรูปแบบ Small Bubble สำคัญมากในกลุ่มโรงเรียนพื้นที่สีแดง แดงเข้ม	- แบ่งนักเรียนเป็นกลุ่มย่อย 2 กลุ่ม กลุ่มละ 13-15 คน ต่อห้องเรียน โดยกลุ่มที่ 1 มาเรียนวันจันทร์และอังคาร กลุ่มที่ 2 มาเรียนวันพฤหัสบดีและศุกร์
3	จัดระบบการให้บริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารและหลักโภชนาการ	- พนักงานปรุงประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารทุกคน ต้องเข้ารับการประเมินด้วย “แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร” - นำหลัก 5 ประการ สู่อาหารปลอดภัย ตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก มาใช้ในการปฏิบัติงาน - การผลิตและขนส่งอาหาร การบริการอาหาร และการทำความสะอาดภาชนะ ต้องเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - นักการอาหาร และนักโภชนาการ ตรวจรับอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนด - กำหนดที่นั่งรับประทานอาหาร ระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 - 2 เมตร - จำกัดจำนวนผู้ใช้งานและเหลื่อมเวลาในการรับประทานอาหาร

ที่	หลักเกณฑ์	แนวทางดำเนินการ
4	จัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ การระบายอากาศภายในอาคาร การทำความสะอาดคุณภาพน้ำอุปโภคบริโภค และการจัดการขยะ	<ul style="list-style-type: none"> - สวมหน้ากากอนามัยทุกครั้ง - ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และล้างมือด้วยสบู่และน้ำทุก 1 ชั่วโมง ตลอดจนล้างมือก่อนรับประทานอาหาร หลังใช้ห้องน้ำ และหลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตาปาก จมูก โดยไม่จำเป็น - ให้อาคารระยะห่าง การนั่งเรียน นั่งรับประทานอาหาร เล่นกับเพื่อน อย่างน้อย 1 เมตร
5	จัดให้มี School Isolation แผนเผชิญเหตุ และมีการซักซ้อมหากพบผู้ติดเชื้ออย่างเคร่งครัด	- มีการจัดทำ School Isolation แผนเผชิญเหตุ ที่ผ่านการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ
6	ควบคุมดูแลการเดินทางจากบ้านไปโรงเรียน (Seal Route) กรณีรถรับ-ส่งนักเรียน รถส่วนบุคคล และพาหนะโดยสารสาธารณะ (สำหรับโรงเรียนไป-กลับ)	- ให้ความรู้ สร้างความเข้าใจ เพื่อส่งเสริมให้เกิดพฤติกรรม การใส่หน้ากากอนามัยขณะนั่งรถ หรือการเดินทางไปในที่สาธารณะต่าง ๆ
7	จัดให้มี School Pass สำหรับนักเรียน ครู และบุคลากรในสถานศึกษา ซึ่งประกอบด้วยข้อมูล ผลการประเมิน TST ผลตรวจ ATK ภายใน 7 วันและหรือประวัติการรับวัคซีน ตามมาตรการของกระทรวงศึกษาธิการและกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้เกิดความปลอดภัยเมื่อเข้า-ออกโรงเรียน	<ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรทุกคนได้รับการตรวจ Antigen Test Kit หรือ ATK ก่อนการเปิดเรียน - กำหนดให้มีการมีการสุ่มตรวจบุคลากรไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อสัปดาห์ เพื่อประเมินสถานการณ์อย่างต่อเนื่อง

La-or Sandbox Concept



มาตรการเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเปิดเรียน

1. ประเมิน Thai Stop Covid Plus
2. ทำแบบสำรวจและประชุมแนวทางในการเปิดเรียน
3. ครูและบุคลากรได้รับการฉีดวัคซีน และตรวจ ATK
4. จัดการคัดกรองเบื้องต้นก่อนเข้าพื้นที่
5. งานอนามัย โภชนาการ อาคารสถานที่ และสิ่งแวดล้อม

Hybrid Learning

On-site

Online + On hand

แบ่งนักเรียนเป็น

กลุ่มที่ 1

วันจันทร์และวันอังคาร

วันหยุดปิดทำความสะอาด

กลุ่มที่ 2

วันพฤหัสบดีและวันศุกร์

นักเรียนที่ไม่ได้มา On-site
มีจัดการเรียนการสอน



ผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

ระยะที่ 1

กทม 5.25 %
นครนายก 7.04 %
สุพรรณบุรี 3.95 %
ของนักเรียนทั้งหมด

ระยะที่ 2

กทม 28.00 %
นครนายก 33.22 %
สุพรรณบุรี 29.93 %
ของนักเรียนทั้งหมด

ระยะที่ 3

75 %
ของนักเรียนทั้งหมด

ระยะที่ 4

100 %

*ทุกระยะมีการประเมินสถานการณ์และเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง ควบคู่ไปกับการเตรียมพร้อมแผนเผชิญเหตุ

มาตรการป้องกันและควบคุมเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

(COVID-19)

มาตรการหลักของโรงเรียน



สวมหน้ากาก (Mask)
สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย
ตลอดเวลาที่อยู่ในสถานศึกษา



เว้นระยะห่าง (Social distancing)
จัดพื้นที่ในห้องเรียน ให้มีพื้นที่ระยะห่าง
1-2 เมตร



ทำความสะอาด (Cleaning)
ทำความสะอาดห้องเรียนบริเวณต่างๆ
โดยรอบ อุปกรณ์ของใช้ พื้นผิวสัมผัสร่วม



ล้างมือ (Hand Wash)
ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่และน้ำ
มีเจลแอลกอฮอล์ให้บริการ



ลดการแออัด (Reducing)
ลดการจัดกิจกรรมรวมกลุ่ม
จำนวนมาก หลีกเลี่ยงในที่แออัด



คัดกรองไข้ (Screening)
วัดไข้ / สังเกตอาการ ชักประวัติ
เสี่ยงทุกคนก่อนเข้าสถานศึกษา



ครูและบุคลากรทางการศึกษา
ได้รับการฉีดวัคซีนป้องกัน
COVID-19

มาตรการร่วมระหว่างโรงเรียนและผู้ปกครอง

1 คัดกรอง :

ผู้ปกครองร่วมคัดกรองนักเรียน ก่อนออกจากบ้าน
กรณีที่มีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หายใจเหนื่อย
หอบ หรือกลับจากพื้นที่เสี่ยง **ให้หยุดเรียน!** ไปพบ
แพทย์และปฏิบัติตามคำแนะนำของกระทรวง
สาธารณสุขอย่างเคร่งครัด



4 หลีกเลี่ยง :

หลีกเลี่ยงการพานักเรียนไป
ในสถานที่เสี่ยง



2 จัดเตรียม

จัดเตรียมหน้ากากอนามัย หรือ
หน้ากากผ้า และของใช้ส่วนตัว
ให้เพียงพอในแต่ละวัน



5 ทำความสะอาด :

ควรให้นักเรียนอาบน้ำ หรือทำความสะอาดร่างกาย
เมื่อเดินทางกลับถึงบ้าน และทำความสะอาดของใช้
ส่วนตัวที่ใช้ในโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอ



3 การรับ-ส่ง :

ผู้ปกครองรับ-ส่งนักเรียนตามจุดที่
กำหนด และสวมหน้ากากอนามัย
หรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา



6 สร้างสุขนิสัยที่ดี

ควรสร้างนิสัยการล้างมือ ก่อน-หลัง
รับประทานอาหาร หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัส
ใบหน้า ตา จมูก ปาก



กรุงเทพมหานคร โทร. 02 244 5590 วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035 969 626

ศูนย์การศึกษาชนบทที่ตั้ง นครนายก โทร. 037 316 108 ศูนย์การศึกษาชนบทที่ตั้ง ลำปาง โทร. 054 228 016

มาตรการเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเปิดเรียน

1. โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง นครนายก ได้ทำการประเมินความพร้อมก่อนการเปิดการสอน On-site ตามข้อกำหนดของกรมอนามัย Thai Stop Covid Plus และได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองว่า เป็นสถานประกอบการประเภทสถานศึกษา ที่สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19



ประกาศนียบัตร Thai Stop Covid Plus โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ กรุงเทพมหานคร



ประกาศนียบัตร Thai Stop Covid Plus โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ประกาศนียบัตร Thai Stop Covid Plus โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งนครนายก

2. มีการจัดทำแบบสำรวจความต้องการการเปิดเรียนจากผู้ปกครอง และจัดประชุมเพื่อแจ้ง
แนวปฏิบัติในการเปิดเรียนให้บุคลากร ผู้ปกครองและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทราบ





ANNOUNCEMENT
LA-ORUTIS DEMONSTRATION SCHOOL

ประชุมครูและบุคลากร

กรุงเทพฯ สุพรรณบุรี และนครนายก
เรื่องนโยบายการเรียนการสอน on-site
(La-or Sandbox)

ผ่านระบบ  Microsoft teams

วันอังคาร ที่ 21 กันยายน 2564
เวลา 15:30 - 16.30 น.



