

บันทึกคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนด
การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว

ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว ได้มีคำสั่งที่ ๓๔๙/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑
แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน นั้น

คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน^{ลงลายมือชื่อข้างท้ายนี้ได้กำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันเสร็จ}
เรียบร้อยแล้ว จึงขอเสนอกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ปรากฏ
ตามรายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)

ก. บ

ประธานกรรมการ

(นางอรเพญ อักษรนำ)

(ลงชื่อ)

นายชัยยันต์ เจียมทอง

กรรมการ

(ลงชื่อ)

นางวิลัยลักษณ์ มาเต

กรรมการ

ความเห็น

เห็นชอบตามที่กำหนด

(ลงชื่อ)

(นางสาวทศนียา เกลี้ยงมณี)

หัวหน้าสถานศึกษา ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสวนสมเด็จฯ ๘๐

พิจารณาแล้ว

(✓) เห็นชอบ

() ไม่เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

นายเกษม สังข์แก้ว

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาขาว

วันที่ ๒๒ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

รายละเอียดข้อกำหนดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน

คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑. เป็นบุคคลหรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพประกอบอาหารหรือจำหน่าย หรือ
๒. มีความชำนาญด้านการปรุงหรือประกอบอาหาร หรือ
๓. มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับนักเรียน

ขอบเขตการจ้าง

ประกอบอาหารกลางวัน ให้แก่นักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสวนสมเด็จฯ ๙๐ จำนวน ๑๐๙ คน ตั้งแต่วันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ – วันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๘๗ วันๆ ละ ๒๐ บาท/คน (เว้นวันหยุดราชการ และวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแจ้งปิดการเรียนการสอน) ภายในวงเงิน ๑๔๐,๘๔๐.-บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่น-เก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน) โดยอาหาร ๑ มื้อ ในแต่ละวันมีรายการ ดังนี้

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่ได้รับ/คน
๒ กรกฎาคม ๖๑	ข้าวหมกไก่ ไก่ต้ม ต้มจีดหมูสับกะหล่ำปลี แครอท ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมก ๑ ทัพพี ไก่ ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่ไข่ ๑ ฟอง หมูสับกะหล่ำปลี แครอท ๓ ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ส่วน
๓ กรกฎาคม ๖๑	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับถั่วงอก ลูกชิ้น ปลาทodor ขنمชั้น ๑ชิ้น	ข้าวสวย ๑ ทัพพี หมูสับถั่วงอก ๓ ช้อนโต๊ะ ลูกชิ้น ๒ ลูก ปลาทodor ๑ ช้อนโต๊ะ ขنمชั้น ๑ชิ้น
๔ กรกฎาคม ๖๑	ข้าวผัดปลาทู ต้มไก่เนื้อกับฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลาทู ๑ ทัพพี ไก่เนื้อ ๑ ช้อนโต๊ะ ฟักเขียว ๓ ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ส่วน
๕ กรกฎาคม ๖๑	ข้าวสวย ต้มพระโล้หมูใส่ไข่ ตับทอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย ๑ ทัพพี หมู ๑ ช้อนโต๊ะ ไข่ ๑ ฟอง ตับทอด ๒ ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ส่วน
๖ กรกฎาคม ๖๑	ข้าวสวย ผัดถั่วฟักยาวใส่ไข่ ต้มจีดหมูสับเต้าหู้ไข่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย ๑ ทัพพี ผัดถั่วฟักยาวใส่ไข่ ๒ ช้อนโต๊ะ หมูสับ ๑ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ไข่ ๑ ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ส่วน
๙ กรกฎาคม ๖๑	ข้าวมันไก่ ไก่ต้ม ซุปกระดูกหมูแครอทหัวใจเท้า ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวมันไก่ ๑ ทัพพี ไข่ ๑ ฟอง ซุปกระดูกหมูแครอทหัวใจเท้า ๓ ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ส่วน

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
10 กركฎาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูผักกาดขาว ตับทอด ขنمใส่ใส่	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมู 1 ช้อนโต๊ะ ผักกาดขาว 3 ช้อนโต๊ะ ตับทอด 2 ชิ้น ขنمใส่ใส่ 1 ชิ้น
11 กركฎาคม 61	ข้าวสวย ต้มเลือดหมูใบคำลีง ปลาทอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี เลือดหมู 2 ชิ้น ใบคำลีง 3 ช้อนโต๊ะ ปลาทอด 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
12 กركฎาคม 61	ข้าวสวย ผัดฟักทองหมูสับใส่ไข่ ต้มไก่ผักกาดขาว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดฟักทองหมูสับใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ผักกาดขาว 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
13 กركฎาคม 61	ข้าวสวย ผัดถั่วงอกใส่ไข่ ต้มจีดเห็ดหมูสับ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดถั่วงอกใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ หมูสับ 1 ช้อนโต๊ะ เห็ด 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
16 กركฎาคม 61	ข้าวผัดหมูสับใส่คึนนาแครอท ต้มไก่ใส่เห็ด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดหมูสับใส่คึนนาแครอท 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ เห็ด 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
17 กركฎาคม 61	ข้าวมันไก่ไข่ต้ม ต้มจีดลูกชิ้นถั่วงอก ต้มถั่วดำ 1 ทัพพี	ข้าวมันไก่ 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ถั่วงอก 2 ช้อนโต๊ะ ลูกชิ้น 2 ลูก ต้มถั่วดำ 1 ทัพพี
18 กركฎาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดไก่ฟักเขียว ผัดมันแก้วใส่ไข่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ฟักเขียว 2 ช้อนโต๊ะ ผัดมันแก้วใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
19 กركฎาคม 61	ข้าวสวย ต้มขาไก่ใส่กะหล่ำปลี ตับทอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ กะหล่ำปลี 3 ช้อนโต๊ะ ตับทอด 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
20 กركฎาคม 61	ข้าวผัดปลาทู ต้มจีดเลือดหมูถั่วงอก ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลาทู 1 ทัพพี เลือดหมู 2 ชิ้น ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
23 กركฎาคม 61	ข้าวมันไก่ไข่ต้ม ต้มเลือดไก่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวมันไก่ 1 ทัพพี ไข่ต้ม 1 พอง เลือดไก่ 2 ชิ้น ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
24 กรกฎาคม 61	ข้าวสวย ต้มพระโล้ไก่ ใส่ไข่ ผัดผักหวานตุ้งน้ำมันหอย ขนมเปี๊ยบปูน 1 ชิ้น	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ไข่ 1 พอง ผัดผักหวานตุ้งน้ำมันหอย 3 ช้อนโต๊ะ ขนมเปี๊ยบปูน 1 ชิ้น
25 กรกฎาคม 61	ข้าวผัดปลากระป่อง ต้มจีดหมูสับถั่วงอก ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลากระป่อง 1 ทัพพี หมูสับ 2 ช้อนโต๊ะ ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
26 กรกฎาคม 61	ข้าวสวย ผัดแตงกวाइไข่ ต้มไก่เห็ดนางฟ้า ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดแตงกวाइไข่ 2 ช้อนโต๊ะ ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ เห็ดนางฟ้า 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
31 กรกฎาคม 61	ข้าวหมูแดงไข่ต้ม ต้มเลือดหมูผักกาดขาว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมูแดง 1 ทัพพี ไข่ต้ม 1 พอง เลือดหมู 2 ชิ้น ผักกาดขาว 3 ทัพพี ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
1 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ไก่พระโล้ใส่ไข่ ผัดผักหวานตุ้งน้ำมันหอย ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ , ไข่ 1 พอง ผัดผักหวานตุ้งน้ำมันหอย 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
2 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่ฟักเชีย กุนเชียงหมูทอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมูสับ 1 ช้อนโต๊ะ , ฟักเชีย 3 ช้อนโต๊ะ กุนเชียงหมูทอด 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
3 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดลูกชิ้นถั่วงอก ผัดกะเพราหมู ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ลูกชิ้น 2 ลูก, ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ หมู 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
6 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่ผักกาดขาว ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมู 1 ช้อนโต๊ะ, ผักกาดขาว 3 ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
7 สิงหาคม 61	ข้าวผัดหมูสับไข่ใส่ค่าน้ำ ต้มจีดเลือดหมูใบเต้าหู้ ขนมเปี๊ยบปูน	ข้าวผัดหมูสับไข่ใส่ค่าน้ำ 1 ทัพพี เลือดหมู 1 ชิ้น , ใบเต้าหู้ 2 ช้อนโต๊ะ ขนมเปี๊ยบปูน 1 ชิ้น