ANNOUNCEMENT
LA-ORUTIS DEMONSTRATION SCHOOL

ประชุมผู้ปกครอง

เพื่อเตรียมการเปิดเรียน On-site
(La-or Sandbox)

กรุงเทพฯและนครนายก : ประถมศึกษาปีที่ 5-6
สุพรรณบุรี : ประถมศึกษาปีที่ 4-5



ผ่านระบบ ZOOM
วันศุกร์ ที่ 24 กันยายน 2564
เวลา 10:00 - 11.00 น.
Meeting ID : 943 5869 5485

3. ครูและบุคลากรทางการศึกษาได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019

สถานที่	จำนวนบุคลากรทั้งหมด	บุคลากรได้รับวัคซีนเข็มที่ 2	
		จำนวน	ร้อยละ
กรุงเทพฯ	161	161	100
นครนายก	85 *	85	100
สุพรรณบุรี	71 *	71	100

* รวมนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4. บุคลากรทุกคนได้รับการตรวจ Antigen Test Kit หรือ ATK ก่อนการเปิดเรียน และกำหนดให้มีการมีการสุ่มตรวจไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อสัปดาห์

- หากผลตรวจเป็นลบ (-) ให้สามารถมาปฏิบัติงานแบบ On-site ได้
- หากผลตรวจเป็นลบ (+) ต้องรับการตรวจ RT-PCR และปฏิบัติตามมาตรการของ

กระทรวงสาธารณสุขต่อไป

5. บุคลากรทางการศึกษา นักเรียน และผู้ปกครอง ประเมินความเสี่ยงของตนเองอย่างสม่ำเสมอผ่าน Thai Save Thai (TST)

มาตรการคัดกรองเบื้องต้น

1. กำหนดให้ผู้ปกครองรับ-ส่งนักเรียนตามจุดที่กำหนดเท่านั้น เพื่อให้การคัดกรองเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

2. มีการตรวจคัดกรอง ณ จุดรับ-ส่ง ดังนี้

2.1 วัดไข้ โดยกรณีพบว่านักเรียนและบุคลากรที่มีอาการไข้ ไอ จาม มีน้ำมูก หายใจเหนื่อย หอบ จะให้หยุดเรียนหรือหยุดงานเพื่อไปพบแพทย์และปฏิบัติตามคำแนะนำของกระทรวงสาธารณสุขอย่างเคร่งครัด

2.2 กำหนดให้ทุกคนสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าตลอดเวลา

2.3 จัดจุดล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

2.4 จัดพรมเช็ดเท้าและน้ำยาฆ่าเชื้อให้ย่ำและฉีดรองเท้าก่อนเข้าพื้นที่



แผนการจัดการระยะห่างทางสังคมระหว่างเปิดเรียน

1. กำหนดจัดกลุ่มนักเรียนเพื่อลดความแออัดในการเข้าใช้พื้นที่อาคารเรียน โดยแบ่งนักเรียนที่ผู้ปกครองประสงค์ให้เข้าเรียนในรูปแบบ On-site ออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1 เรียนในรูปแบบ On-site ในทุกวันจันทร์และวันอังคาร เวลา 07.00 น. - 15.30 น. ส่วนในวันพฤหัสบดีและวันศุกร์ เรียนในรูปแบบ Online โดยรับชมการถ่ายทอดการจัดการเรียนการสอนผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

กลุ่มที่ 2 เรียนในรูปแบบ On-site ในทุกวันพฤหัสบดีและวันศุกร์ เวลา 07.00 น. - 15.30 น. ส่วนในวันจันทร์และอังคาร เรียนในรูปแบบ Online โดยรับชมการถ่ายทอดการจัดการเรียนการสอนผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

ซึ่งทุกวันพุธทางโรงเรียนฯ มีการปิดโรงเรียนเพื่อทำความสะอาดทั้งโรงเรียน

ทั้งนี้ นักเรียนที่ผู้ปกครองไม่ประสงค์เรียนในรูปแบบ On-site ทางโรงเรียนจะมีการถ่ายทอดการจัดการเรียนการสอนผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

2. ในระดับประถมศึกษา จัดการเรียนการสอนจำนวน 7 คาบเรียนต่อวัน คาบละ 45 นาที ในระหว่างคาบเรียน มีการทำความสะอาดพื้นที่ส่วนตัวของนักเรียนทุกครั้งด้วยแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค

3. ช่วงเวลาพักเพื่อพักผ่อน รับประทานอาหารกลางวันและรับประทานอาหารว่าง มีการจัดเหลื่อมเวลาระหว่างสองระดับชั้น โดยมีการทำความสะอาดหลังการใช้งานทันที

4. โรงเรียนฯ งดใช้พื้นที่ส่วนรวมบางในบางจุด ได้แก่ สนามเด็กเล่น ห้องสมุด สนามทราย

5. บุคลากรและนักเรียนปฏิบัติตามมาตรการสุขอนามัยส่วนบุคคลอย่างเข้มข้น ดังนี้

- Distancing เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร
- Mask wearing สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย 100% ตลอดเวลาที่อยู่โรงเรียน
- Hand washing ล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่และน้ำ นาน 20 วินาที หรือใช้เจลแอลกอฮอล์
- Testing ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย
- Reducing ลดการแออัด ลดการรวมกลุ่มคนจำนวนมาก ไม่เข้าไปในพื้นที่เสี่ยง
- Cleaning ทำความสะอาดพื้นผิวสัมผัสร่วม

โรงเรียนวางแผนจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ On-site โดยแบ่งเป็น 4 ระยะ รายละเอียดดังนี้

ระยะที่ 1 ระหว่างวันที่ 4 – 15 ตุลาคม 2564 (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นกับเงื่อนไขของแต่ละจังหวัด)

สถานที่	ระดับชั้น	จำนวนห้อง	จำนวนเด็กทั้งหมด	จำนวนเด็กสูงสุดที่เข้าเรียน On-site ต่อวัน	คิดเป็นร้อยละของนักเรียนทั้งหมด
กรุงเทพฯ	ประถมศึกษาปีที่ 5	2	57	29	ร้อยละ 5.25
	ประถมศึกษาปีที่ 6	2	64	23	
	รวม	4	103	52	
นครนายก	ประถมศึกษาปีที่ 5	1	27	14	ร้อยละ 7.04
	ประถมศึกษาปีที่ 6	1	25	13	
	รวม	2	52	27	
สุพรรณบุรี	ประถมศึกษาปีที่ 4	1	7	7	ร้อยละ 3.95
	ประถมศึกษาปีที่ 5	1	5	5	
	รวม	2	12	12	

ระยะที่ 2 ระหว่างวันที่ 18 – 29 ตุลาคม 2564 (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นกับเงื่อนไขของแต่ละจังหวัด)

สถานที่	ระดับชั้น	จำนวนห้อง	จำนวนเด็กทั้งหมด	จำนวนเด็กสูงสุดที่เข้าเรียน On Site ต่อวัน	คิดเป็นร้อยละของนักเรียนทั้งหมด
กรุงเทพฯ	ประถมศึกษาปีที่ 5	2	57	29	ร้อยละ 28.00
	ประถมศึกษาปีที่ 6	2	64	23	
	อนุบาล 1	6	142	71	
	อนุบาล 2	7	158	79	
	อนุบาล 3	5	134	67	
	รวม	22	555	269	
นครนายก	ประถมศึกษาปีที่ 5	1	27	14	ร้อยละ 33.22
	ประถมศึกษาปีที่ 6	1	25	13	
	อนุบาล 1	2	34	17	
	อนุบาล 2	4	63	32	
	อนุบาล 3	3	50	25	
	รวม	11	199	101	
สุพรรณบุรี	ประถมศึกษาปีที่ 4	1	7	7	ร้อยละ 29.93
	ประถมศึกษาปีที่ 5	1	5	5	
	อนุบาล 1	2	40	20	

สถานที่	ระดับชั้น	จำนวนห้อง	จำนวนเด็กทั้งหมด	จำนวนเด็กสูงสุดที่เข้าเรียน On Site ต่อวัน	คิดเป็นร้อยละของนักเรียนทั้งหมด
	อนุบาล 2	2	51	26	
	อนุบาล 3	3	65	33	
	รวม	9	168	91	

ระยะที่ 3 ระหว่างวันที่ 1 – 12 พฤศจิกายน 2564 (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นกับเงื่อนไขของแต่ละจังหวัด) โดยมีจำนวนนักเรียนที่เข้าเรียนแบบ On-site ไม่เกินร้อยละ 75

ระยะที่ 4 ระหว่างวันที่ 15 – 26 พฤศจิกายน 2564 (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นกับเงื่อนไขของแต่ละจังหวัด) โดยมีจำนวนนักเรียนที่เข้าเรียนแบบ On-site ร้อยละ 100

มาตรการด้านการบริการอาหาร

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มีการจัดบริการอาหารโดยมีหน่วยงานด้านอาหารและโภชนาการทำหน้าที่ในการจัดและบริการอาหารกลางวันและอาหารว่างให้แก่ นักเรียน การปรุงประกอบอาหารผลิตมาจากหน่วยงานคือ โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ซึ่งมีระบบและมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางดำเนินงานดังนี้

1. พนักงานปรุงประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องเข้ารับการประเมินด้วย “แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร” จำนวน 75 ข้อ โดยกรมอนามัย อย่างเคร่งครัด แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารแบ่งออกเป็น 5 หมวด ดังนี้

- หมวดที่ 1 สถานที่บริเวณอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร จำนวน 35 ข้อ
- หมวดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือ ปรุง การเก็บรักษาอาหาร จำนวน 22 ข้อ
- หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ จำนวน 11 ข้อ
- หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 6 ข้อ
- หมวดที่ 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาล จำนวน 1 ข้อ

2. แนวทางการปรุงประกอบอาหารให้ปลอดภัย

งานอาหารและโภชนาการ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ นำหลัก 5 ประการ สู่อาหารปลอดภัย ตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก มาใช้ในการปฏิบัติงานดังนี้

2.1 รักษาความสะอาด

- ล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร และในระหว่างการเตรียมอาหาร
- ล้างมือทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิวและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

- ดูแลสถานที่ประกอบอาหารและอาหารให้ปลอดภัยจากแมลงและสัตว์ต่างๆ

2.2 แยกอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกจากอาหารสด

- แยกเนื้อสดออกจากอาหารประเภทอื่น
- แยกอุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหาร เช่น มีดและเขียงในการเตรียมอาหารสด
- เก็บอาหารในภาชนะที่มีการปิดผนึก ไม่ให้อาหารที่ปรุงสุกแล้วกับอาหารสดอยู่

รวมกัน

2.3 ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง

- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อ เนื้อไก่ ไข่ และอาหารทะเล
- การปรุงอาหารประเภทน้ำแกงและสตู จะต้องต้มให้เดือดและใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส เนื้อและเนื้อไก่จะต้องแน่ใจว่าของเหลวจากเนื้อสัตว์ไหล ไม่เป็นสีชมพู
- เวลาอุ่นอาหารที่ปรุงแล้ว จะต้องอุ่นและคนให้อาหารได้รับความร้อนทั่วถึง

2.4 เก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม

- ไม่ทิ้งอาหารที่ปรุงสุกแล้วไว้ ณ อุณหภูมิห้องเกินกว่า 2 ชั่วโมง
- เก็บอาหารที่ปรุงแล้วและอาหารที่เน่าเสียง่ายไว้ในตู้เย็น (อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส)

- อาหารที่ปรุงแล้วจะต้องนำไปอุ่น (ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป) ก่อนนำมา
รับประทาน

- ไม่เก็บอาหารไว้นานจนเกินไป ถึงแม้ว่าจะเก็บในตู้เย็น
- ไม่ละลายอาหารแช่แข็งที่อุณหภูมิห้อง

2.5 ใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการปรุงอาหาร

- ใช้น้ำสะอาดในการปรุงอาหาร/ทำให้น้ำสะอาดก่อนนำปรุงอาหาร
- เลือกใช้เฉพาะวัตถุดิบที่สด
- เลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านขั้นตอนฆ่าเชื้อโรคมมาแล้ว เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์
- ล้างผักและผลไม้ให้สะอาด โดยเฉพาะผักและผลไม้ที่ต้องรับประทานสดๆ
- ไม่นำวัตถุดิบที่หมดอายุแล้วมาใช้ในการปรุงอาหาร

3. ขั้นตอนการจัดและบริการอาหาร โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

3.1 ฝ่ายผลิตอาหาร (โครงการอาหารกลางวัน และศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน) ทำหน้าที่ในการผลิตอาหารที่เป็นไปตามข้อกำหนดของงานด้านอาหารและโภชนาการ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ นำต้องอาหารที่ปรุงสุกแล้ว นำส่งที่ห้องเตรียมอาหารของโรงเรียน ทั้งนี้ กระบวนการผลิต การขนส่ง ต้องเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

3.2 นักการอาหาร และนักโภชนาการ ทำหน้าที่ในการตรวจรับอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดทั้งในด้านคุณภาพอาหาร ปริมาณอาหาร และระยะเวลา

3.3 สำหรับการบริการอาหารให้นักเรียน มีการบริการ 2 กลุ่ม ดังนี้

- เด็กนักเรียนระดับชั้นอนุบาล นักการอาหาร และนักโภชนาการ จัดอาหารลงในกล่องอาหาร ตรวจสอบความถูกต้องของอาหาร ปิดฝากล่อง จัดกล่องลงรถอาหาร พร้อมทั้งให้พี่เลี้ยงนำไปบริการแก่นักเรียนในลำดับต่อไป