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
8 สิงหาคม61	ข้าวสวย ต้มไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ตับหอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ,เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ ตับหอด 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
9 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดลูกชิ้นถั่วงอก ผัดแตงกวากะไส้ไข่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ลูกชิ้น 2 ลูก, ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ผัดแตงกวากะไส้ไข่ 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
10 สิงหาคม61	ข้าวสวย ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผัดถั่วฝักยาวกับไข่ไก่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ,ฟักเขียว 2 ช้อนโต๊ะ ผัดถั่วฝักยาวกับไข่ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
14 สิงหาคม61	ข้าวมันไก่ ต้มจีดเลือดหมูกับถั่วงอก ขنمชั้น	ข้าวมันไก่ 1 ทัพพี, ไก่ 1 ชิ้น เลือดหมู 1 ชิ้น, ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ขنمชั้น 2 ชิ้น
15 สิงหาคม61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูบดกับแตงกวา ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมูบด 1ช้อนโต๊ะ , แตงกวา 3 ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
16 สิงหาคม 61	ข้าวผัดไข่ใส่เครื่อ Roth ต้มจีดไก่กับฝักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดไข่ใส่เครื่อ Roth 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ , ฟักเขียว2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
17 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับกับเห็ดนางฟ้า ผัดถั่วงอกกับเต้าหู้ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1ทัพพี หมู 1 ช้อนโต๊ะ,เห็ดนางฟ้า 1ช้อนโต๊ะ ถั่วงอก 2 ช้อนโต๊ะ,เต้าหู้ 1 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
20 สิงหาคม61	ข้าวหมูแดง ต้มจีดเลือดหมูใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี, หมู 2 ชิ้น เลือดหมู 1 ชิ้น, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
21 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ซุปหมูกับฟักเขียว ตับหอด ลอดช่องน้ำกะทิ	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมู 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ตับหอด 2 ชิ้น ลอดช่องน้ำกะทิ 1 ทัพพี

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
22 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ผัดแครอท, กะหล่ำปลี, ไส้ไข่ ต้มจีดหมูสับสาหร่าย ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดแครอท, กะหล่ำปลี, ไส้ไข่ 3 ช้อนโต๊ะ หมูสับสาหร่าย 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
23 สิงหาคม 61	ข้าวผัดปลาทู ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลาทู 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
24 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มเลือดหมูใบตำลึง ผัดถั่วงอก -ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี เลือด 1 ชิ้น, ใบตำลึง 2 ช้อนโต๊ะ ถั่วงอก 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
27 สิงหาคม 61	ข้าวผัดไข่คันนาใส่หมูสับ ต้มจีดหมูสับใส่เห็ดฟาง ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดไข่คันนาใส่หมูสับ 1 ทัพพี หมูสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดฟาง 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
28 สิงหาคม 61	ข้าวหมูแดง ซุปกระดูกหมูกับกะหล่ำปลี กล้วยบวชชี	ข้าวหมูแดง 1 ทัพพี, หมู 1 ช้อนโต๊ะ กะหล่ำปลี 3 ช้อนโต๊ะ กล้วยบวชชี 1 ส่วน
29 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ต้มไก่กับหัวไชเท้า, แครอท ผัดผักหวานตุ้งกับลูกชิ้นปลา ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, หัวไชเท้า, แครอท 1 ช้อนโต๊ะ ผักหวานตุ้ง 2 ช้อนโต๊ะ, ลูกชิ้นปลา 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
30 สิงหาคม 61	ข้าวสวย ผัดฟักทองใส่หมูสับกับไข่ไก่ ซุปกระดูกหมูกับฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ฟักทอง 2 ช้อนโต๊ะ, หมูสับกับไข่ 1 ช้อนโต๊ะ ฟักเขียว 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
31 สิงหาคม 61	ข้าวผัดปลาทู ผัดฟักทองใส่หมูสับกับไข่ไก่ ซุปกระดูกหมูกับฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลาทู 1 ทัพพี ผัดฟักทองใส่หมูสับกับไข่ 2 ช้อนโต๊ะ ฟักเขียว 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
3 กันยายน 61	ข้าวผัดปลากระป่อง ชุบกระดูกหมูใส่หัวไชเท้า แครอท ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลากระป่อง 1 ทัพพี ชุบกระดูกหมูใส่หัวไชเท้า แครอท 3 ข้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
4 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่ฟักเขียว กุนเชียงหมูทอด ต้มถั่วดำ	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมูสับ 1 ข้อนโต๊ะ , ฟักเขียว 3 ข้อนโต๊ะ กุนเชียงหมูทอด 2 ชิ้น ต้มถั่วดำ 1 ทัพพี
5 กันยายน 61	ข้าวหมูแดงไข่ต้ม ชุบกระดูกหมูใส่เห็ดฟาง ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมูแดง 1 ทัพพี, หมู 2 ชิ้น, ไข่ต้ม 1 พอง ชุบกระดูกหมูใส่เห็ดฟาง 3 ข้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
6 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่ผักกาดขาว ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมู 1 ข้อนโต๊ะ, ผักกาดขาว 3 ข้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
7 กันยายน 61	ข้าวผัดหมูสับไข่ใส่คึนนา ต้มจีดเลือดหมูใบเต็มง ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดหมูสับไข่ใส่คึนนา 1 ทัพพี เลือดหมู 1 ชิ้น, ใบเต็มง 2 ข้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
10 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ตับทอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ข้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 3 ข้อนโต๊ะ ตับทอด 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
11 กันยายน 61	ข้าวมันไก่ไข่ต้ม ต้มจีดลูกชิ้นถั่วงอก รวมมิตร	ข้าวสวย 1 ทัพพี, ไก่ 1 ข้อนโต๊ะ, ไข่ต้ม 1 พอง ลูกชิ้น 2 ลูก, ถั่วงอก 3 ข้อนโต๊ะ รวมมิตร 1 ทัพพี
12 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผัดถั่วฝักยาวกับไข่ไก่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ข้อนโต๊ะ , ฟักเขียว 2 ข้อนโต๊ะ ผัดถั่วฝักยาวกับไข่ไก่ 1 ข้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
13 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่ผักหวาน ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมูสับ 1 ข้อนโต๊ะ , ผักหวาน 3 ข้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
14 กันยายน 61	ข้าวหมกไก่ ต้มจีดเลือดหมูกับถั่วงอก ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมกไก่ 1 ทัพพี, ไก่ 1 ชิ้น เลือดหมู 1 ชิ้น, ถั่วงอก 3 ข้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
17 กันยายน 61	ข้าวสวย กะเพราตับ ต้มจีดไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ตับ 1 ช้อนโต๊ะ ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
18 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มขาไก่ใส่กะหล่ำปลี ตับทอด ขنمชั้น	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, กะหล่ำปลี 3 ช้อนโต๊ะ ตับทอด 2 ชิ้น ขنمชั้น 1 ชิ้น
19 กันยายน 61	ข้าวหมูแดงไข่ต้ม ต้มจีดเลือดหมูใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมูแดง 1 ทัพพี, หมู 2 ชิ้น, ไข่ต้ม 1 พอง เลือดหมู 1 ชิ้น, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
20 กันยายน 61	ข้าวสวย พระโลหะใส่ไข่ ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมู 1 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 1 พอง ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
21 กันยายน 61	ข้าวสวย ผัดแครอท, กะหล่ำปลี, ใส่ไข่ ต้มจีดหมูสับสาหร่าย ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดแครอท, กะหล่ำปลี, ใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ หมูสับสาหร่าย 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
24 กันยายน 61	ข้าวผัดปลาทู ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลาทู 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
25 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มเลือดหมูใบตำลึง ผัดถั่วงอกใส่ไข่ ขنمเปียกปูน	ข้าวสวย 1 ทัพพี เลือดหมู 1 ชิ้น, ใบตำลึง 2 ช้อนโต๊ะ ผัดถั่วงอกใส่ไข่ 1 ช้อนโต๊ะ ขنمเปียกปูน 1 ชิ้น