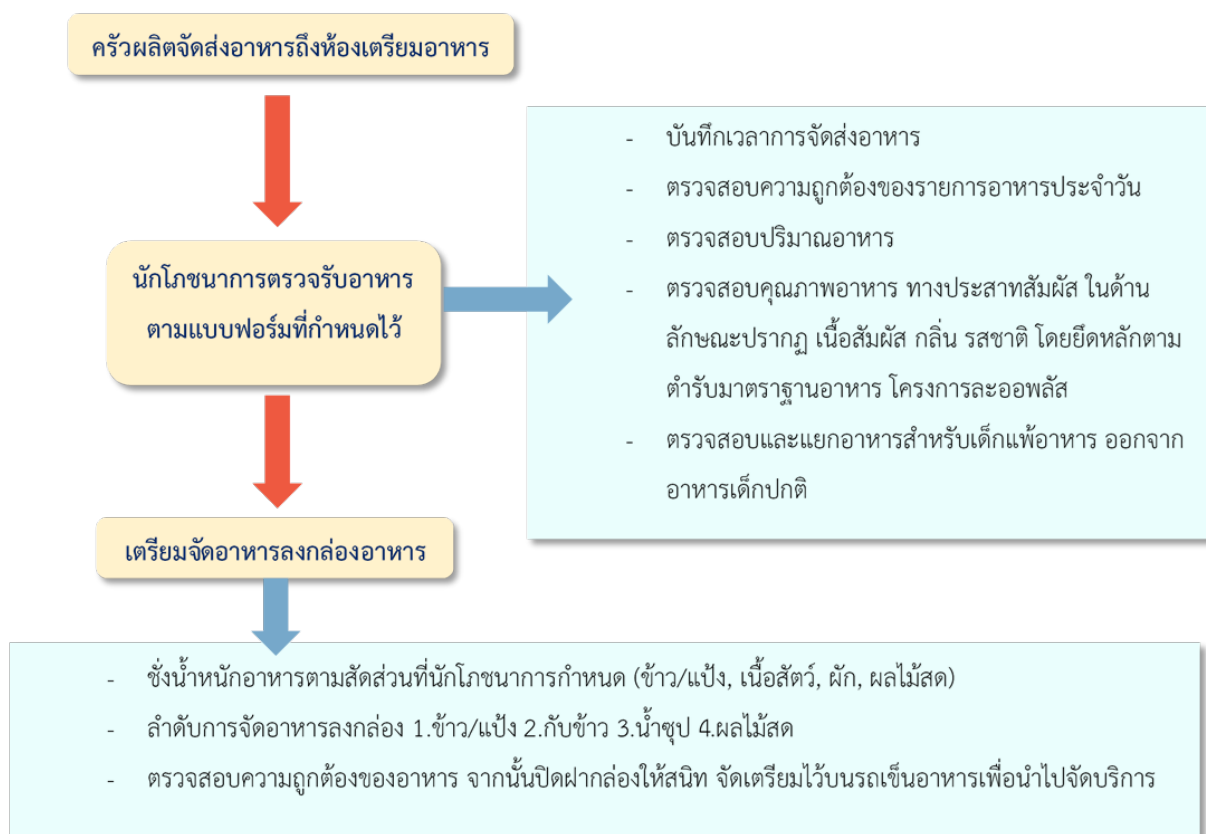
- เด็กนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1-6 รับอาหารที่จัดเตรียมใส่จานที่ห่อหุ้มด้วยพลาสติกห่ออาหาร โดยเด็กนักเรียนต้องยืนเว้นระยะห่างในการเข้ารับบริการอาหารอย่างน้อย 1-2 เมตร นั่งรับประทานอาหารที่โต๊ะโดยเว้นระยะห่าง



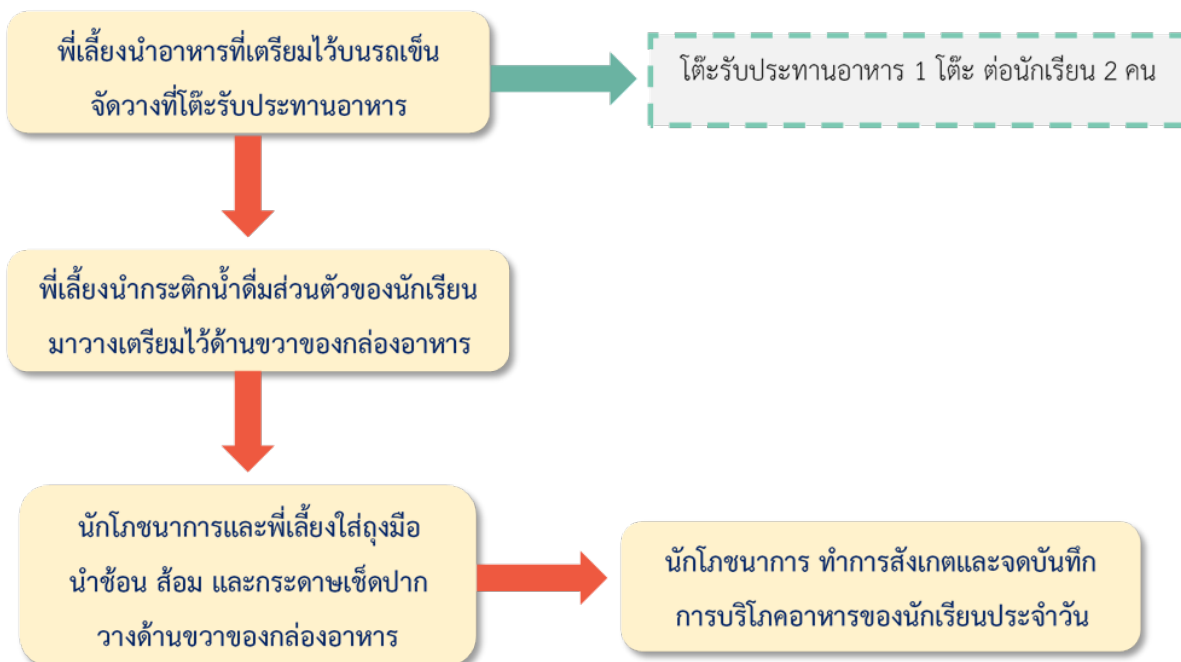
4. การเก็บภาชนะ อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร นักเรียนที่รับประทานอาหารเสร็จแล้วทุกคนต้องนำภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานไปวางไว้ ณ จุดวางภาชนะที่กำหนดไว้ พี่เลี้ยงจะทำหน้าที่ในการเช็ดและทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ และบริเวณสถานที่รับประทานอาหารตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

5. การล้างและทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ใช้การล้างโดยผ่านระบบเครื่องล้างจาน โดยมีขั้นตอนการทำความสะอาดภาชนะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

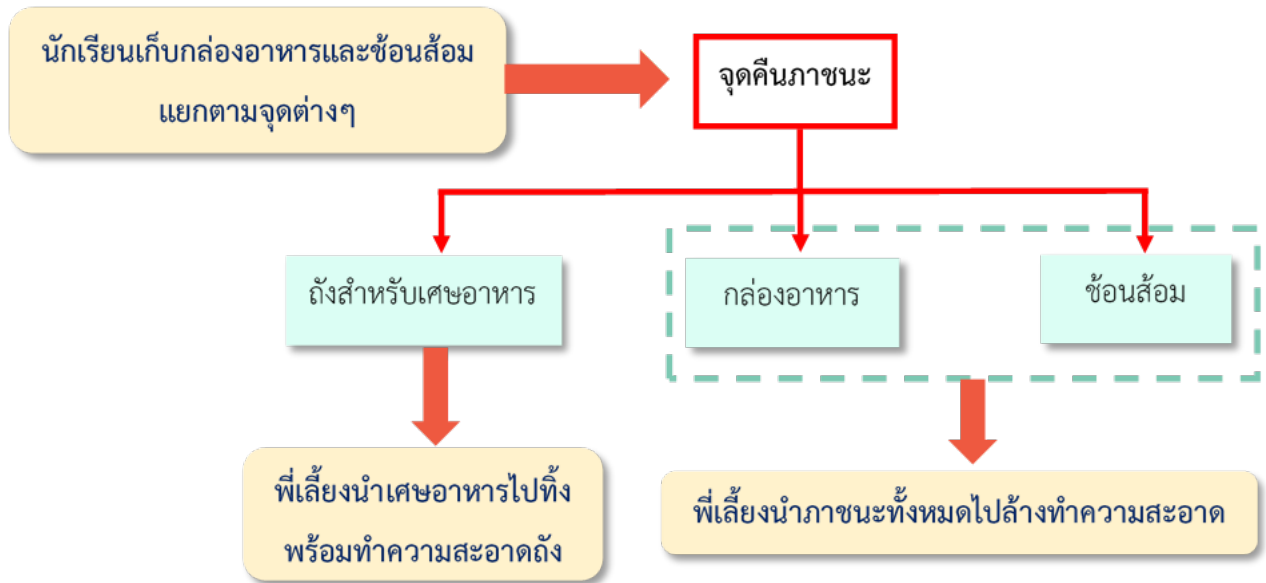
ขั้นตอนการเตรียมอาหาร



ขั้นตอนการจัดบริการอาหาร



ขั้นตอนการเก็บภาชนะรับประทานอาหาร



มาตรการด้านอนามัย อาคารสถานที่ และสิ่งแวดล้อม

1. มาตรการด้านสุขลักษณะ

- สวมหน้ากากอนามัยทุกครั้ง
- ทำความสะอาดมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ และล้างมือด้วยสบู่และน้ำทุก 1 ชั่วโมง ตลอดจนล้างมือก่อนรับประทานอาหาร หลังใช้ห้องน้ำ และหลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัส ใบหน้า ตาปาก จมูก โดยไม่จำเป็น

- มีอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนตัวเฉพาะบุคคล อาทิ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดตัว แปรงสีฟัน
- ให้ความสะอาดห่าง การนั่งเรียน นั่งรับประทานอาหาร เล่นกับเพื่อน อย่างน้อย 1 เมตร

2. มาตรการสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก

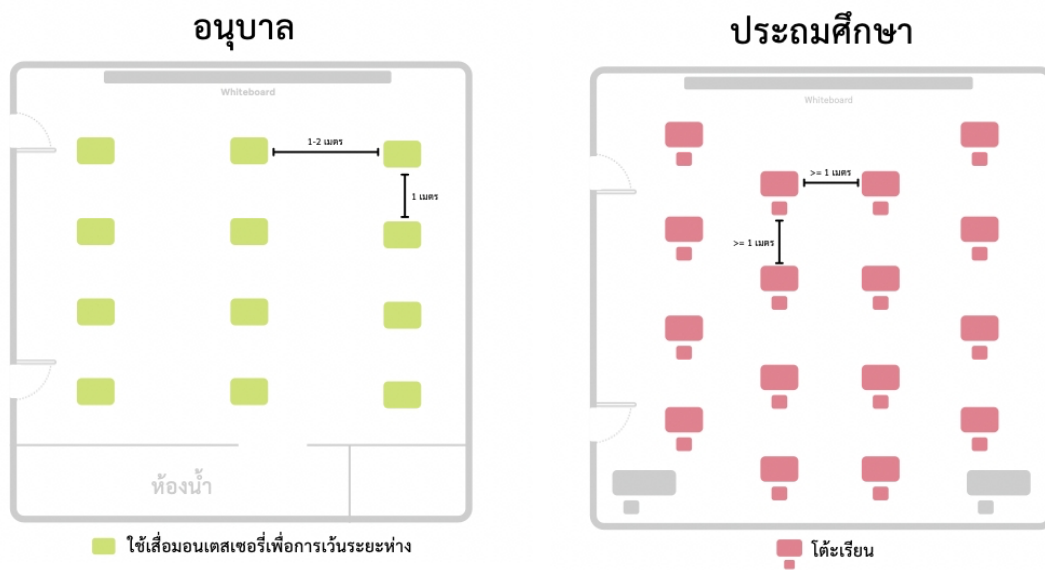
2.1 มาตรการในภาพรวม

- ตรวจสอบสถานที่ ซ่อมแซม ปรับปรุง ทำความสะอาด อาคารเรียน ห้องเรียน ตู้ โต๊ะ เก้าอี้ อุปกรณ์การเรียนการสอน อุปกรณ์กีฬาเครื่องเล่น ห้องน้ำ ห้องครัวและอุปกรณ์ โรงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร และอื่น ๆ ที่ครู นักเรียน อยู่ร่วมกันและมีพื้นที่สัมผัส
- ตรวจสอบอ่างล้างมือให้มีเพียงพอ อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งานรวมถึงสบู่ล้างมือที่เพียงพอ ทำสัญลักษณ์เพื่อเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อาทิ จุดตรวจวัดไข้ก่อนเข้าโรงเรียน แถงรับอาหารกลางวัน จุดล้างมือ เป็นต้น

- จัดสถานที่เพื่อเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อาทิ การเข้าแถวการเข้าคิว การจัดที่นั่งเรียน การจัดที่นั่งรับประทานอาหาร ตามมาตรการเว้นระยะห่างทางกายภาพ (Physical distancing)

2.2 ห้องเรียน สถานที่สำหรับการจัดการเรียนสอน ห้องปฏิบัติการต่าง ๆ ภายในสถานศึกษา ห้องประชุม ห้องพักรู โรงยิม โรงอาหาร ห้องสมุด ห้องส้วม เป็นต้น ให้ดำเนินการตามหลักปฏิบัติการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 อย่างเคร่งครัด ได้แก่

- จัดโต๊ะ เก้าอี้ หรือนั่ง ให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 - 2 เมตร



- จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีให้อากาศถ่ายเท โดยเปิดระบายอากาศทุก 1 ชั่วโมง และการใช้เครื่องฟอกอากาศ เพื่อลดการเติบโตและกำจัดแบคทีเรีย เชื้อโรค ไวรัส และเชื้อรา

- ทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ อุปกรณ์การเรียนทุกครั้ง จุดสัมผัสเสี่ยง ก่อน-หลังใช้งาน

- จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ใช้ทำความสะอาดมือ

2.2 ห้องอาหาร

ครั้ง

- จัดบริการอาหาร เน้นป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค อาทิ อาหารปรุงสำเร็จสุกใหม่ทุก

- จัดที่นั่งในการรับประทานอาหาร โดยเว้นระยะห่าง อย่างน้อย 1 - 2 เมตร

- จัดให้มีที่ล้างมือ และเจลแอลกอฮอล์ใช้ทำความสะอาดมือ

- จำกัดจำนวนผู้ใช้งานและเหลื่อมเวลาในการรับประทานอาหาร

2.3 ห้องน้ำ

- คอยดูแลการใช้ห้องน้ำ ทั้งในช่วงเวลาเรียนและนอกเวลาเรียน ให้สลับกันใช้ห้องน้ำโดยรอคิวและจุดเว้นระยะห่าง 1 เมตร

- เว้นระยะห่างในการล้างมือ
- จัดให้มีสบู่ใช้ทำความสะอาดมือ
- หลีกเลี่ยงการรวมกลุ่ม และเว้นระยะห่างในการแปร่งฟัน เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของ น้ำลายละอองน้ำ หรือเชื้อโรคสู่ผู้อื่นตามขั้นตอนการแปร่งฟัน

2.4 ห้องนอนเด็กเล็ก

- ทำความสะอาดเครื่องนอน และผ้ากันเปื้อนทุกวัน อุปกรณ์ของใช้ของเล่น ตุ๊กตาของ ส่วนบุคคล และจุดสัมผัสเสี่ยงร่วม เป็นประจำทุกวัน
- จัดให้มีพื้นที่สำหรับการเรียนรู้ของเด็กรายบุคคลยึดหลักเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 -2 เมตร
- มีและใช้ของใช้ส่วนตัว เน้นไม่ใช้ของใช้ร่วมกัน
- มีการระบายอากาศที่ดี อากาศถ่ายเทสะดวก

3. มาตรการด้านการทำความสะอาด

3.1 จัดให้มีการเตรียมอุปกรณ์การทำความสะอาดอย่างเพียงพอ ได้แก่ น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฟอกขาว อุปกรณ์การตวง ถังขยะ ถังน้ำ ไม้ถูพื้น ผ้าเช็ดทำความสะอาด อุปกรณ์ ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน อาทิ ถุงมือ หน้ากากผ้า

3.2 เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพื้นผิวที่เหมาะสม

- กรณีสิ่งของอุปกรณ์เครื่องใช้ ใช้แอลกอฮอล์ 70% ในการเช็ดทำความสะอาด
- กรณีเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่ อาทิ พื้นห้อง แนะนำให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของ โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% (น้ำยาซักผ้าขาว)
- ตรวจสอบคุณลักษณะของน้ำยาทำความสะอาดบนฉลากข้างขวดผลิตภัณฑ์วันหมดอายุ รวมถึงพิจารณาการเลือกใช้น้ำยา ขึ้นอยู่กับชนิดพื้นผิววัสดุ อาทิ โลหะ ผนัง พลาสติก