26 กันยายน 61	ข้าวมันไก่ ต้มจีดเลือดหมูกับถั่วงอก ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวมันไก่ 1 ทัพพี, ไก่ 1 ชิ้น เลือดหมู 1 ชิ้น, ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
27 กันยายน 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูบดกับแตงกวา ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมูบด 1 ช้อนโต๊ะ, แตงกวา 3 ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
28 กันยายน 61	ข้าวผัดไข่ไส่แครอท ต้มจีดไก่กับผักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดไข่ไส่แครอท 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ผักเขียว 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
1 ตุลาคม 61	ข้าวผัดไส้กรอกไส่เครอ Roth ซุปกระดูกหมูใส่หัวใจเห็ดน้ำเงินเครอ Roth ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดไส้กรอกไส่เครอ Roth 1 ทัพพี หัวใจเห็ดน้ำเงินเครอ Roth 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
2 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ผัดถั่วงอกใส่ไข่ ต้มจีดหมูสับใส่เห็ดนางฟ้า ข้าวต้มมันดัด	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดถั่วงอกใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ หมูสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 2 ช้อนโต๊ะ ข้าวต้มมันดัด 1 ชิ้น
3 ตุลาคม 61	ข้าวหมูแดงไข่ต้ม ซุปกระดูกหมูใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมูแดง 1 ทัพพี, หมู 2 ชิ้น, ไข่ต้ม 1 พอง ซุปกระดูกหมูใส่ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
4 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่ผักกาดขาว ผัดฟักทองใส่ไข่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี หมู 1 ช้อนโต๊ะ, ผักกาดขาว 2 ช้อนโต๊ะ ผัดฟักทองใส่ไข่ 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
5 ตุลาคม 61	ข้าวผัดหมูสับไข่ใส่ค่าน้ำ ต้มจีดเลือดหมูใบเตลิง ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดหมูสับไข่ใส่ค่าน้ำ 1 ทัพพี เลือดหมู 1 ชิ้น, ใบเตลิง 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
8 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ต้มไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ตับหอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ ตับหอด 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
9 ตุลาคม 61	ข้าวมันไก่ไข่ต้ม ต้มจีดลูกชิ้นถั่วงอก ขนมสอดไส้	ข้าวมันไก่ 1 ทัพพี, ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ไข่ต้ม 1 พอง ลูกชิ้น 2 ลูก, ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ขนมสอดไส้ 1 ชิ้น
10 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผัดมันแก้วกับไข่ไก่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 2 ช้อนโต๊ะ ผัดมันแก้วกับไข่ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
11 ตุลาคม 61	ข้าวผัดปลาทู ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลาทู 1 ทัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
12 ตุลาคม 61	ข้าวหมกไก่ ต้มจีดเลือดหมูกับถั่วงอก ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมกไก่ 1 ทัพพี, ไก่ 1 ชิ้น เลือดหมู 1 ชิ้น, ถั่วงอก 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
16 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ปลาทอด พะโล้หมูไส้ไข่ ขنمกวน	ข้าวสวย 1 หัพพี ปลาทอด 1 ช้อนโต๊ะ หมู 1 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 1 พอง ขنمกวน 1 ชิ้น
17 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ต้มข่าไก่ใส่กระหล่ำปลี กุนเชียงไก่ทอด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1หัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, กระหล่ำปลี 3 ช้อนโต๊ะ กุนเชียงไก่ทอด 2 ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
18 ตุลาคม 61	ข้าวหมูแดงไข่ต้ม ต้มจีดเลือดหมูใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวหมูแดง 1 หัพพี, หมู 2 ชิ้น, ไข่ต้ม 1 พอง เลือดหมู 1 ชิ้น, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
19 ตุลาคม 61	ข้าวผัดปลาทู ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว กล้วยไข่	ข้าวผัดปลาทู 1 หัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ กล้วยไข่ 2 ผล
22 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ผัดแครอท, กระหล่ำปลี, ใส่ไข่ ต้มจีดหมูสับสาหร่าย ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 หัพพี ผัดแครอท, กระหล่ำปลี, ใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ หมูสับสาหร่าย 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
24 ตุลาคม 61	ข้าวผัดปลากระป่อง ต้มจีดไก่ใส่ฟักเขียว ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดปลากระป่อง 1 หัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ, ฟักเขียว 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
25 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ต้มเลือดหมูใบคำลึง ผัดบวบใส่ไข่ ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย1หัพพี เลือด 1 ชิ้น, ใบคำลึง 2 ช้อนโต๊ะ ผัดบวบใส่ไข่ 2 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
26 ตุลาคม 61	ข้าวมันไก่ ต้มจีดเลือดหมูใบคำลึง ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวมันไก่ 1 หัพพี, ไก่ 1 ชิ้น เลือดหมู 1 ชิ้น, ใบคำลึง 3 ช้อนโต๊ะ ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
29 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ต้มจีดหมูสับใส่เห็ดนางฟ้า ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 หัพพี หมูสับ 1ช้อนโต๊ะ , เห็ดนางฟ้า 3 ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม 1 พอง ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน
30 ตุลาคม 61	ข้าวผัดไข่ใส่แครอท ต้มจีดไก่กับฟักเขียว ตับทอด ขนมชั้น	ข้าวผัดไข่ใส่แครอท 1 หัพพี ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ , ฟักเขียว 2 ช้อนโต๊ะ ตับทอด 2 ชิ้น ขนมชั้น 2 ชิ้น