3.3 มีการสื่อสารให้ความรู้ขั้นตอนการทำความสะอาดที่ถูกต้องเหมาะสม รวมทั้งแนะนำสุขอนามัยในการดูแลตนเองกับผู้ปฏิบัติงาน

- ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ ก่อน – หลัง ทำความสะอาดทุกครั้ง
- สวมอุปกรณ์ป้องกันตัวเองทุกครั้ง เมื่อต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- เปิดประตู หน้าต่าง ขณะทำความสะอาด เพื่อให้มีการระบายอากาศ
- หากพื้นผิวสกปรก ควรทำความสะอาดเบื้องต้นก่อน อาทิ นำผ้าชุบน้ำเช็ดบริเวณที่มีฝุ่นหรือคราบสกปรก ก่อนที่จะใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อ

3.4 การทำความสะอาดจะเน้นบริเวณที่มีการสัมผัสหรือใช้งานร่วมกันบ่อย ๆ อาทิ ลูกบิดประตู รีโมทคอนโทรล ปุ่มกดลิฟท์ เช็ดเน้นบริเวณที่ราวจับ ลูกบิดหรือกอลอนประตู ที่ผนัง ซอกประตูซึ่งเป็นพื้นผิวขนาดเล็กโดยนำ ผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดชุบน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้เช็ดทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ทุก 2 ชั่วโมง และมีการอบไอโซนหรือฟันทาฆ่าเชื้อห้องเรียนทุกวันหลังเลิกเรียน



3.5 กำจัดขยะอย่างถูกวิธีทุกวัน อาทิ แยกขยะติดเชื้อให้ชัดเจน

แผนเผชิญเหตุรองรับการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ที่มีความรุนแรงมากขึ้นทั่วโลกและในประเทศไทย ดังนั้น โรงเรียนสาธิตละอออุทิศได้จัดทำแผนเผชิญเหตุรองรับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์

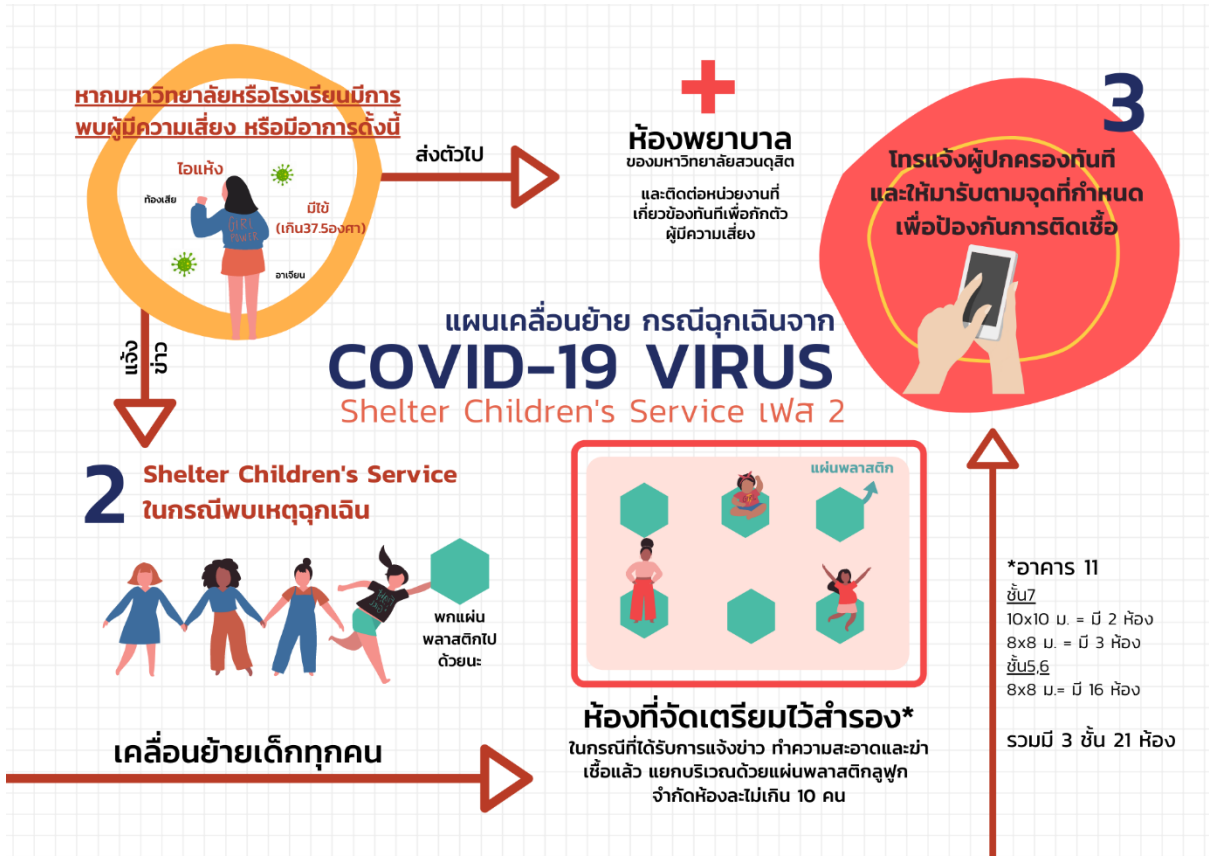
1. เพื่อกำหนดมาตรการในการเตรียมพร้อม การป้องกัน ควบคุมโรค และตอบโต้ภาวะฉุกเฉินของโรงเรียน
2. เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบของบุคลากรในการเตรียมความพร้อม การป้องกัน ควบคุมโรค และตอบโต้ภาวะฉุกเฉิน
3. เพื่อให้การประสานงานระหว่างบุคลากรภายในและภายนอกโรงเรียน ในการเตรียมความพร้อม การป้องกัน ควบคุมโรค และตอบโต้ภาวะฉุกเฉินเป็นไปอย่างราบรื่น
4. เพื่อสร้างความเข้าใจ และมั่นใจในการเตรียมความพร้อม การป้องกัน ควบคุมโรค และตอบโต้ภาวะฉุกเฉิน ให้กับบุคลากรและนักเรียนในโรงเรียน

แนวปฏิบัติตามแผนเผชิญเหตุรองรับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ในโรงเรียน มีดังนี้

สถานการณ์	หลักฐาน / แนวทางการยืนยัน	การดำเนินการ / แนวทางปฏิบัติ	
		นักเรียน/ผู้ปกครอง	โรงเรียน
1. พบนักเรียน หรือ บุคลากรในโรงเรียนมีอาการมีไข้ ร่วมกับอาการระบบทางเดินหายใจอย่างใดอย่างหนึ่ง	อุณหภูมิร่างกายตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป มีอาการไอ จาม มีน้ำมูก หรือเจ็บคอ	จัดนักเรียน หรือบุคลากรอยู่ในพื้นที่แยกส่วน	<ul style="list-style-type: none"> • กรณีนักเรียน ให้แจ้งผู้ปกครองมารับและหยุดมาโรงเรียนจนกว่าจะหายเป็นปกติ • กรณีบุคลากร ให้หยุดงานจนกว่าจะหายเป็นปกติ และจัดบุคลากรปฏิบัติหน้าที่ทดแทน
2. มีนักเรียน หรือบุคลากร เป็นผู้ป่วยยืนยันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	มีผลตรวจทางห้องปฏิบัติการพบว่าติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ผล RT-PCR หรือ ATK)	<ul style="list-style-type: none"> • เข้ารับการรักษาด่วนที่โรงพยาบาล/สถานพยาบาล โดยปฏิบัติตามคำแนะนำของแพทย์อย่างเคร่งครัด • แจ้งโรงเรียนให้รับทราบเพื่อดำเนินการตามแนวทางที่กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> • แจ้งคณะกรรมการควบคุมโรคและหน่วยงานต้นสังกัดให้รับทราบ • ให้ปิดห้องเรียนที่พบผู้ป่วยเป็นเวลา 3 วัน เพื่อทำความสะอาด • สื่อสารให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าใจความเสี่ยงแต่ละระดับ (High risk contact/ Low risk contact/ ผู้ใกล้ชิด) และแนวปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง

สถานการณ์	หลักฐาน / แนวทางการยืนยัน	การดำเนินการ / แนวทางปฏิบัติ	
		นักเรียน/ผู้ปกครอง	โรงเรียน
3. นักเรียน หรือบุคลากร เป็นผู้สัมผัสที่มีความเสี่ยงติดเชื้อสูง (High risk contact)	<p>นักเรียน หรือบุคลากร สัมผัสใกล้ชิดกับผู้ป่วย ยืนยันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตามข้อใดข้อหนึ่งได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> • อยู่อาศัยร่วมบ้าน หรืออยู่ในห้องเรียนเดียวกัน • มีการคลุกคลี/พูดคุยกับผู้ป่วยฯ ในระยะ 1 เมตร นานกว่า 5 นาที หรือถูกไอ จาม รดจากผู้ป่วยฯ โดยไม่มีการป้องกัน อาทิ ไม่สวมหน้ากากอนามัย 	<ul style="list-style-type: none"> • เข้ารับการตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อวินิจฉัยการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระหว่างรอผลให้กักตัวที่บ้าน • สังเกตอาการที่บ้านอย่างน้อย 14 วัน หากพบอาการผิดปกติ ให้ไปพบแพทย์เพื่อตรวจวินิจฉัย ระหว่างรอผลให้กักตัวที่บ้าน • แจ้งโรงเรียนให้รับทราบเพื่อดำเนินการตามแนวทางที่กำหนด • ตรวจหาเชื้อเมื่อกักตัวครบ 14 วัน 	<ul style="list-style-type: none"> • ให้ปิดห้องเรียนที่พบผู้สัมผัสที่มีความเสี่ยงติดเชื้อสูงเป็นเวลา 3 วัน เพื่อทำความสะอาด • สื่อสารให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าใจความเสี่ยงแต่ละระดับ (High risk contact/ Low risk contact/ ผู้ใกล้ชิด) และแนวปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง
4. นักเรียน หรือบุคลากร เป็นผู้สัมผัสที่มีความเสี่ยงติดเชื้อต่ำ (Low risk contact)	<p>นักเรียน หรือบุคลากร ทำกิจกรรมอื่น ๆ ร่วมกับผู้ป่วยฯ แต่ไม่เข้าเกณฑ์ความเสี่ยงสูง</p>	<ul style="list-style-type: none"> • หยุดเรียน/ปฏิบัติงาน เพื่อสังเกตอาการที่บ้านอย่างน้อย 14 วัน หากพบอาการผิดปกติ ให้ไปพบแพทย์เพื่อตรวจวินิจฉัย ระหว่างรอผลให้กักตัวที่บ้าน • ตรวจหาเชื้อก่อนกลับมาเรียน/ปฏิบัติงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • ให้ปิดห้องเรียนที่พบผู้สัมผัสที่มีความเสี่ยงติดเชื้อต่ำเป็นเวลา 3 วัน เพื่อทำความสะอาด • สื่อสารให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าใจความเสี่ยงแต่ละระดับ (High risk contact/ Low risk contact/ ผู้ใกล้ชิด) และแนวปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง

สถานการณ์	หลักฐาน / แนวทางการยืนยัน	การดำเนินการ / แนวทางปฏิบัติ	
		นักเรียน/ผู้ปกครอง	โรงเรียน
5. นักเรียน หรือบุคลากร เป็นผู้ใกล้ชิด	5.1 ผู้ใกล้ชิดกับผู้ สัมผัสที่มีความเสี่ยงสูง จัดว่า มีความเสี่ยงต่ำ 5.2 ผู้ใกล้ชิดกับผู้ สัมผัสที่มีความเสี่ยงต่ำ จัดว่า ไม่มีความ เสี่ยง	ให้สังเกตอาการเป็นเวลา 14 วัน โดยไม่จำเป็นต้องหยุดเรียน	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการกิจกรรมตามปกติ โดยปฏิบัติตามมาตรการ และวิธีการปฏิบัติเพื่อ ยับยั้งการแพร่ระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัส โควิด-19 (COVID-19) อย่างเคร่งครัด สื่อสารให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง เข้าใจความเสี่ยงแต่ละ ระดับ (High risk contact/ Low risk contact/ ผู้ใกล้ชิด) และแนวปฏิบัติตัวที่ ถูกต้อง
6. นักเรียนมีอาการติดเชื้อ ระบบทางเดินหายใจเป็น กลุ่มก้อน (Cluster) ใน ห้องเรียน	ตรวจพบผู้ป่วยระบบ ทางเดินหายใจใน ห้องเรียนเดียวกัน ตั้งแต่ 3 ราย ขึ้นไปใน ช่วงเวลาที่ห่างกันไม่ เกิน 7 วัน	<ul style="list-style-type: none"> นักเรียนที่ป่วยให้หยุด เพื่อ ไปพบแพทย์และรักษาตัว จนกว่าจะหายเป็นปกติ แจ้งโรงเรียนให้รับทราบเพื่อ ดำเนินการตามแนวทางที่ กำหนด หากผลยืนยันว่าป่วยเป็นโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ให้ปฏิบัติตาม แนวสถานการณ์เสี่ยงข้อ 2 	<ul style="list-style-type: none"> แจ้งเจ้าหน้าที่ สาธารณสุขทราบเพื่อ ดำเนินการสอบสวน ควบคุมป้องกันโรค ปิดห้องเรียนนั้น ๆ เป็น เวลา 3 วัน เพื่อทำความสะอาด ทำความสะอาด ห้องเรียนและ พื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ ร่วมกัน คัดกรองเฝ้าระวังอาการ ป่วยของนักเรียน และ บุคลากรในโรงเรียน เข้มข้นขึ้น เพิ่มความถี่ ทุก 2 ชั่วโมง ในการทำความสะอาด พื้นที่ส่วนกลางที่ใช้ ร่วมกัน



ภาคผนวก ก

แบบสำรวจการแสดงความประสงค์เข้ามาเรียน On Site
ของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

แบบสำรวจการแสดงความประสงค์เข้ามาเรียน On Site ของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

เพื่อเก็บข้อมูลเตรียมความพร้อมของทางโรงเรียนสาธิตละอออุทิศในการเปิดเรียน Onsite



*จำเป็น

อีเมล *

อีเมลของคุณ

กรุณาเลือกสถานที่เรียน *

- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ กรุงเทพมหานคร
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ นครนายก
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ สุพรรณบุรี

กรุณาเลือกระดับชั้น

ระดับชั้น *

- ประถมศึกษาปีที่ 5
- ประถมศึกษาปีที่ 6

กรุณาเลือกชื่อนักเรียน

กรุณาเลือกชื่อนักเรียน *

เลือก

การเปิดเรียน Onsite

ทั้งนี้ นักเรียนที่ไม่ประสงค์เรียน Onsite ทางโรงเรียนจะมีการถ่ายทอดการจัดการเรียนการสอน ผ่านโปรแกรม Microsoft Teams โดยสามารถเลือกเข้าเรียนช่วงใดช่วงหนึ่ง ได้แก่

- 1) วันจันทร์และวันอังคาร หรือ
- 2) วันพฤหัสบดีและวันศุกร์

หากโรงเรียนสามารถเปิดเรียน Onsite ในเดือนตุลาคม ท่านประสงค์จะให้บุตรหลานมาเรียนหรือไม่? *

- มีความประสงค์ในการเรียน Onsite
- ไม่มีความประสงค์ในการเรียน Onsite

ช่วงวันที่ประสงค์จะเข้ามาเรียน Onsite

ในเบื้องต้นการเรียน Onsite ของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จะแบ่งนักเรียนเป็น 2 กลุ่ม โดยกำหนดให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม เข้ามาเรียนสัปดาห์ละ 2 วัน ได้แก่

- 1) วันจันทร์และวันอังคาร หรือ
- 2) วันพฤหัสบดีและวันศุกร์

ในส่วนวันหยุด ไม่มีการเรียนการสอน Onsite เพื่อให้เด็กได้มีเวลาหมั่นทวนและติดตามงานต่างๆ และโรงเรียนจะได้ดำเนินการทำ Big cleaning

ทั้งนี้ ช่วงเวลาในการจัดการเรียน Onsite อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์

ท่านมีความประสงค์จะให้บุตรหลานของท่านเข้าเรียน Onsite ในช่วงวันใด?