ว/ด/ป	รายการอาหาร	อาหารที่เด็กได้รับ/คน
31 ตุลาคม 61	ข้าวสวย ผัดคน้ำหมูสับ ซุปกระดูกหมูใส่กะหล่ำปลีลูกชิ้นปลา ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวสวย 1 ทัพพี ผัดคน้ำหมูสับ 2 ข่องโต๊ะ กะหล่ำปลี 1 ข่องโต๊ะ, ลูกชิ้นปลา 2 ลูก ผลไม้ตามฤดูกาล 1 ส่วน

ห้องนี้อาหารต้องสะอาด ถูกหลักอนามัย และมีคุณค่าทางโภชนาครบ ๕ หมู่ และเหมาะสมสำหรับเด็กนักเรียน ระดับชั้นเด็กเล็ก โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการและความปลอดภัยสำหรับเด็กนักเรียนเป็นสำคัญ

รายละเอียดและเงื่อนไขการจ้าง

๑. ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาพัสดุในการประกอบอาหารและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โดยผู้รับจ้าง เป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง
๒. ผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบบรรจุหีบห่ออาหารกลางวันด้วยภาชนะที่สะอาด ถูกสุขอนามัย ตามจำนวนที่กำหนด
๓. ผู้รับจ้างเป็นผู้นำส่งอาหารกลางวันไปยังสถานที่ที่กำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายเอง

กำหนดเวลาการจ้างและการจ่ายเงิน

๑. ระยะเวลาการประกอบอาหารกลางวัน ตั้งแต่วันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ – วันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ (เว้นวันหยุดราชการและวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแจ้งปิดการเรียนการสอน)
๒. การจ่ายเงินค่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะจ่ายเงินให้ผู้รับจ้าง จำนวน ๔ วงด เมื่อผู้รับจ้างทำงานเสร็จ เรียบร้อยตามสัญญา