- วันจันทร์และวันอังคาร
- วันพฤหัสบดีและวันศุกร์

การสำรวจความยินยอมรับการฉีดวัคซีนโควิด-19

ตามที่ประชุมคณะกรรมการบริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีมติเห็นชอบการให้บริการฉีดวัคซีน สำหรับผู้ที่มีอายุ 12 ปีขึ้นไป ด้วยความยินยอมของผู้ปกครอง โดยจะเริ่มภายในเดือนตุลาคม 2564 ทางโรงเรียนสาริตถะออลูทิส จึงได้สำรวจความยินยอมรับการฉีดวัคซีนไวรัสโคโรนา (โควิด-19) เพื่อรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น ในกรณีที่รัฐบาลมีนโยบายจัดสรรวัคซีนโควิด 19 มาให้ทางโรงเรียน จึงขอให้ผู้ปกครองกรอกข้อมูลดัง ต่อไปนี้

หากรัฐบาลมีการจัดสรรวัคซีนโควิด 19 มาให้ทางโรงเรียน ท่านยินยอมรับการฉีดวัคซีนโควิด-19 หรือไม่? *

- ยินยอม
- ไม่ยินยอม

ชนิดวัคซีนโควิด-19

สามารถตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ โดยทางโรงเรียนจะติดต่อกลับหากวัคซีนที่ได้รับการจัดสรรตรงตามวัคซีนโควิด 19 ที่ท่านเลือกเท่านั้น

เลือกชนิดวัคซีน *

- ไฟเซอร์ (Pfizer)
- โมเดอร์นา (Moderna)
- จอห์นสัน แอนด์ จอห์นสัน (johnson & johnson)
- สปุตนิก วี (Sputnik V)
- แอสตราเซนเนกา (AstraZeneca)
- ซิโนฟาร์ม (Sinopharm)
- ซิโนแวค (Sinovac)
- อื่นๆ: _____

ภาคผนวก ข

แบบประเมิน Thai Save Thai



เชฟไทย :ไทยประเมินเชฟไทย คริวเรือนปลอดภัย ที่ทำงานไร้โควิด

ชื่อ	ชื่อหน่วยงาน
นามสกุล	แผนก/กลุ่ม/ฝ่าย
วัน-เดือน-ปี ที่เริ่มประเมิน	หมายเลข โทรศัพท์

กรุณากรอกเลขวันที่ ในช่องหัวตาราง แล้วทำการประเมินในช่วง 14 วันที่ผ่านมา ถ้าท่านมีประวัติตามคำถามช่องซ้ายมือ

ให้กาเครื่องหมายถูก (✓) ในช่องวันที่ประเมินด้านขวามือ ถ้าไม่มีประวัติไม่ต้องกาเครื่องหมายใดๆ ให้ประเมินวันละครั้ง ก่อนไปทำงาน

ข้อที่	ปัจจัยเสี่ยง	วันที่.....	วันที่.....	วันที่.....	วันที่.....	วันที่.....	วันที่.....
1	ท่านเข้าไปอยู่ในใกล้ชิดกับผู้ป่วย และ มีอาการไออาการหนึ่งดังต่อไปนี้ : ไข้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเหนื่อย คอแห้ง อ่อนเพลีย ปวดเมื่อย ท้องเสีย						
2	(1) ท่านมีอาการไออาการหนึ่งดังต่อไปนี้ : ไข้ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ คอแห้ง อ่อนเพลีย ปวดเมื่อย ท้องเสีย ร่วมกับ (2) ท่านเข้าไปอยู่ในสถานที่เสี่ยงที่ใดที่หนึ่งดังต่อไปนี้ : จังหวัดเสี่ยงสูงที่รัฐประกาศ / ที่คนรวมตัวกันอย่างแออัดหรือ / ที่กลุ่มคนร่วมกัน ดื่มกินเปิดหน้าต่าง ส่งเสียงดัง / ที่คนทำกิจกรรมใน อาคาร ยานพาหนะ อากาศไม่ถ่ายเท และร่วมกับ (3) มีพฤติกรรมอย่างไรต่อไปนี้ : ใกล้ชิดคนระยะน้อยกว่า 1 เมตร / อยู่มากกว่า 1 ชม. / ไม่สวมหน้ากากเป็นส่วนใหญ่ / สัมผัสข้าวของ เครื่องใช้แล้วไม่ล้างมือ ถ้าท่านมีครบทั้ง 3 ข้อ ให้กาเครื่องหมายถูก (✓) ในช่องวันที่						
3	ท่านรู้สึกเสียการควบคุมกลิ่นหรือลิ้นไม่รับรส						
4	ท่านรู้สึกหายใจลำบาก/เร็ว เจ็บแน่นหน้าอก รู้สึกเหนื่อยจนเสีย ความสามารถในการพูด ในภาวะปกติ						
5	ท่านมีผลการตรวจวัดความอิ่มตัวของออกซิเจน (O2 sat) อยู่ที่ระดับ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 95%						
6	ท่านมีผลการตรวจเอ็กซเรย์ปอดผิดปกติ						

สรุปผล การประเมินความเสี่ยง

เป็นผู้เสี่ยงสูงมาก คือ มีประวัติตามข้อ 1 ให้กาเครื่องหมายถูกในช่องวันที่ที่ประเมิน
เป็นผู้เสี่ยงสูง คือ มีประวัติในข้อใดข้อหนึ่ง ในข้อ 2 - 6 ให้กาเครื่องหมายถูกในช่องวันที่ที่ประเมิน
เป็นผู้เสี่ยงต่ำ คือ ไม่มีประวัติใดๆตั้งแต่ข้อ 1 - 6 ให้กาเครื่องหมายถูกในช่องวันที่ที่ประเมิน

คำแนะนำในการปฏิบัติตน

เป็นผู้เสี่ยงสูงมาก : หยุดงานทันที ติดต่อสถานพยาบาล เพื่อพิจารณาแยกกักตัวใน โรงพยาบาล
เป็นผู้เสี่ยงสูง : ให้หยุดงาน แยกกักตัว และขอรับการตรวจยืนยัน โดยสถานพยาบาล อาจพิจารณากักตัวในสถานที่ที่เหมาะสม
เป็นผู้เสี่ยงต่ำ : ไปทำงานได้ ไม่จำเป็นต้องกักตัว โดยอาจเป็นผู้ไม่ติดเชื้อหรือติดเชื้อไม่มีอาการ ทั้งนี้ให้ร่วมมือป้องกันการระบาดโรค ตามมาตรการที่รัฐประกาศโดยเคร่งครัดได้แก่ สวมหน้ากาก ล้างมือ เว้นระยะ

ภาคผนวก ค

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร 75 ข้อ ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษาที่ประกอบอาหารกลางวันโดยสถานศึกษานั้น หรือ มีผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร หรือสถานศึกษาที่มีการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงอาหาร
2. ชื่อสถานศึกษา,หน่วยงาน.....สังกัด
- จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน.....คน
3. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน คน/วัน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : ร้านอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : ร้านอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : ร้านอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผงหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอให้บริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บใน ภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะดวก และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะดวก เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ)				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเนคไทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

หน่วยงาน : จังหวัด :

เจ้าของสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร.....

วันที่ตรวจแนะนำ



โรงเรียนสาริตละอออุทิศ
La-orutis Demonstration School



Bangkok
+662 244
5590



Suphan Buri
+6683 846 0363



Nakhon Nayok
+6637 316 108



Lampang
+6654 228 015